



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

Nombre comercial del producto: ZANAHORIA COCIDA PELADA, CORTADA EN CUBOS

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:	Zanahoria
Descripción del Producto:	Producto elaborado a partir de zanahoria fresca (<i>Daucus carota</i>), cultivada por proveedores seleccionados. La materia prima, una vez lavada y pelada, es cortada en cubos y 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:	Zanahoria Cocida, Pelada y cortada en cubos
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
Modo de uso:	El producto que, dependiendo de la necesidad, puede ser precalentado, será consumido en forma de entradas, acompañamiento de platos 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
Organoléptico	Propio del producto	Sensorial	Características variables según cambios climáticos
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; 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		



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)	38	48	Bajo en Sodio
Proteínas (g)	0.9	1.1	
Grasa Total (g)	0.5	0.6	
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	8.1	10.1	
Azúcares Totales (g) (**)	3.5	4.3	
Sodio (mg)	40	50	

(*) 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 23.