	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 1 de 20

### 3.42 APIO PREELABORADO

**Definición del producto:** *Apium graveolens L. var. dulce*. "Apio".

#### Características generales:

Característica	Requerimiento
<b>Tipo de Envasado sugerido</b>	Atmósfera Modificada, constituida principalmente por un 95% de nitrógeno y un 5% de oxígeno. Este sistema de envasado reemplaza oxígeno por un gas inerte que en este caso es nitrógeno.
<b>Vida útil</b>	10 días asegurando la calidad microbiológica y organoléptica del producto a una temperatura de almacenamiento entre 0 y 4 °C.
<b>Formato</b>	1 Kg de producto neto.
<b>Envase</b>	Polietileno transparente.
<b>Etiquetado</b>	Debe incluir la fecha de vencimiento y código de lote que permita hacer la trazabilidad del producto.
<b>Embalaje</b>	Caja de cartón nueva con capacidad para 12 bolsas de 1 Kg.
<b>Tipo de corte sugerido</b>	Media luna con 0,5 cm de espesor.

Aspectos relacionados con la calidad: A la hora de elegir el apio se debe considerar un producto 100% vegetal proveniente de proveedores y huertos que tengan Resolución Sanitaria del Servicio de Salud.


#### Principales Defectos en apio preelaborado:

- Oxidación: Alteración en el color verde, propio del apio a un color pardo. Se presenta principalmente por problemas de temperatura, evidenciándose una descomposición del producto por mal manejo en la cadena de frío ya sea durante el traslado o durante el almacenamiento. Esta ruptura, favorece el desarrollo microbiológico en el alimento, obteniendo como consecuencia malos sabores y olores en el producto y una disminución en la vida útil. También se evidencia cuando se ha producido una ruptura en las bolsas, ya que se pierde la atmósfera modificada y se acelera el proceso de descomposición del producto.
- Bolsas hinchadas: Se produce por una ruptura en la cadena de frío.
- Presencia de elementos extraños: Aparición de algún elemento extraño diferente a los insectos. Se presenta principalmente cuando existe algún problema en el proceso.
- Mal corte: Mala apariencia del producto, ya que no se ajusta a los requerimientos establecidos en la licitación. Se evidencia un mal manejo en el proceso productivo.
- Bolsas rotas o mal selladas: Producen oxidación en el producto por ruptura de la atmósfera modificada.

#### Características sensoriales

Parámetro	Requerimiento
Color	Verde claro a oscuro
Textura	Crujiente, turgente y firme
Sabor	Fresco, propio de la especie
Olor	Fresco, propio de la especie

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 2 de 20

**Condición Microbiológica:**

**Comidas y platos mixtos con ingrediente (s) crudos (s) y/o cocido (s), incluidos emparedados**

Parámetro	Plan Muestreo		Límite por Gramo			M
	Categorías	Clases	n	c	m	
Rcto. Aerobios Mesóf. (*)	3	3	5	1	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
E. Coli	6	3	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
S. Aureus	6	3	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
B. Cereus (**)	6	3	5	1	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
C. Perfringens (***)	6	3	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	--

**Información Nutricional según porción comestible:**

Parámetro	Apio 100 g.	Apio 50 g.
Calorías	18,9	9,5
Hidratos de carbono (g)	3,7	1,85
Proteínas (g)	0,8	0,4
Fibras (g)	0,7	0,35
Lípidos (g)	0,1	0,05
Humedad (g)	95	47,5

Aspectos relevantes en la Calidad: Color propio de la especie, crujiente, turgencia, firmeza, bolsas bien selladas, temperatura del producto, ausencia de elementos extraños.


**Requisitos que debe presentar el producto Apio preelaborado:**

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	5x10 <sup>4</sup> ufc/g	0	50.000
Enterobacterias	0 ufc/g	5x10 <sup>3</sup> ufc/g	0	5.000
<i>S. aureus</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>E. coli</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>Salmonella</i> en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra (envase original), manteniendo cadena de frío.

