
 <i>Tu familia, nuestra familia</i>	ESPECIFICACION TECNICA (ET) DE PRODUCTO TERMINADO		CODIGO DE ET: ETPT/PO/ 128316v01	
			FECHA: 14-02-2014	
	CARICIA JALEA FRUTILLA 10X1KG	Preparado por:		
		Ing. Producto	Jorge Ode	
	Aprobado por:			

TIPO DE PRODUCTO	GELATINA
MARCA	CARICIA
FORMATO	10X1
SKU	128316

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO																																					
GENERALES																																					
Descripcion	POLVO PARA PREPARAR POSTRE DE GELATINA CON SABOR A FRUTA CON BAJO APOORTE DE CALORÍAS. YA CONTIENE AZÚCAR.																																				
Ingredientes	AZUCAR, GELATINA, ACIDO FUMARICO , SABOR IDENTICO AL NATURAL DE FRUTILLA, CICLAMATO DE SODIO, SAL,SACARINA DE SODIO Y COLORANTES (AZORRUBINA, TARTRAZINA)																																				
Almacenamiento	Lugar limpio, fresco y seco																																				
Vida Util	24 meses																																				
Tabla Nutricional	<div><div><div>Información Nutricional</div><div><div>Porción : 1/2 taza (100ml)</div><div>(7g= 1 ctda. de polvo)</div><div>Porciones por envase : 150</div></div><table><tr><th></th><th>100 g</th><th>1 Porción</th></tr><tr><td>Energía (kcal)</td><td>382</td><td>26</td></tr><tr><td>Proteinas (g)</td><td>21</td><td>1</td></tr><tr><td>Grasa total (g)</td><td>0,0</td><td>0,0</td></tr><tr><td>Carbohidratos disp. (g)</td><td>75</td><td>5,0</td></tr><tr><td>Azúcares totales (g)</td><td>75</td><td>4,9</td></tr><tr><td>Sodio (mg)</td><td>287</td><td>19</td></tr></table></div><div><div>Este envase Contiene: 150 Porciones</div><div>Cada Porción de 1/2 taza 100ml Contiene:</div><table><tr><th>Calorias</th><th>Azúcares Totales</th><th>Grasas</th><th>Grasas Saturadas</th><th>Sodio</th></tr><tr><td>26 kcal</td><td>4,9g</td><td>0g</td><td>0g</td><td>19mg</td></tr><tr><td>1%</td><td>5%</td><td>0%</td><td>0%</td><td>0,8%</td></tr></table><div>% del Valor Diario de Referencia para un Adulto en base de 2000 kcal</div></div></div>		100 g	1 Porción	Energía (kcal)	382	26	Proteinas (g)	21	1	Grasa total (g)	0,0	0,0	Carbohidratos disp. (g)	75	5,0	Azúcares totales (g)	75	4,9	Sodio (mg)	287	19	Calorias	Azúcares Totales	Grasas	Grasas Saturadas	Sodio	26 kcal	4,9g	0g	0g	19mg	1%	5%	0%	0%	0,8%
	100 g	1 Porción																																			
Energía (kcal)	382	26																																			
Proteinas (g)	21	1																																			
Grasa total (g)	0,0	0,0																																			
Carbohidratos disp. (g)	75	5,0																																			
Azúcares totales (g)	75	4,9																																			
Sodio (mg)	287	19																																			
Calorias	Azúcares Totales	Grasas	Grasas Saturadas	Sodio																																	
26 kcal	4,9g	0g	0g	19mg																																	
1%	5%	0%	0%	0,8%																																	
Diagrama de flujo de proceso	<div><div>Recepción de Materia Prima (Ingredientes)</div><div>↓</div><div>Mezclado</div><div>↓</div><div>Envasado</div><div>↓</div><div>Almacenaje</div><div>↓</div><div>Despacho</div></div>																																				

