



FICHA TECNICA

PRODUCTO:			
Producto: : Uva IQF Variedad: Ruby - Crimson Condiciones de Almacenaje: Freezer - 18 °C. Vida útil: 24 Meses	Resolución Sanitaria N°: 8 - Servicio Salud de O'Higgins Certificado HAACP: Primus Labs Certificado GMP: Primus Labs		
DATOS DEL PROVEEDOR			
NOMBRE DE LA COMPAÑÍA: CAROSEC LTDA. Página Web: www.carosec.cl	Gerente de Planta: Carlos Severino Horta. Responsable de Calidad: Paola Castro Responsable de HACCP: Rodrigo Valdenegro		
Dirección Comercial: Fundo Santa Ana s/n, La Estacada de Zúñiga, San Vicente de Tagua Tagua - VI Región - CHILE	Dirección de la Fábrica (s): : Fundo Santa Ana s/n, La Estacada de Zúñiga, San Vicente de Tagua Tagua - VI Región – CHILE		
Tel: (56 – 72 - 668557) Fax: (56 - 72 - 668557)	Tel: (56 – 72 - 668557) Fax: (56 - 72 - 668557)		
LISTA DE INGREDIENTES O COMPONENTES			
Etiqueta: Uva IQF – Peso – Formato – Fecha de Producción - Producto de Chile Caja: Detector de Metales – Numero de Lote			
INFORMACION NUTRICIONAL (cada 100 g de producto terminado)			
Calorías (Kcal.)	65	Grasa total (g)	0.1
Proteínas (g)	2	Brix	19 – 23
Carbohidratos totales (g)	16	Ph	
PRESENTACION (tamaño y formato)			
Envases de: 30 lb. Formato : 1 x 30 lb.			
Controles de Aseguramiento de Calidad			
Tipo	SI/No	Fecha Ultimo Control	Comentarios
Auditoria de Terceros	SI	Enero / 2007	Checklist de clientes
Control de Plagas	SI	Abril / 2007	Sanyser Ltda.
Detector de Metales	SI	Abril / 2007	Lama System
Planillas de Control Pesticidas	Si	Abril / 2007	Interna (BPA).
Planillas Control de Calidad	SI	Abril / 2007	Inspección Interna
HACCP – GMP	SI	Febrero / 2007	Primus Labs
Capacitaciones de Personal	Si	Abril / 2007	Manipulación de alimentos y prevención de riesgos
Implementos de Seguridad Personal	SI	Abril / 2007	Casco, guantes, zapatos, lentes, etc.
Sistema control de aseo	SI	Abril / 2007	Mantenición e Inspección interna

Otros:

- En la actualidad esta siendo examinada la Declaración de Impacto Ambiental de la Planta de Tratamiento de Residuos Industriales Líquidos de Carosec Ltda. por parte de la Comisión Regional del Medio Ambiente (COREMA) y su Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental (SEIA).

ANÁLISIS DE MATERIAS PRIMAS – INGREDIENTES

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (MUESTRA 500 GR.)

CONTROL	Valor Normal y Tolerancia	Método (Norma / Breve descripción)	Lab. (I - E)*	Frecuencia de Control
Calibre < 13	3 %	Inspección de peso (<i>balanza</i>)	I	Cada ½ hora.
Fuera de Color	5 %	Inspección de peso (<i>balanza</i>)	I	Cada ½ hora.
Unidades Verdes	0	Inspección de peso (<i>balanza</i>)	I	Cada ½ hora.
Unidades Cafés	0	Inspección de peso (<i>balanza</i>)	I	Cada ½ hora.
Daño Mecánico	4 %	Inspección de peso (<i>balanza</i>)	I	Cada ½ hora.
Unidades > 1 mm. Ancho	4 %	Inspección de peso (<i>balanza</i>)	I	Cada ½ hora.
Desprendimiento de Piel	4 %	Inspección de peso (<i>balanza</i>)	I	Cada ½ hora.
Unidades Manchadas (russet)	2 %	Inspección de peso (<i>balanza</i>)	I	Cada ½ hora.
Partidas	2 %	Inspección de peso (<i>balanza</i>)	I	Cada ½ hora.
Palos: 4 en 500 grs.	4 unidades	Inspección de peso (<i>balanza</i>)	I	Cada ½ hora.

Fuera de Color : Unidades que presentan > 30% del tamaño del fruto de color verde.
 Desprendimiento de Piel : Unidades que no presentan piel en la superficie < 25% del tamaño del fruto.
 Partidas : Unidades que no están enteras, quedando 75% de la superficie del fruto intacta.

- Referencias: Lab.: Laboratorio – I: Interno – E: Externo**

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS				
CONTROL	Valor Normal y Tolerancia	OTROS	TOLERANCIA	COMENTARIOS
Recuento Total	< 2.000 UFC/G			
Enterobacterias	< 1.000 UFC/gr.			
Coliformes	Ausência			
Staphylococcus Aureus	Ausência			
E. coli	Ausência			
Salmonella spp	Ausência			
Listeria spp	Ausência			
Hongos	< 2.000 UFC/gr.			
Levaduras	< 2.000 UFC/gr.			
PROCESO DE PRODUCCION (diagrama de flujo indicando puntos de control de proceso, de análisis de producto y PCC del Sistema HACCP)				
ETAPA DEL PROCESO	PUNTOS DE CONTROL	FRECUENCIA	VALOR CRITICO	
Materia Prima	PCC 1			
Recepción De Materia Prima	PCC 2a			
Control de Calidad				
Cámara 0°C	PCC 2b			
Despalillado				
Lavado	PCC 3			
Acumulación Bandeja Berrie				
Paletizado				
Congelado Túnel IQF	PCC 4			
Traslado a Línea de Proceso	PCC 5			
Detector de Metales	PCC 6			
Rotulación de Pallets				
Cámara -20 °C	PCC 7			
Despacho				
NOTA:				
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Análisis de aguas residuales bajo el Decreto Supremo N° 90/2000 del Ministerio Secretaria General de la Presidencia – “Norma de emisión para la regulación de contaminantes asociados a las Descargas de Residuos Líquidos a aguas marinas y continentales superficiales”.</i> • <i>Análisis de aguas de pozo bajo la Norma Chilena NCH 409 – “Requisitos de Agua Potable”.</i> • <i>Se esta programando la Auditoria de Certificación de las Líneas de Durazno, Uva, Kiwi y Hongo Boletus por parte de PrimusLasb para la próxima temporada.</i> 				

ENVASADO				
	Descripción de cada ítem y composición	Peso Neto - Espesor	Dimensión	Peso Bruto
EMPAQUE PRIMARIO				
Material en contacto con el producto	Film monocapa: (Color Azul)	50 micrones	70 x 90 Doble Fuelle	20 gr.
EMPAQUE SECUNDARIO (Caja, Pote, Saco)				
Cajas de cartón de color café; corrugado, Peso: 565 gr. Dimensiones: 4,44 x 2,75 x 2,35				
<p>Tipo sello: Fill Transparente</p> <p>Rotulación: La etiqueta indico producto, peso neto, fecha elaboración, vencimiento y instrucciones de almacenamiento</p> <p>Condiciones Especiales: La materia prima y el proveedor están aprobados por el área técnica de Agroindustrial Carosec Ltda.</p> <p>Frecuencia de Control: OC : Sometido a control de calidad cada vez que se decepciona. QCE: Control de Calidad Eventual CQ : Debe presentar certificado de calidad</p>				

