

	ESPECIFICACION TECNICA ARVEJAS VERDES PARTIDAS MARCA "COLISEO"	Código:ET-ARV-01 Revisión: 10
		Página: 1 de 5 Fecha: Diciembre 2016

Definición del Producto

Arvejas: Granos de la leguminosa de las especies *Pisum arvense* L. y *Pisum sativum* L.

Descripción del producto	
Ingredientes	Arvejas
Grado Calidad	2

PAIS ORIGEN	
	Canadá

CARACTERISTICAS SENSORIALES	
Color	Verde
Olor/Sabor	Libre de olores y sabores extraños
Textura	Blanda post cocción.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	
Humedad (%)	Máximo 14
Granos dañados por insectos (%)	Máximo 5
Granos manchados (%)	Máximo 7
Granos enteros (%)	Máximo 10
Granos sucios (%)	Máximo 2
Granos contrastantes por color (%)	Máximo 5
Materias Extrañas	Máximo 1
Granos con presencia de hongos o fecas de ratón.	Ausencia
Parásitos y larvas	Ausencia
Dañados por insectos (%)	Máximo 0.5

Aporte Nutricional	100g	*1 porción
Energía (Kcal)	344	206
Proteínas (g)	22,0	13,0
Grasa Total (g)	1,6	1,0
Hidratos de Carbono disponible (g)	60,0	36,0
Azúcares Totales(g)	3,0	1,8
Azúcares libres (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	≤35	≤35

	ESPECIFICACION TECNICA ARVEJAS VERDES PARTIDAS MARCA "COLISEO"	Código:ET-ARV-01 Revisión: 10
		Página: 2 de 5 Fecha: Diciembre 2016

*Porción: 1/3 taza (60g)

Porciones por envase: Aproximadamente 17

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	
S. aureus (u.f.c/g)	$\leq 1 \times 10^2$
Salmonella en 25g	Ausencia

METALES PESADOS	
Nombre	Limite Máximo (mg/Kg de producto final)
Arsénico	0,5
Mercurio	0,05
Plomo	0,5

PESTICIDAS	
	Listado de pesticidas y límites máximos según Resolución Exenta 762/2011

GMO	
	Arvejas no contiene Organismo Genéticamente Modificados.

ALERGENOS	
	Arvejas no contiene ingredientes alérgenos ni se elabora en líneas que procesen ningún tipo de alérgenos.

DISCOS "ALTO EN" (ART. 120 BIS. REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS)	
	Producto no contiene añadidas azúcares, materia grasa o sodio, por lo que no aplica la rotulación de logos.

PESO ENVASE	
Peso Neto	1000 $\pm$ 10g

VIDA UTIL	
Meses	18 en su envase original.

	ESPECIFICACION TECNICA ARVEJAS VERDES PARTIDAS MARCA "COLISEO"	Código:ET-ARV-01 Revisión: 10
		Página: 3 de 5 Fecha: Diciembre 2016

ENVASE	
Características	Primario (film): Lámina coextruida de Bopp 20 u, impresa y laminada a un polietileno de baja densidad coextruido 40 u, con metalocenos transparentes. Espesor 60.0 u $\pm$ 3.8u. Secundario: -Contenedora Manual: Lámina coextruida de polietileno de baja densidad y lineal 38.0u. Espesor 38.0u $\pm$ 2.5u. -Rollo Enfardador: Lámina coextruida de polietileno de baja densidad 50u, natural. Espesor 50.0u $\pm$ 3.0u.

ALMACENAMIENTO	
Condiciones	En su envase original, el producto debe ser almacenado a temperatura ambiente. El producto debe ser guardado en bodegas limpias y secas.

EMBALAJE	
Características	Bolsas / Contenedoras: 10

PALLETIZAJE	
Características	Base: 10 contenedoras Altura: 10 contenedoras Contenedoras/Pallet: 100

CODIGOS DE BARRA	
EAN 13	7804608220173
DUN 14	17804608220170

	ESPECIFICACION TECNICA ARVEJAS VERDES PARTIDAS MARCA "COLISEO"	Código:ET-ARV-01 Revisión: 10
		Página: 4 de 5 Fecha: Diciembre 2016

FOTO PRODUCTO



	ESPECIFICACION TECNICA ARVEJAS VERDES PARTIDAS MARCA "COLISEO"	Código:ET-ARV-01 Revisión: 10
		Página: 5 de 5 Fecha: Diciembre 2016

INFORMACION ENVASES

Información impresa en cada envase	Nombre del producto, marca, grado, peso neto, información nutricional, pilas, ingredientes, nombre y dirección del importador, envasador y distribuidor, resolución sanitaria, país de procedencia del producto, fecha elaboración y vencimiento, lote, hora de envasado, línea, turno, código de barras, número de servicio al cliente, método de conservación, modo de preparación.
------------------------------------	---

OTRAS INFORMACIONES

Condiciones de Transporte	Vía Terrestre, las legumbres se transportan en camiones de la empresa, desde CV Trading hasta los diferentes supermercados. Estos camiones son cerrados a T ° Ambiente, ya que por el tipo de producto no requiere T ° específica. El producto al interior del camión se encuentra sobre pallets, envuelto el film y amarrados con correas a lo ancho.
Condiciones de Uso	Lavar en abundante agua y dejar remojando durante toda la noche. Al día siguiente cocer en agua fría por 45 minutos o hasta que estén blandas. Dejar a fuego lento 15 minutos. Sazonar, aliñar y servir a gusto.
Población Sensible	No existe población sensible, ya que este producto puede ser consumido por todo tipo de consumidores.