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 3 de 20

### 3.43 REPOLLO PREELABORADO

**Definición del producto:** *Brassica oleracea L. var. capitata L.* "Repollo Blanco"

#### Características generales:

Característica	Requerimiento
<b>Tipo de Envasado</b>	Sugerido en Atmósfera Modificada, constituida principalmente por un 95% de nitrógeno y un 5% de oxígeno. Este sistema de envasado reemplaza oxígeno por un gas inerte que en este caso es nitrógeno.
<b>Vida útil</b>	10 días asegurando la calidad microbiológica y organoléptica del producto a una temperatura de almacenamiento entre 0 y 4°C.
<b>Formato</b>	1 Kg de producto neto.
<b>Envase</b>	Polietileno transparente.
<b>Etiquetado</b>	Debe incluir la fecha de vencimiento y código de lote que permita la trazabilidad del producto.
<b>Embalaje</b>	Caja de cartón nueva con capacidad para 12 bolsas de 1 Kg.
<b>Tipo de corte</b>	3 mm.

#### Principales Defectos en repollos preelaborados:

- Bolsas Hinchadas: Se presenta principalmente por problemas de temperatura, evidenciándose una descomposición del producto por mal manejo en la cadena de frío ya sea durante el traslado o durante el almacenamiento. Esta ruptura, favorece el desarrollo microbiológico en el alimento, obteniendo como consecuencia malos sabores y olores en el producto y una disminución en la vida útil. También se evidencia cuando se ha producido una ruptura en las bolsas, ya que se pierde la atmósfera modificada y se acelera el proceso de descomposición del producto.
- Presencia de elementos extraños: Aparición de algún elemento extraño diferente a los insectos. Se presenta principalmente cuando existe algún problema en el proceso.
- Mal corte: Mala apariencia del producto, ya que no se ajusta a los requerimientos establecidos en la licitación. Se evidencia un mal manejo en el proceso productivo.
- Manchas: Presencia de bordes negros, por necrosis del tejido. Esta desviación podría manifestarse durante la primavera y verano.
- Bolsas rotas o mal selladas: Producen oxidación en el producto por ruptura de la atmósfera modificada.


#### Características sensoriales:

Parámetro	Requerimiento
Color	Verde claro a blanco.
Textura	Crujiente, turgente y firme
Sabor	Fresco, propio de la especie.
Olor	Fresco, propio de la especie.

#### Información Nutricional según porción comestible:

Parámetro	Repollo blanco 100 g.	Repollo blanco 50 g.
Calorías (Kcal)	24	12
Hidratos de carbono (g)	5,2	2,6
Proteínas (g)	1,2	0,6
Grasas saturadas (g)	0,2	0,1
Humedad (g)	93	46,5

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 4 de 20

**Elección general del producto:** A la hora de elegir el repollo se debe considerar un producto 100% vegetal, proveniente de proveedores y huertos que tengan resolución sanitaria Servicio de Salud.

**Características a evaluar:** Color propio de la especie, crujiente, turgencia, firmeza, bolsas bien selladas, temperatura del producto, ausencia de elementos extraños.

**Condición Microbiológica:**

<b>Comidas y platos mixtos con ingrediente (s) crudos (s) y/o cocido (s), incluidos pan con agregado</b>						
Parámetro	Plan Muestreo		Límite por Gramo			
	Categorías	Clases	n	c	m	M
Rcto. Aerobios Mesófilos (RAM)	3	3	5	1	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
<i>E. coli</i>	6	3	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
<i>S. aureus</i>	6	3	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
<i>B. cereus</i>	6	3	5	1	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
<i>C. perfringens</i>	6	3	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> en 25 g	10	2	5	0	0	--


**Requisitos que debe presentar el producto Repollo preelaborado:**

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	5x10 <sup>4</sup> ufc/g	0	50.000
Enterobacterias	0 ufc/g	5x10 <sup>3</sup> ufc/g	0	5.000
<i>S. aureus</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>E. coli</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>Salmonella</i> en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra (envase original), manteniendo cadena de frío

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 5 de 20

### 3.44 ZANAHORIA PREELABORADA

**Definición del producto:** *Daucus carota L. var. Sativus* "Zanahoria"

#### Características generales:

Característica	Requerimiento
<b>Tipo de Envasado</b>	Sugerido en Atmósfera Modificada, constituida principalmente por un 95% de nitrógeno y un 5% de oxígeno. Este sistema de envasado reemplaza oxígeno por un gas inerte que en este caso es nitrógeno.
<b>Vida útil</b>	10 días asegurando la calidad microbiológica y organoléptica del producto a una temperatura de almacenamiento entre 0 y 4 °C.
<b>Formato</b>	1 Kg de producto neto.
<b>Envase</b>	Polietileno transparente.
<b>Etiquetado</b>	Debe incluir la fecha de vencimiento y código de lote que permita hacer la trazabilidad del producto.
<b>Embalaje</b>	Caja de cartón nueva con capacidad para 12 bolsas de 1 Kg.
<b>Tipo de corte</b>	Juliana 3 mm.

