FICHA TÉCNICA

	DOCUMENTO FICHA TÉCNICA NÉCTAR PIÑA LIGHT	
	DESARROLLO	
	Página 1 de 1	DESA-DOC-293 vers 03

Antecedentes Generales	
Nombre del Fabricante	ECUSA
Dirección	EDUARDO FREI MONTALVA 1500
Razón social	EMBOTELLADORAS CHILENAS UNIDAS S.A
Rut	99.501.760-1
Nombre del producto	Watt´s Piña Light

1. DESCRIPCIÓN E INGREDIENTES.

NECTAR DE PIÑA: Agua, Jugo de Piña, Pectina, Ácido Cítrico, Saborizante Idéntico al Natural, Ácido Ascórbico, Isoascorbato de Sodio, Benzoato de Sodio, Sorbato de Potasio, EDTA y **Sucralosa.**

2. ESPECIFICACIONES.

Puntos de Muestreo / Análisis	Método de Análisis	Objetivo	Mínimo	Máximo
Producto Terminado				
°Brix (directo)	Según método de análisis ACAL-ANA-17	3.8	3,6	4,0
Acidez (ml, NaOH 0,1N, en alícuota 10 ml)	Según Método de análisis ACAL-ANA-06	6.0	5.7	6.3
pH	Según Manual de Operación pHmetro ACAL-MAN-01	3,45	3,3	3,6
Vacío	-	Formato 1.5 Hot Fill		
Organoléptico	color, sabor, aroma	Normal	Color amarillo, sabor característico.	
Densidad a 3.8°Brix	1.01197 Kg/L			
Parámetros microbiológicos:				
Recuento total Aerobios	Ausencia de UFC/2 ml producto envasado e incubado (24hr)			
Hongos y Levaduras	Ausencia de UFC/2 ml producto envasado e incubado (24hr)			
Recuento Lactobacilos	Ausencia de UFC/2 ml producto pasteurizado e incubado (24hr)			
Recto Levad. Ácido Resistentes	Ausencia de UFC/2 ml producto pasteurizado e incubado (24hr)			

UFC: Unidades formadoras de Colonias

Julio 2017	Elaborado por: Gladys Pizarro Ingeniero de Desarrollo	Revisado por: Yorka Valenzuela Sub Gerente Desarrollo	Visado por: Teodoro Benario Gerente Industrial

FICHA TÉCNICA

	DOCUMENTO FICHA TÉCNICA NÉCTAR PIÑA LIGHT	
	DESARROLLO	
	Página 2 de 1	DESA-DOC-293 vers 03

3. **INFORMACIÓN NUTRICIONAL.**

	Por 100 ml	Por porción de 200 ml
Energía (kcal)	14	28
Proteínas (g)	0.1	0.2
Grasa Total (g)	0	0
H. de Carbono disponibles (g)	3.5	7.0
Azucares Totales (g)	2.8	5.6
Sodio (mg)	16	32

***IDA: Ingesta Diaria Admisible**

Nombre Edulcorante	mg/100ml	*IDA mg/kg Peso Corporal	mg/Porción
Sucralosa	15	15	30

4. **VIDA ÚTIL PRODUCTO**

FORMATO	VOLUMEN	VIDA ÚTIL (MESES)
No retornable PET Hot Fill	1.5 L	4
	1.75 L	4

5. **EMPAQUE**

Envase	Código de Barra	Unidad Base (1 unidad)			Pack Distribución				
		Ø cm.	Alto cm.	Peso kg.	N° Bot.	Largo cm.	Ancho cm.	Alto cm.	Peso kg.
PET 1.5	7801620006341	9.4	30.0	1.57	Pack x 6	28.2	18.7	30.0	10.17
PET 1.75	7801620007553	9.9	31.3	1.87	Pack x 6	29.7	19.8	31.3	11.5

6. **TRATAMIENTO APLICADO**

- Producto pasteurizado y
- Llenado en caliente.

Julio 2017	Elaborado por: Gladys Pizarro Ingeniero de Desarrollo	Revisado por: Yorka Valenzuela Sub Gerente Desarrollo	Visado por: Teodoro Benario Gerente Industrial

FICHA TÉCNICA

	DOCUMENTO FICHA TÉCNICA NÉCTAR PIÑA LIGHT	
	DESARROLLO	
	Página 3 de 1	DESA-DOC-293 vers 03

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Bodegas cubiertas, ventiladas.
- Se maneja en pallets apilados ó en racks; correcta rotación FIFO.
- Protegido de la luz directa del sol. Bajo techo.
- La disposición del producto en las bodegas debe permitir el acceso a través de pasillos para facilitar el aseo e inspección.
- Ubicación de pallets /perchas, separados de muros mínimo a 40 cm.

8. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

- El producto es transportado en su embalaje original.
- El medio de transporte urbano es a través de camiones techados y protegidos de la radiación solar.
- El medio de transporte interurbano es a través de camiones techados y adaptados con cortinas laterales.

9. USO PREVISTO

- Producto néctar puede ser consumido por la población en general, incluidos los grupos etarios de niños y ancianos.
- Apto para el consumo inmediato, no requiere tratamiento previo.
- Se excluye el uso inadecuado que pueda darle el consumidor al producto mediante mezclas diversas con otros líquidos, alimentos y otros usos en cosmética u otras aplicaciones.
- Los productos con envases que tengan signos de violación no deben ser consumidos y deben ser devueltos al proveedor.

10. CARACTERÍSTICAS PRODUCTO FINAL

- Libre de alérgenos, cumple con R.S.A.
- Éste producto cumple con los Requisitos Legales, en cuánto a sus características biológicas, químicas y físicas pertinentes para la inocuidad del producto, según lo establecido en R.S.A. vigente.

11. CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha	Cambio
01	Agosto 2015	Creación de Documento en nuevo formato
02	Marzo 2016-G.Pizarro	Se coloca Frase pertinente a la inocuidad alimentaria en características producto final.
03	Julio 2017/ MJose Castañón	Se incorpora Formato 1.75L

Julio 2017	Elaborado por: Gladys Pizarro Ingeniero de Desarrollo	Revisado por: Yorka Valenzuela Sub Gerente Desarrollo	Visado por: Teodoro Benario Gerente Industrial