



Versión N° 5      Fecha de edición: 23 de Septiembre de 2015

**Nombre comercial del producto: BETARRAGA COCIDA PELADA ENTERA**

### **Antecedentes de la Compañía**

Nombre/Proveedor:      AGROINDUSTRIAL DEL NORTE SpA.  
Dirección:                RUTA D-43, s/n, Km 62, Sector Nueva Vida, Coquimbo, Chile  
Teléfono:                (56-9) 93212191  
Sitio Web:                [www.agroindustrialdelnorte.cl](http://www.agroindustrialdelnorte.cl)  
E-mail:                    [contacto@agroindustrialdelnorte.cl](mailto:contacto@agroindustrialdelnorte.cl)

### **Descripción del Producto**

|   |  |
|---|--|
| Ingredientes:                             | Betarraga.   |
| Descripción del Producto:                 | Producto elaborado a partir de betarraga fresca ( <i>Beta vulgaris</i> ), cultivada por proveedores seleccionados. La materia prima, una vez lavada y pelada, es sometida a un proceso de pasteurización, obteniéndose un producto cocido, listo para su consumo. Se presenta en envases flexibles, sellados al vacío, sin incorporación de gases ni aditivos. Elaborado en línea que también procesa productos que contienen sulfito. |
| Producto final:                           | Betarraga Cocida Pelada Entera   |
| Etiquetado:                               | De acuerdo a los requerimientos mencionados en el Reglamento Sanitario de los Alimentos D.S. 977/96  |
| Temperatura de distribución y mantención: | 0 – 5 ° C  |
| Distribución:                             | Mediante transporte con sistemas de frío incorporado   |
| Uso previsto:                             | El producto que, dependiendo de la necesidad, puede ser precalentado, será consumido en forma de entradas, acompañamientos de plato de fondo o como ingrediente de alguna receta doméstica o comercial. Una vez abierto el envase, debe ser consumido en su totalidad. No se recomienda congelar, porque pierde características organolépticas.  |
| Consumidor:                               | El producto está dirigido al público en general.   |



Versión N° 5      Fecha de edición: 23 de Septiembre de 2015

**Estándares de calidad**

| Análisis              | Tolerancia          | Método    | Comentario  |
|-----------------------|---------------------|-----------|---|
| <b>Organoléptico</b>  | Propio del producto | Sensorial | Características variables según cambios climáticos                |
| Apariencia            |                     |           |   |
| Olor                  |                     |           |   |
| Color                 |                     |           |   |
| Sabor                 |                     |           |   |
| <b>Físico</b>         |                     |           |   |
| Presencia de insectos | Ausencia            | Visual    |   |
| Materias extrañas     | Ausencia            |           |   |
| <b>Microbiológico</b> |                     | ISO       | Según Reglamento Sanitario de los Alimentos (Art. 173 Grupo 14.2) |

**Presentación**

Tipo de empaque:

- Primario: Bolsa plástica multilaminar transparente, envase hermético.
- Secundario: Caja de cartón corrugado o bandeja plástica.

|                    | Contenido neto  |  | Tipo de envasado primario | Vida útil (días) |
|--------------------|-----------------|--|---------------------------|------------------|
|                    | Envase primario | Envase secundario                        |                           |                  |
| 3 kg. transparente |                 | Bandeja plástica; 8 bolsas de 3 Kg. c/u  | Vacío                     | 90               |
|                    |                 | Caja master: 4 bolsas de 3 Kg. c/u       |                           |                  |
| 2 kg. transparente |                 | Bandeja plástica: 12 bolsas de 2 kg. c/u | Vacío                     | 90               |
|                    |                 | Caja master: 6 bolsas de 2 kg. c/u       |                           |                  |

**Certificaciones de calidad**



Versión N° 5      Fecha de edición: 23 de Septiembre de 2015



Empresa responsable de la certificación HACCP:

**BUREAU VERITAS**

### Valor nutricional

| Nutriente (*)                          | Valores por 100g | Valores por porción<br>(125 g) | Comentarios   |
|--|------------------|--------------------------------|---------------|
| Energía (Kcal)                         | 37               | 46                             | Bajo en Sodio |
| Proteínas (g)                          | 1.9              | 2.4                            |               |
| Grasa Total (g)                        | 0.2              | 0.3                            |               |
| Hidratos de Carbono<br>Disponibles (g) | 7.9              | 9.9                            |               |
| Azúcares Totales (g) (**)              | 6.8              | 8.5                            |               |
| Sodio (mg)                             | 70               | 88                             |               |

(\*) Referencia 1: Tabla de Composición Química de Alimentos Chilenos. Facultad de Ciencias Químicas y Farmaceuticas; Departamento de Ciencias de los Alimentos y Tecnología Química. Universidad de Chile, Octava Edición 1992

(\*\*) Referencia 2: USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 26.