#### Principales Defectos en zanahorias preelaboradas:

- Bolsas hinchadas: Se presenta principalmente por problemas de temperatura, evidenciándose una descomposición del producto por mal manejo en la cadena de frío ya sea durante el traslado o durante el almacenamiento. Esta ruptura, favorece el desarrollo microbiológico en el alimento, obteniendo como consecuencia malos sabores y olores en el producto y una disminución en la vida útil. También se evidencia cuando se ha producido una ruptura en las bolsas, ya que se pierde la atmósfera modificada y se acelera el proceso de descomposición del producto.
- Presencia de elementos extraños: Aparición de algún elemento extraño diferente a los insectos. Se presenta principalmente cuando existe algún problema en el proceso.
- Mal corte: Mala apariencia del producto, ya que no se ajusta a los requerimientos establecidos en la licitación. Se evidencia un mal manejo en el proceso productivo.
- Bolsas rotas o mal selladas: Producen oxidación en el producto por ruptura de la atmósfera modificada.


#### Características sensoriales:

Parámetro	Requerimiento
Color	Rojo a anaranjado, propio de la especie
Textura	Crujiente, turgente y firme
Sabor	Fresco, propio de la especie.
Olor	Fresco, propio de la especie.

#### Información Nutricional según porción comestible:

Parámetro	Zanahoria 100 g	Zanahoria 50 g
Calorías (Kcal)	43	21,5
Hidratos de carbono (g)	10,1	5,1
Proteínas (g)	1	0,5
Grasas saturadas (g)	0,2	0,1
Humedad (g)	88	44

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 6 de 20

**Elección general del producto:** A la hora de elegir la zanahoria considerar un producto 100% vegetal, proveniente de proveedores y huertos que tengan resolución sanitaria del Servicio de Salud.

**Características a evaluar:** Color propio de la especie, crujiente, turgencia, firmeza, bolsas bien selladas, temperatura del producto, ausencia de elementos extraños.

**Condición Microbiológica:**

Producto que cumpla con el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA DS 977).

<b>Comidas y platos mixtos con ingrediente (s) crudos (s) y/o cocido (s), incluidos pan con agregado</b>						
Parámetro	Plan Muestreo		Límite por Gramo			
	Categorías	Clases	n	c	m	M
Rcto. Aerobios Mesófilos (RAM)	3	3	5	1	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
<i>E. coli</i>	6	3	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
<i>S. aureus</i>	6	3	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
<i>B. cereus</i>	6	3	5	1	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
<i>C. perfringens</i>	6	3	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	--


**Requisitos que debe presentar el producto Zanahoria preelaborada:**

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	5x10 <sup>4</sup> ufc/g	0	50.000
Enterobacterias	0 ufc/g	5x10 <sup>3</sup> ufc/g	0	5.000
<i>S. aureus</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>E. coli</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>Salmonella</i> en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra (envase original), manteniendo cadena de frío

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 7 de 20

### 3.45 LECHUGA PREELABORADA

**Definición del producto:** *Lactuca sativa L. var. crispa L.* “Lechuga Escarola”

**Características generales:**


Característica	Requerimiento
<b>Tipo de Envasado</b>	Sugerido en Atmósfera Modificada, constituida principalmente por un 95% de nitrógeno y un 5% de oxígeno. Este sistema de envasado reemplaza oxígeno por un gas inerte que en este caso es nitrógeno.
<b>Vida útil</b>	10 días asegurando la calidad microbiológica y organoléptica del producto a una temperatura de almacenamiento entre 0 y 4°C.
<b>Formato</b>	1 Kg de producto neto.
<b>Envase</b>	Polietileno transparente.
<b>Etiquetado</b>	Debe incluir la fecha de vencimiento y código de lote que permita hacer la trazabilidad del producto.
<b>Embalaje</b>	Caja de cartón nueva con capacidad para 12 bolsas de 1 Kg.
<b>Tipo de corte</b>	1 x 4 cm

Aspectos relevantes en la Calidad: Color propio de la especie, crujiente, turgencia, firmeza, bolsas bien selladas, temperatura del producto, ausencia de elementos extraños. A la hora de elegir la lechuga se debe considerar un producto 100% vegetal, proveniente de proveedores y huertos que tengan Resolución Sanitaria del Servicio de Salud.

