Nombre	Sucedáneo Jugo de Limón 12x500 Traverso
Código	121010175
Categoría	Líquidos
Descripción	Producto sucedáneo elaborado en base a acidulantes, emulsión de aceites esenciales de limón, colorantes naturales y preservantes autorizados.
Lista de Ingredientes	Agua, ácido cítrico, citrato de sodio, saborizante idéntico a natural de limón, abietato de glicerilo, benzoato de sodio, ácido ascórbico, colorantes naturales betacaroteno y cúrcuma.

Composición

Ingredientes	Función	Origen	Límites máximos (según RSA)
Agua	Solvente natural	nacional	No aplica
ácido cítrico	Acidulante	importado	BPF
citrato de sodio	Acidulante	importado	BPF
saborizante idéntico a natural de limón	Otorga sabor	importado	No aplica
abietato de glicerilo	Enturbiante	importado	150 (mg/Kg)
benzoato de sodio	Preservante	importado	1 (g/Kg)
ácido ascórbico	antioxidante	importado	BPF
colorantes betacaroteno y cúrcuma	Otorga el color característico.	importado	BPF

Información Nutricional

Porción: 1 cucharada (5 ml)			
Porciones por envase: 100			
		100 ml	**1 Porción**
Energía	Kcal	20	1
Proteínas	g	0,1	0,0
Grasa Total	g	0,4	0,0
Hidratos de carbono disponibles	g	5,0	0,3
Azúcares Totales	g	0,5	0,0
Sodio	mg	63	3

Tratamiento y procesado	Recepción de MMPP; Almacenamiento de MMPP; Preparación de la mezcla; Homogeneización; Almacenamiento en estanques; Bombeo; Filtración; Envasado; Embalaje; Almacenamiento Producto Terminado; Despacho
Alérgenos	Elaborado en líneas que también procesan productos con sulfitos. Libre de gluten.

Parámetros Físico químicos

Parámetro	Rango
Contenido Neto (ml)	≥500
Acidez (exp. como ácido cítrico) %	4,19 – 4,63
pH	2,0 – 3,0
Sólidos solubles (° Brix)	3,7 – 4,6
Densidad (g/ml)	1,008 – 1,050

Parámetros Sensoriales

Parámetros	Descripción
Apariencia	Característico al producto

Color	Característico al producto
Aroma	Característico a su naturaleza
Sabor	Característico a su naturaleza
Textura	Característico al producto

Parámetros Microbiológicos

Parámetro	Plan de Muestreo		Límite por gramo			
	Categoría	Clases	n	C	m	M
Mohos	5	3	5	2	10^2	10^3
Levaduras	5	3	5	2	10^2	10^3

Insumos utilizados

Códigos de insumos:

Nº	Descripción
9101090103	SUCEDANEO DE LIMON GRANEL TRAVERSO LV
8201020004	ENVASE 500 ML/15 HELICOIDAL ND PET
8801020010	TAPA AZUL 29/21 MARPLE
8101010007	BANDEJA SEPARADORA 1,2x1
8399990003	ETIQUETA ADHESIVA DUN 100x80 MM LA VARA
8701090002	ADHESIVO COLAFRIA OPTAL GL 300
8501010004	FILM STRETCH MANUAL PALLET
8501010005	FILM STRETCH AUTOMATICO PALLET
8501010006	FILM POLYTRACTIL 40x60 MIC
1084000000	MAQUILA ENVASE
8303100106	ETIQUETA ADHESIVA SUCEDANEO LIMON TRAVERSO 500 ML

Material de envase

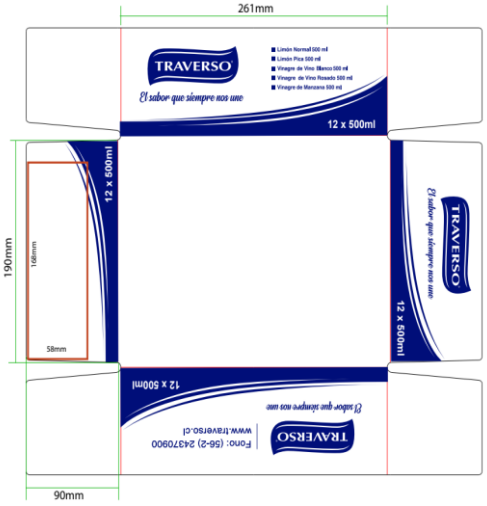
Envase Pet

Envase primario

Envase Pet Helicoidal







(Imagen referencial)

Embalaje



(Imagen referencial)

Palletizado

Pack por pallet: 110
Base: 22
Altura: 5
Tipo de pallet: Madera
Todos los pallet deben quedar envueltos en strech film.



