



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

Nombre comercial del producto: PAPA 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
E-mail: contacto@agroindustrialdelnorte.cl

Descripción del Producto

Ingredientes:	Papa, Pirofosfato ácido de sodio, metabisulfito de sodio.
Descripción del Producto:	Producto elaborado a partir de papa fresca (<i>Solanum tuberosum</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.
Producto final:	Papa Cocida, Pelada y Entera.
Etiquetado:	De acuerdo a los requerimientos del 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. Sin embargo puede tener efectos alérgicos en personas hipersensibles o intolerantes al sulfito.



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

Estándares de calidad

Análisis	Tolerancia	Método	Comentario
Organoléptico	Propio del producto	Sensorial	La presencia de líquidos y almidón, son propios de su naturaleza y ésto no afecta su calidad final.
Apariencia			
Olor			
Color			
Sabor			
Físico			
Presencia de insectos	Ausencia	Visual	
Materias extrañas	Ausencia		
Microbiológico		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: 6 bolsas de 3kg. c/u	Vacío	90
		Caja master: 4 bolsas de 3kg. c/u		



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

Certificaciones de calidad



Empresa responsable de la certificación HACCP:

BUREAU VERITAS

Valor nutricional

Nutriente (*)	Valores por 100g	Valores por porción (125 g)	Comentarios
Energía (Kcal)	75	94	Muy bajo en sodio
Proteínas (g)	2.6	3.3	
Grasa Total (g)	0.1	0.13	
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	16.7	20.9	
Azúcares Totales (g) (**)	0.9	1.1	
Sodio (mg)	15	19	

(*) 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.