**Principales Defectos en Lechugas preelaboradas:**

- Oxidación: Alteración en el color verde, propio de la lechuga a un color pardo. Se presenta principalmente por problemas de temperatura, evidenciándose una descomposición del producto por mal manejo en la cadena de frío ya sea durante el traslado o durante el almacenamiento. Esta ruptura, favorece el desarrollo microbiológico en el alimento, obteniendo como consecuencia malos sabores y olores en el producto y una disminución en la vida útil. También se evidencia cuando se ha producido una ruptura en las bolsas, ya que se pierde la atmósfera modificada y se acelera el proceso de descomposición del producto.
- Presencia de insectos: Se evidencia a simple vista la presencia de insectos en el producto. Esto se debe principalmente a que existen épocas del año, principalmente en los cambios de estaciones, en que la presión atmosférica disminuye y hay mayor incidencia de insectos en el ambiente.
- Presencia de elementos extraños: Aparición de algún elemento extraño diferente a los insectos. Se presenta principalmente cuando existe alguna desviación en el proceso.
- Mal corte: Mala apariencia del producto, ya que no se ajusta a los requerimientos establecidos en la licitación. Se evidencia un mal manejo en el proceso productivo.
- Bolsas rotas o mal selladas: Producen oxidación en el producto por ruptura de la atmósfera modificada.

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 8 de 20

**Características organolépticas:**

Parámetro	Requerimiento
Color	Verde claro a oscuro, típico de la variedad.
Textura	Crujiente, turgente y firme
Sabor	Fresco, propio de la variedad.
Olor	Fresco, propio de la variedad.

**Información Nutricional:**

Parámetro	Lechuga escarola 100 g	Lechuga escarola 50 g
Calorías (Kcal)	13	6,5
Hidratos de carbono (g)	2,3	1,2
Proteínas (g)	1,3	0,7
Grasas saturadas (g)	0,2	0,1
Humedad (g)	96	48

**Condición Microbiológica:**

Comidas y platos mixtos con ingrediente (s) crudos (s) y/o cocido (s), incluido pan con agregado						
Parámetro	Plan Muestreo		Limite por Gramo			
	Categorías	Clases	n	c	m	M
Rcto. Aerobios Mesófilos (RAM)	3	3	5	1	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
<i>E. coli</i>	6	3	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
<i>S. aureus</i>	6	3	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
<i>B. cereus</i>	6	3	5	1	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
<i>C. perfringens</i>	6	3	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	--

**Requisitos que debe presentar el producto Lechuga preelaborada:**


- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	5x10 <sup>4</sup> ufc/g	0	50.000
Enterobacterias	0 ufc/g	5x10 <sup>3</sup> ufc/g	0	5.000
<i>S. aureus</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>E. coli</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>Salmonella</i> en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra (envase original), manteniendo cadena de frío

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------



	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 9 de 20

### 3.46 ACELGA PREELABORADA

**Definición del producto:** *Beta vulgaris* "Acelga".

#### Características generales:

Característica	Requerimiento
<b>Tipo de Envasado sugerido</b>	Atmósfera Modificada, constituida principalmente por un 95% de nitrógeno y un 5% de oxígeno. Este sistema de envasado reemplaza oxígeno por un gas inerte que en este caso es nitrógeno.
<b>Vida útil</b>	10 días asegurando la calidad microbiológica y organoléptica del producto a una temperatura de almacenamiento entre 0 y 4°C.
<b>Formato</b>	1 Kg de producto neto.
<b>Envase</b>	Atmósfera modificada .Bolsa Polietileno transparente.
<b>Etiquetado</b>	Debe incluir la fecha de vencimiento y código de lote que permita hacer la trazabilidad del producto.
<b>Medidas de corte</b>	1 a 3 cm.

