Nombre	Sucedáneo Jugo de Limón 12x1000 Traverso
Código	121010115
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: 200			
		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 y soya. Libre de gluten.

Parámetros Físico químicos

Parámetro	Rango
Contenido Neto (ml)	≥1000
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
8201020005	ENVASE 1 LT /31 ND PET
8801020028	TAPA AZUL 29/21 SINEA
8101010011	BANDEJA TERMOCONTRAIBLE 3X4 1000 ML
8303100107	ETIQUETA ADHESIVA SUCEDANEO LIMON TRAVERSO 1 LT
8399990003	ETIQUETA ADHESIVA DUN 100x80 MM LA VARA
8501010003	FILM TERMOCONTRAIBLE 50x60 MIC 5 LT
1084000002	MAQUILA ENVASE 1LT
8101010007	BANDEJA SEPARADORA 1,2x1
8501010005	FILM STRETCH AUTOMATICO PALLET

Material de envase

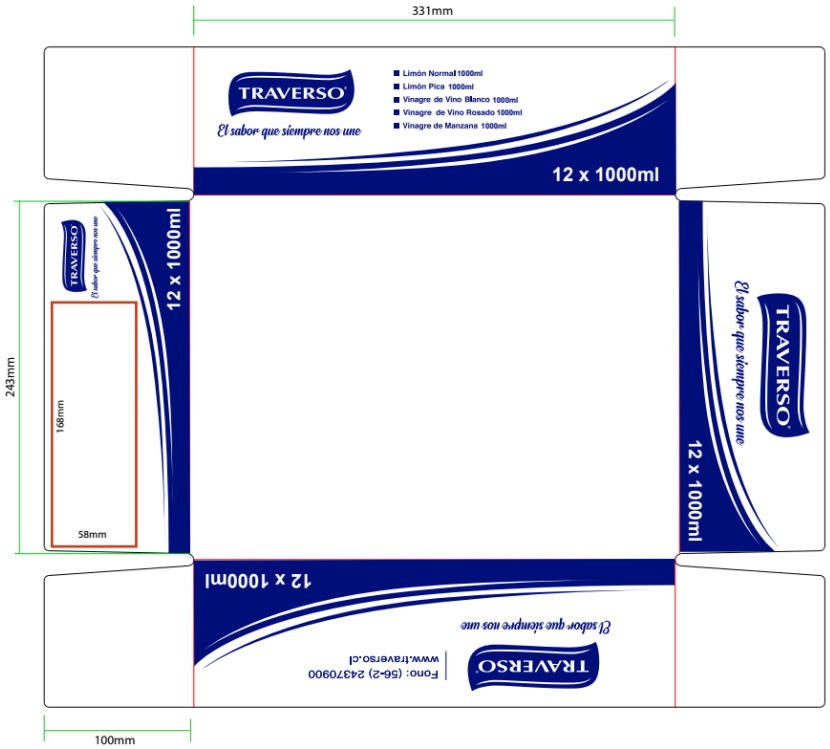
Envase Pet

Envase primario

Envase Pet 1000



	 (Foto referencial)
Embalaje	Caja de cartón corrugado  (Imagen referencial)

	 (Imagen referencial)
Palletizado	Cajas por pallet: 70 Base: 14 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	
7802337801052	U. por bandeja	Código DUN 14
	12	17802337801059

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

	 Imagen referencial
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 cajas de cartón paletizadas en camión cerrado y a temperatura ambiente. No apilar más de lo indicado en la caja.
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	
Largo (cm)	8,15
Ancho (cm)	8,15
Alto (cm)	27,6
Peso neto unitario (g)	1.000
Peso bruto unitario (g)	1.027

Medidas del embalaje	
Largo (cm)	33
Ancho (cm)	24.4
Alto (cm)	27.9
Peso neto por embalaje (Kg)	12

	Peso bruto por embalaje (Kg)	12,4
	12.4.3. Palletizado	
	Embalaje por camada	14
	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	14-02-2014	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	23-02-2023	Se actualizan parámetros fisicoquímicos y diseño de etiqueta.	Jenniffer Fuentes	Ruth Gómez
04	15-03-2024	Se actualiza empaque a termo contraíble con bandeja de cartón.	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