

|                             |  |                            |
|-----------------------------|--|----------------------------|
|                             | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA (ET) DE PRODUCTO TERMINADO</b> |                            |
|                             | <b>PULPA PERA 30/32 BRIX ST 55 GAL</b>                   |                            |
| <b>CÓDIGO_640101_ESPEC_</b> | <b>Fecha de emisión: 29/11/2021</b>                      | <b>Versión Vigente: 01</b> |
|                             | <b>Fecha de Revisión:</b>                                | <b>Página 1 de 3</b>       |

|   |  |
|---|--|
| <b>TIPO DE PRODUCTO</b>                 | PULPA PERA 30/32 BRIX ST 55 GAL  |
| <b>CLIENTE</b>                          | N/A  |
| <b>FORMATO</b>                          | 55 GALONES   |
| <b>CODIGO SAP</b>                       | 640101   |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>         | Producto obtenido mediante lavado, descaroado, molienda, refinado y la concentración de la pulpa de pera frescas, maduras y sanas. Toda la materia prima y los procesos envueltos en la preparación de este producto están de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y bajo estrictas condiciones sanitarias  |
| <b>INGREDIENTES</b>                     | Peras frescas y ácido ascórbico.   |
| <b>DOSIS DE ÁCIDO ASCÓRBICO</b>         | 200 - 500 ppm  |
| <b>ORIGEN DE INGREDIENTES</b>           | Pera: Chile<br>Ácido ascórbico: China.   |
| <b>SEGURIDAD Y AUTENTICIDAD</b>         | Este producto es elaborado bajo las normativas de las Buenas Prácticas de Manufactura, acorde los principios recomendados por el Codex Alimentarius. Este producto se encuentra libre de alérgenos y organismos genéticamente modificados (O.G.M.), no ha sido sometido a ningún proceso de radiación. Es un producto de origen natural, libre de preservantes, colorantes, azúcar o edulcorantes. |
| <b>CONTAMINANTES</b>                    | Los residuos de pesticidas y metales pesados cumplen con la legislación nacional y con los límites establecidos por la legislación del país de destino.  |
| <b>USO PREVISTO</b>                     | La Pulpa de pera es utilizada como materia prima base, de la elaboración de Jugos, Néctares, Mermeladas, Compotas, Baby Foods, Repostería, Rellenos de Galletas y Frutas estabilizadas para Cereales entre otros.  |
| <b>GRUPO VULNERABLE DE LA POBLACIÓN</b> | Este tipo de Producto NO se le reconocen Grupos Vulnerables, siendo Apto para el consumo de los Grupos Alimenticios: Vegetarianos, Lactovegetariano, Ovolactovegetariano, Celíacos, Fenilcetonúricos, Kosher y Otros.  |
| <b>CERTIFICACIONES</b>                  | BRC: Norma mundial de seguridad alimentaria<br>Certificaciones: Kosher y Halal.<br>Certificación Sedex Smeta.  |

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| Parámetros   | Rango   |
|--------------|---|
| Screen       | 0.020" (0.5 mm), 0.024" (0.6 mm).                     |
| °Brix        | 30 - 32 (Refractometría directa)                      |
| Consistencia | ≤15.0 cm (Bostwick 15 °Brix, 20 °C, 30 seg)           |
| pH           | 3,70 - 4,50 (Lectura Potenciométrica Directa).        |
| Acidez       | 0,20 - 0,90 % (Titulable expresado en Ácido Cítrico). |
| Color L      | ≥ 47 (Método Hunter Lab, dilución a 8,5 °Brix).       |

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| Descripción cualitativa |  |
|-------------------------|--|
| <b>Color</b>            | Típico de la fruta completamente madura. Libre de trazas de oscurecimiento, quemado, oxidación o caramelización. |
| <b>Sabor</b>            | Característico de la fruta.  |
| <b>Olor</b>             | Característico de la fruta.  |

|                             |  |                            |
|-----------------------------|--|----------------------------|
|                             | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA (ET) DE PRODUCTO TERMINADO</b> |                            |
|                             | <b>PULPA PERA 30/32 BRIX ST 55 GAL</b>                   |                            |
| <b>CÓDIGO_640101_ESPEC_</b> | <b>Fecha de emisión: 29/11/2021</b>                      | <b>Versión Vigente: 01</b> |
|                             | <b>Fecha de Revisión:</b>                                | <b>Página 2 de 3</b>       |