Aspectos relacionados con la calidad: A la hora de elegir la cebolla se debe considerar un producto 100% vegetal proveniente de proveedores y huertos que tengan Resolución Sanitaria del Servicio de Salud.

#### Principales Defectos en cebolla preelaborado:

- Bolsas hinchadas: Se produce por una ruptura en la cadena de frío.
- Presencia de elementos extraños: Aparición de algún elemento extraño diferente a los insectos. Se presenta principalmente cuando existe algún problema en el proceso.
- Mal corte: Mala apariencia del producto, ya que no se ajusta a los requerimientos establecidos en la licitación. Se evidencia un mal manejo en el proceso productivo.
- Bolsas rotas o mal selladas: Producen oxidación en el producto por ruptura de la atmósfera modificada.


#### Características sensoriales

Parámetro	Requerimiento
Color	Propio de la especie
Textura	Hidratada
Sabor	Fresco, propio de la especie
Olor	Fresco, propio de la especie

#### Condición Microbiológica:

Nombre Análisis	Rango resultados exigidos	
	Mínimo	Máximo
Rec.Aerobios mesófilos	0 ufc/g	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
Enterobacterias	0 ufc/g	5 x 10 <sup>3</sup> ufc/g
S.Aureus	0 ufc/g	10 ufc/g
E.Coli	0 ufc/g	10 ufc/g
Salmonella en 25 g	Ausencia	Ausencia
Coliformes	<3 NMP	<3NMP

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 10 de 20

**Información Nutricional según porción comestible:**

Parámetro	100 g.
Calorías	19
Hidratos de carbono (g)	2.14
Proteínas (g)	1.8
Fibra dietética (g)	1.6
Lípidos (g)	0.2


**Requisitos que debe presentar el producto Acelga preelaborada:**

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	$5 \times 10^4$ ufc/g	0	50.000
Enterobacterias	0 ufc/g	$5 \times 10^3$ ufc/g	0	5.000
<i>S. aureus</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>E. coli</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>Salmonella</i> en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra (envase original), manteniendo cadena de frío

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 11 de 20

### 3.47 BETARRAGA PRELABORADA

**Definición del producto:** Beta vulgaris L. "Betarraga".

#### Características generales:

Característica	Requerimiento
<b>Tipo de Envasado sugerido</b>	Atmósfera Modificada, constituida principalmente por un 95% de nitrógeno y un 5% de oxígeno. Este sistema de envasado reemplaza oxígeno por un gas inerte que en este caso es nitrógeno.
<b>Vida útil</b>	10 días asegurando la calidad microbiológica y organoléptica del producto a una temperatura de almacenamiento entre 0 y 4°C.
<b>Formato</b>	1 Kg de producto neto.
<b>Envase</b>	Atmósfera modificada .Bolsa Polietileno transparente.
<b>Etiquetado</b>	Debe incluir la fecha de vencimiento y código de lote que permita hacer la trazabilidad del producto.
<b>Tipo de corte sugerido</b>	Cubo 10 mm., Juliana 4 mm.

Aspectos relacionados con la calidad: A la hora de elegir el betarraga se debe considerar un producto 100% vegetal proveniente de proveedores y huertos que tengan Resolución Sanitaria del Servicio de Salud.

#### Principales Defectos en el producto preelaborado:

- Bolsas hinchadas: Se produce por una ruptura en la cadena de frío.
- Presencia de elementos extraños: Aparición de algún elemento extraño diferente a los insectos. Se presenta principalmente cuando existe algún problema en el proceso.
- Mal corte: Mala apariencia del producto, ya que no se ajusta a los requerimientos establecidos en la licitación. Se evidencia un mal manejo en el proceso productivo.
- Bolsas rotas o mal selladas: Producen oxidación en el producto por ruptura de la atmósfera modificada.

#### Características sensoriales

Parámetro	Requerimiento
Color	Rojo, propio de la especie
Textura	Firme e hidratada
Sabor	Fresco, propio de la especie
Olor	Fresco, propio de la especie


#### Almacenamiento y Manejo

Almacenamiento : Mantener refrigerado entre 1 y 4°C. No interrumpir cadena de frío
Distribución : En camiones refrigerados entre 3 y 7° C
Manejo : Una vez abierto el envase , utilizar en su totalidad.