(Fotos referenciales)

Codificación e identificación del producto

Cada unidad de venta debe tener la identificación del lote al que pertenece y la fecha de vencimiento.
Ubicación identificación: envase o etiqueta.

Código EAN 13	Formatos de Entrega	
7802337801038	U. por pack	Código DUN 14
	12	17802337801035

Fecha de vencimiento y lote deben ser legibles y no cubrir textos legales impresos

	 Fotos referenciales (envase /embalaje)
Vida útil	En condiciones adecuadas de almacenaje, su vida útil es de 12 meses.
Condiciones de envasado	A temperatura ambiente, en envases PET con tapa polietileno
Condiciones de Almacenaje y Transporte	Mantener en lugar fresco, seco y alejado de la luz solar. Una vez abierto mantener refrigerado. Transporte en film termo contraíbles de 12 unidades, paletizados en camión cerrado y a temperatura ambiente.
Defecto No Aceptados	- Desviación en el cumplimiento de los parámetros físico químicos y sensoriales descritos en la presente ficha. - Presencia de sustancias extrañas ajenas al producto. - Mal sellado o filtración. - Impresión de envase y embalaje fuera de v°b°. - Sin fecha de vencimiento y/o lote en envase y embalaje. - Fecha de vencimiento y/o lote ilegible en envase y embalaje. - Envase y embalaje manchado con producto. - Envases y embalajes dañados, sucios y/o con polvo. *Ver algunos defectos específicos para cada producto con Control de Calidad*
Datos Logísticos	

Medidas del producto	
Alto (cm)	22,8
Ancho (cm)	6,5
Fondo (cm)	6,5
Peso neto unitario (g)	500
Peso bruto unitario (g)	536,1
Medidas del embalaje	
Alto (cm)	23.4
Ancho (cm)	27.1
Fondo (cm)	20,1
Peso neto por embalaje (Kg)	6
Peso bruto por embalaje (Kg)	6,5

	Palletizado: Embalaje por camada: 22; Camadas por pallet: 5
Población Vulnerable	Población susceptible a alérgenos declarados en etiquetas.
Instrucciones de Uso	Utilizar directamente. Este producto puede presentar decantación lo que no afecta su calidad ni sabor, sírvase agitar vigorosamente.
Uso Previsto	Como aliño para ensaladas.

CONTROL DE APROBACIONES REVISIONES

N° Revisión	Fecha de Revisión	Cambios realizados	Realizado por	Aprobado por
00	19-06-2017	Sin registros	Sin registro	Sin registro
01	09-05-2019	Se actualiza información nutricional, parámetros físico- químico y microbiológico. Se incorpora defectos no aceptados	Ruth Gómez (CSG)	Paula Troncoso (JI+D)
02	12-12-2022	Se actualizan códigos SAP	Jenniffer Fuentes	Ruth Gómez
03	25-03-2024	Se actualiza empaque secundario con bandeja de cartón y termocontraible Se actualizan parámetros fisicoquímicos.	JCC	SGC

CONTROL DE MODIFICACIONES

Versión	Fecha revisión	Cambios realizados	Responsable
01	01-06-2010	Creación del documento	JAC
02	S/I	Sin información	JAC
03	03-06-2013	Inclusión de ítems: 6. Pila / 8. Alérgenos	JAC
04	06-03-2017	Inclusión de ítems: 12.4. Datos Logísticos / 14. Control de aprobaciones revisiones / 15. Control de Modificaciones.	CSG
05	02-05-2019	Se modifica estructura del documento, se incorporan defectos no aceptados, palletizado, se elimina el uso de pilas nutricionales y de modifica información microbiológica en base al RSA DS 977.	CSG