

ORIZON		FICHA COMERCIAL PRODUCTO		COLORADO		
MERCADO NACIONAL		FECHA ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN FICHA: 10-08-2018		N° FICHA (Código SAP): 930100936		
RESPONSABLE V°B° ÁREA TÉCNICA: PAMELA BORQUEZ		RESPONSABLE V°B° ÁREA LOGÍSTICA: FRANCISCO ARRIAZA		RESPONSABLE V°B° ÁREA COMERCIAL: GERENTE DE VENTAS		
CODIGOS	CÓDIGO SAP	930100936		CÓDIGO EAN 13	7801255000301	
				CÓDIGO DUN 14	17801255000308	
IMAGEN PRODUCTO						
						
PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			CHORITO ENT NAT COLORADO 48X190		
	MARCA			COLORADO		
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO			CARACTERÍSTICAS EMPAQUE PRIMARIO			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	ORIGEN/PROCEDENCIA (MATERIA PRIMA)	NACIONAL		TIPO DE ENVASE / MATERIAL	TARRO / HOJALATA	
	ESPECIE (NOMBRE CIENTÍFICO)	CHORITO (MEJILLÓN CHILENO) (MYTILUS CHILENSIS)		ALTURA (CMS.)	4,4	
	UNIDAD DE VENTA	UNIDAD		ANCHO (CMS.)	8,6	
	PESO NETO	190 GRS.		FONDO (CMS.)	8,6	
	PESO DRENADO	100 GRS.		PESO BRUTO (CONTENIDO + ENVASE)	240 GRS.	
	CALIBRE			FORMATO	RO-200	
	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	50 GR. (1/2 LATA)		INFORMACIÓN ROTULADA	PRODUCTO, MARCA, INGREDIENTES, PESO NETO, PESO DRENADO, DURACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL, INSTRUCCIONES DE USO, DIRECCIÓN DE PLANTA, RESOLUCIÓN SANITARIA.	
	PORCIONES POR ENVASE	2		T° MÁXIMA DE ALMACENAMIENTO	N/A	
	TIPO DE ELABORACIÓN	CONSERVA. HERMÉTICAMENTE SELLADA Y PRESERVADA MEDIANTE UN PROCESO TÉRMICO DE ESTERILIZACIÓN COMERCIAL		CARACTERÍSTICAS EMPAQUE SECUNDARIO		
	FORMA DE CONSUMO	LISTO PARA CONSUMIR. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE, RETIRAR EL PRODUCTO Y CONSUMIR DE INMEDIATO O CONSERVAR REFRIGERADO HASTA 3 DÍAS.		TIPO / MATERIAL DE ENVASE	CAJA / CARTÓN	
	CONDICIONES ALMACENAMIENTO	CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO		ALTURA (CMS. - MTS.)	17,5	
	VIDA ÚTIL	4 AÑOS A CONTAR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN.		ANCHO (CMS. - MTS.)	26,5	
	DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OGM	CONTIENE MARISCO. NO CONTIENE OGM.		FONDO (CMS. - MTS.)	35	
	CODIFICACIÓN			PESO BRUTO (CONTENIDO + EMPAQUE SECUNDARIO)	11,92 KLS.	
	INGREDIENTES	CHORITO ENTERO SIN CONCHA, AGUA, SAL, ÁCIDO CÍTRICO, ETILENDIAMINOTETRACETATO CÁLCICO SÓDICO (EDTA), GLUTAMATO MONOSÓDICO, TRIFOSFATO PENTASÓDICO.		CANTIDAD DE UNIDAD CONTENIDAS/CAJA	48	
	COMPONENTES NUTRICIONALES	100 Grs.	1 Porción	MÁXIMA APILABILIDAD	7	
	Energía (Kcal)	117	59	INFORMACIÓN ROTULADA	COMO MÍNIMO: N° DE PLANTA, CHILE, CÓDIGO DE PRODUCCIÓN, FECHA DE ELABORACIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO.	
	Proteína (g)	19	10	CARACTERÍSTICAS PALETIZADO		
	Grasa total (g)	4,0	2,0	TIPO / MATERIAL DE PALET	MADERA	
	Grasas saturadas (g)	0,9	0,5	LARGO PALET (MTS)	1,2	
Grasas monoinsaturadas (g)	0,9	0,5	ANCHO PALET (MTS)	1		
Grasas poliinsaturadas (g)	2,1	1,1	PESO BRUTO (KG) (CONTENIDO + PALET)	1.066 KLGs		
Ácido Linoleico (mg)	70	35	TOTAL CAJAS POR PALET	88		
Ácidos grasos omega 6 (mg)	90	45	BASE (CAMADA: CANTIDAD DE CAJAS)	11		
Ácidos grasos omega 3 (mg)	1170	885	ALTO (ESTIBA: CANTIDAD DE CAJAS)	8		
EPA (mg)	970	485	CARACTERÍSTICAS PLANTA PROCESADORA			
DHA (mg)	460	230	N° DE RESOLUCIÓN DE MINSAL	RESOLUCIÓN S.S X REGIÓN N°047 DEL 12 DE ENERO 2007		
Grasa trans (g)	<0,2	<0,2	CERTIFICACIÓN	SISTEMA HACCP. ESTE PROGRAMA ES CERTIFICADO Y SUPERVISADO PERIÓDICAMENTE POR EL SERVICIO NACIONAL DE		
Colesterol (mg)	62	31	PLANTA ORIGEN	CHIQUEHUE, KM.12,5, PUERTO MONTT, DÉCIMA REGIÓN, CHILE.		
Carbohidratos disp. (g)	1	1				
Azúcares totales (g)	0	0				
Sodio (mg)	379	190				
Potasio (mg)	49	25				
Calcio (mg)	33	17				
Hierro (mg)	2	1				
Vitamina D (mg)	0	0				