#### Condición Microbiológica:

Nombre Análisis	Rango resultados exigidos	
	Mínimo	Máximo
Rec.Aerobios mesófilos	0 ufc/g	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
Enterobacterias	0 ufc/g	5 x 10 <sup>3</sup> ufc/g
S.Aureus	0 ufc/g	10 ufc/g
E.Coli	0 ufc/g	10 ufc/g
Salmonella en 25 g	Ausencia	Ausencia
Coliformes	<3 NMP	<3NMP

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 12 de 20

**Información Nutricional según porción:**

Parámetro	100 g.
Calorías	43
Hidratos de carbono (g)	9.56
Proteínas (g)	1.61
Fibra dietética (g)	6.76
Lípidos (g)	0.17

Aspectos relevantes en la Calidad: Color propio del producto, firmeza, bolsas bien selladas, temperatura del producto, ausencia de elementos extraños.


**Requisitos que debe presentar el producto Betarraga preelaborada:**

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	$5 \times 10^4$ ufc/g	0	50.000
Enterobacterias	0 ufc/g	$5 \times 10^3$ ufc/g	0	5.000
<i>S. aureus</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>E. coli</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>Salmonella</i> en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra (envase original), manteniendo cadena de frío

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 13 de 20

### 3.48 CEBOLLA PREELABORADA

#### Características generales:

Característica	Requerimiento
<b>Tipo de Envasado sugerido</b>	Atmósfera Modificada, constituida principalmente por un 95% de nitrógeno y un 5% de oxígeno. Este sistema de envasado reemplaza oxígeno por un gas inerte que en este caso es nitrógeno.
<b>Vida útil</b>	10 días asegurando la calidad microbiológica y organoléptica del producto a una temperatura de almacenamiento entre 0 y 4°C.
<b>Formato</b>	1 Kg de producto neto.
<b>Envase</b>	Atmósfera modificada .Bolsa Polietileno transparente.
<b>Etiquetado</b>	Debe incluir la fecha de vencimiento y código de lote que permita hacer la trazabilidad del producto.
<b>Medidas de corte</b>	1 a 3 cm.

Aspectos relacionados con la calidad: A la hora de elegir la cebolla se debe considerar un producto 100% vegetal proveniente de proveedores y huertos que tengan Resolución Sanitaria del Servicio de Salud.

#### Principales Defectos en cebolla preelaborado:

- Bolsas hinchadas: Se produce por una ruptura en la cadena de frío.
- Presencia de elementos extraños: Aparición de algún elemento extraño diferente a los insectos. Se presenta principalmente cuando existe algún problema en el proceso.
- Mal corte: Mala apariencia del producto, ya que no se ajusta a los requerimientos establecidos en la licitación. Se evidencia un mal manejo en el proceso productivo.
- Bolsas rotas o mal selladas: Producen oxidación en el producto por ruptura de la atmósfera modificada.


#### Características sensoriales

Parámetro	Requerimiento
Color	Propio de la especie
Textura	Hidratada
Sabor	Fresco, propio de la especie
Olor	Fresco, propio de la especie

#### Condición Microbiológica:

Nombre Análisis	Rango resultados exigidos	
	Mínimo	Máximo
Rec.Aerobios mesófilos	0 ufc/g	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
Enterobacterias	0 ufc/g	5 x 10 <sup>3</sup> ufc/g
S.Aureus	0 ufc/g	10 ufc/g
E.Coli	0 ufc/g	10 ufc/g
Salmonella en 25 g	Ausencia	Ausencia
Coliformes	<3 NMP	<3NMP

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 14 de 20

**Información Nutricional según porción comestible:**

Parámetro	Cebolla 100 g.	Cebolla 50 g.
Calorías	40	24
Hidratos de carbono (g)	7.64	4.58
Proteínas (g)	1.10	0.66
Fibra dietética (g)	1.7	1.02
Lípidos (g)	0.1	0.06


**Requisitos que debe presentar el producto Cebolla preelaborada:**

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	5x10 <sup>4</sup> ufc/g	0	50.000
Enterobacterias	0 ufc/g	5x10 <sup>3</sup> ufc/g	0	5.000
<i>S. aureus</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>E. coli</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>Salmonella</i> en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra (envase original), manteniendo cadena de frío

