

	<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 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 Certificaciones: Kosher y Halal. 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>	
	<b>PULPA PERA 30/32 BRIX ST 55 GAL</b>	
CÓDIGO_640101_ESPEC_	Fecha de emisión: 29/11/2021	Versión Vigente: 01
	Fecha de Revisión:	Página 3 de 3

**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