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| Parámetro         | Rango      |
|-------------------|------------|
| Recuento Total    | < 10 UFC/g |
| Mohos y levaduras | < 10 UFC/g |
| Lactobacillus     | Ausencia.  |

#### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

|                       | 100 g | UM    |
|-----------------------|-------|-------|
| Energía               | 130   | Kcal  |
|                       | 544   | KJ    |
| Grasa total           | 0,5   | g     |
| Colesterol            | 0,0   | mg    |
| Sodio                 | 56    | mg    |
| Carbohidratos Totales | 30,7  | g     |
| Azúcar añadida        | 0,0   | g     |
| Fibra Dietaria        | 1,6   | g     |
| Azúcares              | 21,5  | g     |
| Proteínas             | 0,7   | g     |
| Vitamina A            | 221   | ug RE |
| Vitamina C            | 164   | mg    |
| Vitamina D            | N.D.  | ug    |
| Calcio                | 16,0  | mg    |
| Hierro                | 0,7   | mg    |

N.D.:No Detectado.

#### DEFECTOS

**Materias extrañas** Ausencia.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

**Vida útil** 2 años a partir de la fecha de elaboración.

**Almacenamiento** El producto puede ser almacenado a la intemperie a temperaturas inferiores a 37°C en lugares limpios y ordenados con no más de 4 pallets de altura máxima de apilamiento.  
Temperaturas de almacenamiento prolongadas superiores a 35°C pueden reducir la calidad organoléptica del producto.

**Transporte** El producto se transporta a temperatura ambiente en contenedores metálicos o camiones que cumplen con todas las condiciones higiénico - sanitarias para el transporte de alimentos.

|                      |  |  |                     |
|----------------------|--|--|---------------------|
| LOGO                 | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA (ET) DE PRODUCTO TERMINADO</b> |  | Versión Vigente: 01 |
|                      | <b>PULPA PERA 30/32 BRIX ST 55 GAL</b>                   |  |                     |
| CÓDIGO_640101_ESPEC_ | Fecha de emisión: 29/11/2021                             |  | Página 3 de 3       |
|                      | Fecha de Revisión:                                       |  |                     |

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE**

**Envase** Bolsa aséptica 55 galones.  
**Embalaje** Tambor metálico cónico de 58 galones.

El envase primario cumple con las regulaciones del FDA y Europeas para empaques de alimentos.

**CARACTERÍSTICAS DE PALETIZADO**

**Dimensiones del pallet** 1,15 X 1,15  
**Forma de Paletización** 4 tambores por pallet.

**RECOMENDACIONES ESPECIALES** Consumir preferente antes de 2 años a partir de la fecha de elaboración del producto.  
 Ante la eventualidad, de detectar una Bolsa Aséptica con abombamiento o indicio de este, el producto no debe ser utilizado.  
 Una vez abierto consumir en forma inmediata, de lo contrario mantener refrigerado a 5°C por no más de 24 hrs.

**INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD Y ETIQUETADO**

Ejemplo de etiqueta



\*Para efectos de trazabilidad por favor suministrar el número de tambor / tote declarado en la etiqueta.

| CONTROL DE CAMBIOS |         |                                |
|--------------------|---------|--------------------------------|
| Fecha              | Versión | Descripción de la Modificación |
| 29-11-21           | 01      | Creación de la especificación  |

ELABORO  
Francisca González  
Ingeniero Desarrollo

MODIFICÓ  
Francisca González  
Ingeniero Desarrollo

REVISÓ  
Claudia Castillo  
Jefe Laboratorio

VALIDÓ  
Patricio Verdugo  
Jefe Desarrollo