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 15 de 20

### 3.49 PAPA PREELABORADA

**Definición del producto:** *Solanum tuberosum L.* "Papa".

#### Características generales:

Característica	Requerimiento
<b>Tipo de Envasado sugerido</b>	Atmósfera Modificada, constituida principalmente por un 95% de nitrógeno y un 5% de oxígeno. Este sistema de envasado reemplaza oxígeno por un gas inerte que en este caso es nitrógeno.
<b>Vida útil</b>	10 días asegurando la calidad microbiológica y organoléptica del producto a una temperatura de almacenamiento entre 0 y 4 °C.
<b>Formato</b>	1 Kg de producto neto.
<b>Envase</b>	Atmósfera modificada .Bolsa Polietileno transparente.
<b>Etiquetado</b>	Debe incluir la fecha de vencimiento y código de lote que permita hacer la trazabilidad del producto.
<b>Tipo de corte sugerido</b>	Cubo 20 x 2, Baston, Juliana, Estofado, Chaucaha, Chips, Palmito, Soufflé

Aspectos relacionados con la calidad: A la hora de elegir la papa se debe considerar un producto 100% vegetal proveniente de proveedores y huertos que tengan Resolución Sanitaria del Servicio de Salud.

#### Principales Defectos en el producto preelaborado:

- Bolsas hinchadas: Se produce por una ruptura en la cadena de frío.
- Presencia de elementos extraños: Aparición de algún elemento extraño diferente a los insectos. Se presenta principalmente cuando existe algún problema en el proceso.
- Mal corte: Mala apariencia del producto, ya que no se ajusta a los requerimientos establecidos en la licitación. Se evidencia un mal manejo en el proceso productivo.
- Bolsas rotas o mal selladas: Producen oxidación en el producto por ruptura de la atmósfera modificada.


#### Almacenamiento y Manejo

Almacenamiento : Mantener refrigerado entre 1 y 4°C. No interrumpir cadena de frío
Distribución : En camiones refrigerados entre 3 y 7° C
Manejo : Una vez abierto el envase , utilizar en su totalidad.

#### Condición Microbiológica:

Nombre Análisis	Rango resultados exigidos	
	Mínimo	Máximo
Rec.Aerobios mesófilos	0 ufc/g	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
Enterobacterias	0 ufc/g	5 x 10 <sup>3</sup> ufc/g
S.Aureus	0 ufc/g	10 ufc/g
E.Coli	0 ufc/g	10 ufc/g
Salmonella en 25 g	Ausencia	Ausencia
Coliformes	<3 NMP	<3NMP

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 16 de 20

**Información Nutricional según porción:**

<b>Parámetro</b>	<b>100 g.</b>	<b>150 g.</b>
Calorías	86	129
Hidratos de carbono (g)	18.3	27,45
Proteínas (g)	1.71	2.57
Fibra dietética (g)	1.8	2.70
Lípidos (g)	0,1	0,15

Aspectos relevantes en la Calidad: Color propio del producto, firmeza, bolsas bien selladas, temperatura del producto, ausencia de elementos extraños.

**Requisitos que debe presentar el producto:**


- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	$5 \times 10^4$ ufc/g	0	50.000
Enterobacterias	0 ufc/g	$5 \times 10^3$ ufc/g	0	5.000
<i>S. aureus</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>E. coli</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>Salmonella</i> en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra (envase original), manteniendo cadena de frío

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------



	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 17 de 20

### 3.50 ZAPALLO PREELABORADO

**Definición del producto:** *Calabaceracucurbita pepo l. "Zapallo"*

#### Características generales:

Característica	Requerimiento
<b>Tipo de Envasado sugerido</b>	Atmósfera Modificada, constituida principalmente por un 95% de nitrógeno y un 5% de oxígeno. Este sistema de envasado reemplaza oxígeno por un gas inerte que en este caso es nitrógeno.
<b>Vida útil</b>	10 días asegurando la calidad microbiológica y organoléptica del producto a una temperatura de almacenamiento entre 0 y 4°C.
<b>Formato</b>	1 Kg de producto neto.
<b>Envase</b>	Atmósfera modificada .Bolsa Polietileno transparente.
<b>Etiquetado</b>	Debe incluir la fecha de vencimiento y código de lote que permita hacer la trazabilidad del producto.
<b>Tipo de corte sugerido</b>	Cubo 5 x 5 mm y 10 x 10 mm, Trozo 15 cm de largo x 10 de ancho .

