



FICHA TECNICA	Revisión	00
Lupino Amargo	Fecha	11-08-2020
Elaborado Por: Departamento de Calidad		

Definición Producto	Leguminosa obtenida de la planta lupino blanco o lupin, <i>lupinus albus</i> . Esta legumbre de forma achatada de color beige claro a beige. Posee un alto contenido de proteínas y fibras vegetales. Suele ser utilizada en alimentación humana y de rumiantes. La cosecha de las semillas del lupino se realiza una vez que la vaina ha alcanzado su madurez, de tal forma que las semillas tengan el porcentaje de humedad deseado
----------------------------	---

Características de Calidad	Característica	Definición
	Color y forma	Son de color beige o café claro, forma redonda y achatada
	Tamaño	Los calibres están determinados por el diámetro ecuatorial: Menor a 10 mm 10/11; 11/12; 12/13; 13/15; y 15/17
	Humedad	La humedad no puede exceder en más de un 13,0%.
	Materias extrañas	Material extraño, ajeno y diferente a los granos, fácilmente distingible y removible de los lupinos en la selección a mano o máquina.
	Impurezas	Restos de materias vegetales propia del lupino.
	Granos dañados por insectos	Los que presentan indicios de haber sido perforados o roídos por insectos, en ausencia de éstos.
	Granos arrugados	Granos que presentan arrugas en su cutícula en más de un 20% de su superficie.
	Granos manchados	Defecto que le otorga otro color al característico
	Granos Partidos; quebrados	Granos a los cuales les falta un trozo mayor al 10,0% de cutícula y endospermo, producto de daños mecánicos
	Granos pelados (daño cutícula)	Granos a los cuales les falta más del 20,0% de su cutícula, trizadura o grieta en la piel del lupino
	Hongos; Enmohecidos	Crecimiento fungoso evidenciado por una condición mohosa, humosa o micelio típico, o la mancha dejada por éste.

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018



FICHA TECNICA	Revisión	00
Lupino Amargo	Fecha	11-08-2020
Elaborado Por: Departamento de Calidad		

Tolerancia de Defectos	Daños de insectos	1.0% máximo
	Quebrados	2.0% máximo
	Daño cutícula	4.0% máximo
	Manchadas y arrugadas	6.0% máximo
	Hongos	1.0% máximo
	Impurezas, Materias extrañas	0.5% máximo
	Descalibre	10% máximo

Observaciones: Cada daño o defecto no debe sobrepasar la tolerancia individual señalada.

Almacenamiento	Producto semi perecible, requiere de condiciones básicas de higiene y almacenamiento para su óptima conservación: lugar limpio, fresco, seco, libre de insectos y sustancias contaminantes en su envase original sin luz directa. Producto fumigado libre de larvas, insecto y/o parte de estos.
Vida Útil	Dos años después de la fecha de elaboración.
Recomendaciones	Su uso más común es forraje para animales y consumo humano.
Empaque	Sacos de polietileno, de 25 Kg., o a solicitud del cliente.
Ingredientes	Lupino Amargo
Origen	Chile
Marca	Cere Rico

Declaración de Alérgenos	Producto Alérgeno
--------------------------	-------------------

	Parámetro	100g
--	-----------	------

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018

**FICHA TECNICA**

Revisión

00

Lupino Amargo

Fecha

11-08-2020

Elaborado Por: Departamento de Calidad

Información Nutricional	Calorías (Kcal)	333
	Proteínas (g)	37.9
1 porción= 60g	Lípidos (g)	13.6
	Carbohidratos (g)	22.2
	Fibra Cruda (g)	13.8
	Cenizas (g)	3.3

Parámetros microbiológicos según normativa del RSA Artículo 173 inciso 14.3
Micotoxinas según RSA Artículo 169 y Códex Alimentarius

14.3.- FRUTAS Y OTROS VEGETALES COMESTIBLES PRE-ELABORADOS, QUE REQUIEREN COCCION182

Parámetro	Categoría	Plan de muestreo			Límite por gramo		
		Clases	n	c	m	M	
S.aureus	4	3	5	3	10	10 ²	
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	—	

REGISTRO DE APROBACIÓN			
REVISÓ	Equipo BRC		16.12.2018
APROBÓ	Gerente General		16.12.2018