



FICHA TECNICA	Revisión	00
Pasa Morenas	Fecha	20-04-2020
Elaborado por: Departamento de Calidad		

Definición Producto	Producto obtenido por secado natural (sol) o por deshidratado artificial (horno) de la especie <i>Vitis vinífera</i> variedades Flame, Crimson, Thompson, Superior, Black, Timco. Las pasas procesadas son preparadas de uvas sin semillas limpias y sanas.
----------------------------	---

Características de Calidad	Variedades	Descripción: Color, Forma, Sabor
	Flame	Negro azulado con tonalidades rojizas, de forma redonda y sabor dulce.
	Crimson	Negro azulado a rojizo y de forma semi alargada, sabor dulce con leves tonos ácidos típico de la especie.
	Thompson	Café, levemente rojiza, de forma alargada, sabor levemente dulce con tonalidades ácidas propias de la especie
	Superior	Café, levemente rojiza, de forma redonda, sabor dulce.
	Black	Intenso color negro azulado uniforme, de forma alargada, sabor dulce acaramelado
	Timco	De color negro azulado a rojiza en la misma baya, forma redonda, sabor dulce acaramelado

Variedades	Tamaños (calibres)
Flame	Corresponde al diámetro ecuatorial de las pasas, las que se dividen en Jumbo: de 75 a 130 un/100 g (sobre harnero 11 mm) Mediana: de 150 a 230 un/100 g (harnero 9-11 mm) Chica: de 260 a 480 un/100 g (bajo harnero 9mm)
Crimson	Corresponde al diámetro ecuatorial de las pasas, las que se dividen en Jumbo: 80 a 110 un/100 g (sobre harnero 11 mm) Mediana: de 120 a 200 un/100 g (harnero 9-11mm) Chica: de 280 a 440 un/100 g (bajo harnero 9mm)
Thompson	Corresponde al diámetro ecuatorial de las pasas, las que se dividen en Jumbo: 75 a 130 un/100 g (sobre harnero 11mm) Mediana: de 130 a 195 un/100 g (harnero 9-11mm) Chica: de 260 a 480 un/100 g (bajo harnero 9mm)
Superior	Corresponde al diámetro ecuatorial de las pasas, las que se dividen en Jumbo: 75 a 110 un/100 g (sobre harnero 11 mm) Mediana: de 120 a 200 un/100 g (harnero 9-11mm) Chica: de 260 a 440 un/100 g (bajo harnero 9mm)
Black	Corresponde al diámetro ecuatorial de las pasas, las que se dividen en Jumbo: 65 a 80 un/100 g (sobre harnero 11 mm) Mediana: de 120 a 150 un/100 g (harnero 9-11mm)

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018



FICHA TECNICA	Revisión	00
Pasa Morenas	Fecha	20-04-2020
Elaborado por: Departamento de Calidad		

Timco	Corresponde al diámetro ecuatorial de las pasas, las que se dividen en Jumbo: 75 a 90 un/100 g (sobre harnero 11 mm) Mediana: de 120 a 150 un/100 g (harnero 9-11mm)
--------------	--


Defectos	Definiciones
Pedúnculos	Porción de escobajo que sujeta la baya que excede 1/8 pulgadas de largo (3 mm)
Escobajo	Porción de tallo suelto o incrustado en la pasa.
Pasa dañada	Cuando presenta daños de quemaduras, cicatriz, rotas, daño de maquina (corte, o grietas).
Azucaramiento	Presencia de cristales de azúcar interno o externos.
Materias extrañas	Cualquier materia ajena a la naturaleza vegetal de la pasa.
Impurezas	Restos de materias vegetales propia de la pasa, pero que no son comestibles.
Vanas	Pasas sin pulpa.
Hongo	Crecimiento fungoso evidenciado por una condición mohosa o humosa o micelio típico.
Fermentación	Proceso causado por presencia de levaduras provocando sabor y aroma desagradable.
Daño de insecto	Daño creado por la picadura de insectos.

Tolerancia	Grado A	Grado B	Grado C
Humedad	16,0% a 18,0%	16,0% a 18,0%	16,0% a 18,0%
Descalibre	15,0% máx	15,0% máx	15,0% máx
Azucaramiento	5,0% máx	10,0% máx	15,0% máx
Hongos	2,0 % máx	3,0 % máx	4,0 % máx
Pedúnculos (1 lb)	15 un/lb.	25 un/lb.	35 un/lb..
Vanas	1,5% máx	2,5% máx	3,5% máx
Escobajos (96 oz)	1 un/2,738 kg	2 un/2,738 kg	3 un/ 2,738 kg
Rotas + daño	2,0% máx	3,0% máx	4,0% máx
Materia Extraña	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Impurezas	0,5% máx	0,5% máx	0,5% máx
Total Daños (*)	4,0% máx	6,0% máx	9,0% máx

* Total de daños no incluye azucaramiento, descalibre

Nota: Pasa calibre chico sólo grado B y C.

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018

	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Pasa Morenas	Fecha	20-04-2020
	Elaborado por: Departamento de Calidad		

Parámetros microbiológicos según Reglamento Sanitario de los Alimentos Artículo 173 inciso 14.7	Hongos/levaduras	1x 10 ³ ufc/g (cada una)	
	Coliformes	5x10 ² ufc/grs	
	Salmonella en 50 grs.	Ausencia	
Reglamento Sanitario de los Alimentos Artículo 169	Micotoxinas	Ocratoxina A	5 ppb

Empaque	En caja de cartón corrugado de 10 Kg o a petición del cliente, en una bolsa contenedora de polietileno.
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	Un año después de la fecha de elaboración.
Recomendaciones	Producto no recomendado para personas con problemas de azúcar ni para menores de 2 años por presencia de pedúnculos.
Ingredientes	Uvas pasas (99.95%), Aceite de origen vegetal (girasol) Alto Oleico Kosher (0.05%).
Modo de uso	Algunas de sus formas de consumo pueden ser como: snack, en panaderías y pastelerías.
Declaración de Alérgenos	Puede contener trazas de sulfitos.
Origen	Chile
Lote o Referencia	Corresponde al N° correlativo que identifica a la carpeta al momento del cierre de la venta, más un "/" que indica el año en el que se realizó la venta.
Fecha	En formato día / mes/ año o según petición del cliente.

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018



FICHA TECNICA	Revisión	00
Pasa Morenas	Fecha	20-04-2020
Elaborado por: Departamento de Calidad		

Información Nutricional	Parámetro	100g	30g	% VD (*)
1 porción= 30 g	Energía (Kcal)	259	77,7	3,9
	Proteínas (g)	1,8	0,54	1,1
	Grasa total (g)	0,6	0,18	0,3
	Grasa saturada (g)	0,16	0,048	0,1
	Grasa Monoinsaturada (g)	0,14	0,042	0,1
	Grasa Poliinsaturada (g)	0,14	0,042	0,1
	Ácidos Grasos Trans (g)	0	0	0,0
	Colesterol (g)	0	0	0,0
	Carbohidratos (g)	71,3	21,39	7,1
	Azúcares (g)	69,3	20,79	41,6
	Fibra Dietaria (g)	2,0	0,6	2,4
	Sodio (mg)	21	6,3	0,3
	Calcio (mg)	64	19,2	1,9
	Hierro (mg)	1,3	0,39	2,2
	Fósforo (mg)	58	17,4	1,7
	Vitamina A(mg)	5	1,5	1,3
	Vitamina B3	0,68	0,204	1,0
	Vitamina C (mg)	1	0,3	0,5

(*) Valor diario basado en una dieta de 2000 kcal

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018