ORGANOLEPTICAS								
Apariencia del producto	POLVO GRANULAR SIN HUMEDAD							
Aroma	Característico a según patrón.							
Color	Característico a según patrón.							
Sabor	Característico a según patrón.							
FISICO QUIMICAS	MIN		Valor Medio		MAX		Método	Razon de Bloqueo
Acidéz (Base 0,1%H)	2,40%				3,6%		N-REQA-FQ-0027	Exigencia por legislación
Peso sobre (g)	980				1020			Exigencia por legislación
MICROBIOLOGICAS	Plan de muestreo				Límites (UFC/g)		Método	Razon de Bloqueo
	Categoría	Clases	N	C	m	M		
Rcto. Aerobios Mesóf.	3	3	5	1	10 ⁴	10 ⁵	N-REQA-MB-0004	No aplica
B. cereus	6	3	5	1	10 ²	10 ³	N-REQA-MB-0016	No aplica
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	—	N-REQA-MB-0006	No aplica
N: numero de muestras a examinar, C: numero permitido de unidades de muestra defectuosas, m: límite máximo aceptable, M: límite máximo permisible								

CARACTERISTICAS DEL MATERIAL DE ENVASE	
FLEXIBLE	Codigo: 29120
Descripción	PAP/PE 350 MM 1 KG GRAN MENU
Dimensiones A X L	110x108
Peso	2,0
Material	PPBO 20pm + PE BLANCO 40pm
Rotulacion	Ver ficha de Rotulación EPR/P/SAP v01
Diseño Flexible	

CARACTERISTICAS DEL EMBALAJE	
Caja	Codigo:1288
Descripción	CCC G2 CARTON CORRUGADO
Unidades por caja	10
Distribución de unidades en Caja	

CARACTERISTICAS DEL ETIQUETADO DEL EMBALAJE	
Cada caja contiene 10X1Kg debe contener siguiente etiqueta :	
ETIQUETA	Código:16284
Descripción de etiqueta	ETIQ JALEA GRAN MENU FRAMBUESA 10X1 KG
Dimensiones	ANCHO:125mm, LARGO:100mm
Material	PAPEL MONOLUCIDO
Rotulación	Ver ficha de Rotulación EPR/P/SAP v01

CODIFICACION DE FECHA DE VENCIMIENTO	
En el envase	Consumir ante de: DD MM AA - LOTE (X/N hh:mm) donde, DD: día de elaboración MM: mes de elaboración AA: año de vencimiento LOTE: Hace referencia a turno y/o línea de envasado donde, X: Línea de elaboración del producto N: Numero de máquina envasadora hh:mm: horas de envasado, expresado en horas : minutos
En la Caja (etiqueta)	Consumir ante de: DD MM AA - LOTE donde, DD: día de elaboración MM: mes de elaboración AA: año de vencimiento LOTE: Hace referencia a turno de envasado

CARACTERISTICAS DE PALETIZADO			
Dimensiones del pallet	20 CAJAS DE BASE Y ALTURA 4, TOTAL 80CAJAS		
Tipo/material del pallet	MADERA CHEP O RED TEK		
Forma de Paletización	<div><div><div><div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div></div> <div><div>4</div></div> <div><div>PALETIZADO</div><div><div><div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div><div><div></div></div></div>		
Terminaciones de paletizado	envoltura con stretch film de PE		
Etiquetado del pallet	etiqueta de papel visible en las cuatro caras		

ATRIBUTOS	VALOR % MEDIO	% MAXIMO	METODO	PLAN DE MUESTREO EN LINEA	TIPO DEFECTO	AQL	PLAN DE MUESTREO EN BODEGA
PRODUCTO							
Producto con Pinta	0,0%	0,5%			Crítico	2,5	
Producto con Humedad	0,0%	0,1%			Crítico	2,5	
Producto Aglomerado	0,0%	0,1%			Crítico	2,5	
Organoléptico	0,0%	0,5%			Crítico	2,5	
Consistencia	0,0%	0,5%			Crítico	2,5	
ENVASE							
Mal sellado	0,0%	2,0%		5 muestras 2 veces por turno	Crítico	2,5	NCh 44 ,tamaño de lote se considera las unidades producidas en un turno o en una orden de producción si ésta es menos que un turno, nivel de inspección S-4, inspección reducida, muestreo simple.
Sin fecha de venc/ilegible	0,0%	0,0%			Crítico	2,5	
Mal rotulado	0,0%	0,0%			Crítico	2,5	
Deslaminado	0,0%	0,5%			Crítico	2,5	
Estuche sin Producto	0,0%	0,0%			Crítico	2,5	
Impresión defectuosa	0,0%	0,5%			Mayor	4,0	

CONTROL DE CAMBIOS		
Fecha	Codigo que reemplaza	Razón del cambio