



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Jugo 100% Cereza

1.0 IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			2.0 TIPO DE PRODUCTO																																									
<ul style="list-style-type: none"> ● Producto : Jugo 100% Cereza ● Ingredientes : Cerezas ● Condición : Convencional ● Fabricante : VirtusNatura Chile SpA. ● Ubicación : Fundo Parronales s/n, Km 304 Panamericana Sur, Linares, Chile 			<ul style="list-style-type: none"> ● Tipo de envase : Botella de vidrio ● Dimensiones : Alto : 140,0 ± 1,4 mm Diámetro : 60,0 ± 1,4 mm ● Capacidad : 250 ± 1 mL 																																									
3.0 INGREDIENTES			4.0 VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO																																									
<ul style="list-style-type: none"> ● Ingredientes : Cerezas ● Origen de ingred. : Chile ● Aditivos : Sin aditivos ● Alérgenos : No contiene alérgenos alimentarios ● Grupo de riesgo : Apto para todo consumidor ● Uso propuesto : Consumo directo 			<ul style="list-style-type: none"> ● Vida útil : 18 meses a partir de la elaboración ● Recomendación de almacen : Puede ser almacenado a temperatura ambiente. Una vez abierto mantener refrigerado y consumir dentro de 5 días ● Información de validez y Lote : Indicada en la tapa por inyección de tinta ● Elaboración : Informada por MMM/YYYY 																																									
5.0 EMBALAJE			6.0 CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS																																									
<ul style="list-style-type: none"> ● Descripción : Caja de cartón café impresa ● Unidades por caja : 12 botellas ● Medidas : 248x188x154 mm (±3mm) ● Peso Bruto : 5,60 ± 0,1 Kg ● Pallet : 288 cajas 			<ul style="list-style-type: none"> ● Color : Rojo carmesí ● Sabor y olor : Característico con dulzor profundo ● Textura : Líquida y fluida ● S.S : 10,5 ± 0,5 °Brix. ● pH : 3,85 ± 0,05 ● Densidad : 1,07 ± 0,3 mg/mL ● ORAC : 3.500± 200 µmol ET/100mL 																																									
7.0 INFORMACIÓN DE LA CAJA			8.0 INFORMACIÓN NUTRICIONAL																																									
<ul style="list-style-type: none"> ● Información : Empresa, lote, elaboración, variedad, código de barras. ● Color : Blanca con un punto naranja 			<ul style="list-style-type: none"> ● Porción: 125ml (1/2 botella) <table border="1"> <thead> <tr> <th>Cantidad</th> <th>100mL</th> <th>Porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías</td> <td>46</td> <td>57</td> </tr> <tr> <td>Grasa total (g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Grasa Sat. (g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>AG trans (g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Colesterol (mg)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>12,5</td> <td>15,6</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>15</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>Fibra diet. (g)</td> <td>0,4</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Azúcar (g)</td> <td>13</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0,8</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Polifenoles (mgEAG)</td> <td>134,6</td> <td>168,3</td> </tr> <tr> <td>ORAC (µmolET)</td> <td>3.500</td> <td>4.375</td> </tr> </tbody> </table>			Cantidad	100mL	Porción	Calorías	46	57	Grasa total (g)	0	0	Grasa Sat. (g)	0	0	AG trans (g)	0	0	Colesterol (mg)	0	0	Sodio (mg)	12,5	15,6	Carbohidratos Totales (g)	15	18	Fibra diet. (g)	0,4	0,5	Azúcar (g)	13	16	Proteínas (g)	0,8	1	Polifenoles (mgEAG)	134,6	168,3	ORAC (µmolET)	3.500	4.375
Cantidad	100mL	Porción																																										
Calorías	46	57																																										
Grasa total (g)	0	0																																										
Grasa Sat. (g)	0	0																																										
AG trans (g)	0	0																																										
Colesterol (mg)	0	0																																										
Sodio (mg)	12,5	15,6																																										
Carbohidratos Totales (g)	15	18																																										
Fibra diet. (g)	0,4	0,5																																										
Azúcar (g)	13	16																																										
Proteínas (g)	0,8	1																																										
Polifenoles (mgEAG)	134,6	168,3																																										
ORAC (µmolET)	3.500	4.375																																										
9.0 DISTRIBUCION																																												
<ul style="list-style-type: none"> ● En pallet 																																												
10.0 PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																																												
DS 977 RSA	m	M																																										
RAM (ufc/g)	1x10 ²	1x10 ³																																										
11.0 REGULACIONES Y CERTIFICACIONES																																												
<ul style="list-style-type: none"> ● DS 977 of 96 (Chile) ● NCh 2861 of 2004 (HACCP) 																																												