



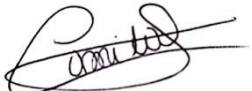


| | | | |
|---|---------------------------------------|--|--------------------------------------|
|  | PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD | Código | PT_I_138 |
| | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO | Fecha Versión Última versión Página | 20/04/11 14 26/09/23 1 de 2 |

| | | |
|--------------------------|---|--------|
| PRODUCTO | Grape Pinot Noir- Fresh Pressed | |
| CARACTERÍSTICA | Este único Jugo 100 % de Uva Pinot noir se produce con uvas del Norte de Chile. El resultado es un jugo Súper Premium con un sabor dulce y delicado a frutas naturales. | |
| INGREDIENTES | Jugo de uva Pinot Noir, agua purificada. | |
| CUMPLIMIENTO NORMATIVA | Cumple Reglamento Sanitario de los Alimentos, D.S. 977/96.y Codex | |
| REQUISITOS GENERALES | No es de concentrado NFC, sin azúcar, sin preservantes, sin colorantes artificiales, sin sabores artificiales, vegano, sin gluten, fuente natural de POLIFENOLES, pasteurizado flash, enfriado rápido . | |
| COLOR | Característico uva Pinot Noir, violeta oscuro. | |
| OLOR | Frutal, libre de olores extraños. | |
| APARIENCIA | Consistencia líquida, sin residuos. | |
| SABOR | Dulce afrutado, sin azúcar añadida | |
| °Brix | 15,75 +/- 0,5 | ° |
| Acidez | 0,45 +/- 0,05 | % |
| pH | 3,44 +/- 0,05 | |
| MICROBIOLOGÍA | Cumple Reglamento Sanitario de los Alimentos, Título V, De los Criterios Microbiológicos, Párrafo III Especificaciones microbiológicas por grupo de alimentos, Artículo 173 ítem 16. | |
| LEVADURAS | < 10 | UFC/ml |
| RAM | <1000 | UFC/ml |
| E.coli | Ausencia | |
| CONTAMINANTES Y RESIDUOS | Cumple Reglamento Sanitario de los Alimentos, Título IV, De los Contaminantes y Residuos, Párrafo I, de los Metales Pesados, Artículos 160. | |
| COBRE | 5,0 máx | ppm |
| ESTAÑO | 150 máx | ppm |
| HIERRO | 15 máx | ppm |
| PLOMO | 0,3 máx | ppm |
| ZINC | 5,0 máx | ppm |
| PESTICIDAS | Ausencia | |
| CODIFICACIÓN | <p>ELABORACION: Fecha de elaboración indicada en el envase:Elab DD/MM/AAAA Donde: Elab: Corresponde a texto abreviado de elaboración DD: día de elaboración MM: mes de elaboración AAAA: año de elaboración</p> <p>EXPIRACIÓN: Fecha de vencimiento indicada en el envase: Exp DD/MM/AAAA Donde: Exp: Corresponde a texto abreviado de expiración DD: día de elaboración MM: mes de elaboración AAAA: año de elaboración</p> <p>LOTE DEL PRODUCTO: Lot XXXX Donde: XXXX: Números asignados por producción</p> | |

| | | | |
|---|---------------------------------------|----------------|----------|
|  | PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD | Código | PT_I_138 |
| | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO | Fecha | 20/04/11 |
| | | Versión | 14 |
| | | Última versión | 26/09/23 |
| | | Página | 1 de 2 |

| | | | |
|-------------------------------|--|----------------------|--|
| SEGURIDAD | Consumir antes de 15 meses desde su fecha de elaboración. Mantener a temperatura ambiente, lejos de luz solar directa. Una vez abierto mantener refrigerado, consumir antes de 3 días. | | |
| ENVASES | PRIMARIO | SECUNDARIO | |
| LATA BALL (Aluminium202 Neck) | 200 ml | Caja con 12 unidades | |

| INFORMACION NUTRICIONAL | | | |
|---------------------------|------|--------|---------|
| Porción por envase: 2 | | | |
| Porción: 100ml (1/2 vaso) | | | |
| | | 100 ml | Porción |
| Energía | kcal | 63 | 63 |
| Grasa total | g | 0 | 0 |
| Grasa saturada | g | 0 | 0 |
| Grasa Trans | g | 0 | 0 |
| Colesterol | mg | 1 | 1 |
| Sodio | mg | 5 | 5 |
| H. de C. Disp. | g | 15 | 15 |
| Fibra | g | 1 | 1 |
| Azúcares totales | g | 14 | 14 |
| Azúcar añadida | g | 0 | 0 |
| Proteínas | g | 1 | 1 |

| Elaborado por: | Revisado por: | Aprobado por: |
|--|---|---|
|  Camila Rojas |  Andrea López González |  Andrea Villarroel Véliz |
| Ing. Desarrollo | Jefe de Innovación y Desarrollo | Subgerente Calidad GTM |