Aspectos relacionados con la calidad: producto lavado, acondicionado y sanitizado. Sin aditivos, proveniente de proveedores que tengan Resolución Sanitaria del Servicio de Salud.

#### Principales Defectos en zapallo preelaborado:

- Bolsas hinchadas: Se produce por una ruptura en la cadena de frío.
- Presencia de elementos extraños: Aparición de algún elemento extraño diferente a los insectos. Se presenta principalmente cuando existe algún problema en el proceso.
- Mal corte: Mala apariencia del producto, ya que no se ajusta a los requerimientos establecidos en la licitación. Se evidencia un mal manejo en el proceso productivo.
- Bolsas rotas o mal selladas: Producen oxidación en el producto por ruptura de la atmósfera modificada.

#### Características sensoriales

Apariencia, color, y sabor propio del producto.


#### Almacenamiento y Manejo

Almacenamiento : Mantener refrigerado entre 1 y 4°C. No interrumpir cadena de frío
Distribución : En camiones refrigerados entre 3 y 7° C
Manejo : Una vez abierto el envase , utilizar en su totalidad.

#### Condición Microbiológica:

Nombre Análisis	Rango resultados exigidos	
	Mínimo	Máximo
Rec.Aerobios mesófilos	0 ufc/g	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
Enterobacterias	0 ufc/g	5 x 10 <sup>3</sup> ufc/g
S.Aureus	0 ufc/g	10 ufc/g
E.Coli	0 ufc/g	10 ufc/g
Salmonella en 25 g	Ausencia	Ausencia
Coliformes	<3 NMP	<3NMP

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 18 de 20

**Información Nutricional según porción comestible:**

Parámetro	Zapallo 100 g.	Zapallo 50 g.
Calorías	26	13
Hidratos de carbono (g)	6	3
Proteínas (g)	1	0.5
Fibra dietética(g)	0,5	0,25
Lípidos (g)	0,1	0,05


**Requisitos que debe presentar el producto:**

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	$5 \times 10^4$ ufc/g	0	50.000
Enterobacterias	0 ufc/g	$5 \times 10^3$ ufc/g	0	5.000
<i>S. aureus</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>E. coli</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>Salmonella</i> en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra (envase original), manteniendo cadena de frío.

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 19 de 20

### 3.85 PREPARACIONES PREELABORADAS

#### Características generales

Definición	Se definen como cualquier elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrán presentarse envasadas con atmósfera controlada o sellados al vacío. Se consideraran como ingredientes mínimos los definidos en la estructura alimentaria para preparaciones pre-elaboradas, descritas en los cuadros 33, para cada programa.
Requisitos	Los dispuestos en el RSA,
Presentación	Envases individuales con atmósfera controlada o sellados al vacío.
Duración del producto	5 días
Condiciones de almacenamiento	Mantener refrigerado entre 1 y 4°C. No interrumpir cadena de frío
Características color del envase	Envases transparentes .de polietileno de alta densidad

#### Requisitos microbiológicos y nutricionales.

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos	
Rec. Aerobios Mesófilos	0 ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g
Enterobacterias	0 ufc/g	10 ufc/g
S. Aureus	0 ufc/g	10 ufc/g
E. Coli	< 3NMP	< 3NMP
B. Cereus	0 ufc/g	10 ufc/g
C. Perfringens	0 ufc/g	10 ufc/g
Salmonella en 25 g	Ausencia	Ausencia

JUNAEB podrá realizar el control parcial o total de éstos y otros análisis que estime pertinente.

#### Información nutricional


Análisis	100g producto
Sodio (mg)	Máximo 120

#### Requisitos que debe presentar el producto:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	0	1.000
Enterobacterias	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
S. aureus	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
E. coli	< 3 NMP	< 3 NMP	0	0
B. cereus	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
C. perfringens	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
Salmonella en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
	Página: 20 de 20	

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------