



SCW – ETC – 311148 – V11
LENTEJAS WASIL 16x380 g

PRODUCTO	LENTEJAS WASIL
Código	311148
Formato	Tetra Recart
Contenido Neto	380 g.
Presentación	Envase rectangular hermético, de estructura multicapas, que funciona como barrera a la luz y a los gases.
Duración	24 meses bajo condiciones normales de almacenamiento.
Almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco. Una vez abierto su duración es de 3 días refrigerado. Puede mantenerse en el mismo envase.
Ingredientes	Lentejas, agua, aroma idéntico a natural, sal y ácido ascórbico.
Descripción	Producto preparado a partir de Lentejas hidratadas con adición de una solución de salmuera, procesados en envases Tetra herméticamente cerrados y sometidos a posterior tratamiento térmico que asegure su conservación.
Alérgenos	Elaborado en líneas que también procesan productos con leche, soya y gluten.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Apariencia	Característica del producto, puede contener partículas finas de condimentación.
Olor	Característico a Lentejas con toque cárnico.
Color	Café, pudiendo variar entre más claro y más oscuro, siendo característico del producto.
Sabor	Característico, exento de sabores y olores extraños.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Análisis	Unidad	Especificación
Peso neto	(g)	380 (R)
Peso drenado	(g)	230
Sólidos solubles	(°Brix)	5,0 – 8,0
pH	(-)	5,0 – 7,0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Análisis	Unidad	Especificación
Microorg Mesófilos Aerobios y Anaerobios (*)	(ufc/g)	0
Microorg. Termófilos Aerobios y Anaerobios (**)	(ufc/g)	0

(*) 5 Unidades se incuban a 35°C por 10 días.

(**) 5 Unidades se incuban a 55°C por 5 días.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: ½ envase (190g)		
Porciones por envase: 2		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	70	133
Proteínas (g)	5,8	11
Grasa total	0,3	0,6
H. de C. Disp. (g)	11,1	21,1
Azúcares Totales (g)	0,5	1
Sodio (mg)	275	523

Razón del cambio	Solicitud Cliente	
Fecha	Enero 2018	
Preparado por:	Revisado por:	Autorizado por:
Alejandro Silva T.	Matías Quintana L.	Jessica Saez A.
Encargado Área Documental	Ingeniero de Desarrollo	Jefe de Proyectos de Desarrollo