



FICHA TÉCNICA

Palmitos enteros 1 kg

Código: 18803

Código EAN: 8427754188037

F.C: 15/04/2024

1. IDENTIFICACION

Nombre: Palmito entero, enlatado 28oz

Descripción: Corazones de palmito entero, en envases de hojalata de 28oz.

2. INGREDIENTES

Palmito entero, agua, sal y ácido cítrico.

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción 100 g		
Energía 146 kJ (Calorías 35 kcal)		
Energía de la grasa 0 kJ (Calorías de la grasa 0 kcal)		
COMPOSICIÓN		* %VALOR DIARIO (gr)
Grasa total	0 g	0%
Grasa saturada	0 g	0%
Colesterol	0 mg	0%
Sodio	290 mg	13%
Potasio	100 mg	3%
Carbohidratos totales	6 g	2%
Fibra dietética	1 g	4%
Azúcares	1 g	0%
Proteínas	3 g	6%
Calcio		10%
Hierro		8%
Vitamina A		1%
Vitamina C		19%

* Valor diario basado en recomendaciones de la FDA para una dieta de 2000 calorías diarias

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor	Normal, característico palmito acidificado
Olor	Normal, característico palmito acidificado
Color	Normal, característico palmito acidificado

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARAMETRO	
Vacío (inHg)	Mínimo 8
Acidez total (% como ácido cítrico)	0.30 - 0.50
pH en equilibrio	Máximo 4.20
Número de piezas (unidades)	6-10
Número de piezas cónicas (unidades)	3-5
Diámetro (cm)	2.30 - 3.80
Longitud (cm)	Mínimo 8.5
Peso Neto	Minimo 800 g
Peso Escurrido	Minimo 500 g
Contenido de sal	0.9 - 1.1
Índice de conicidad (Relación Ø mayor/Ømenor)	1.5
Índice de homogeneidad (Relación Ø mayor/Ømenor)	1.5
Espacio de cabeza	
Incubación a 37° C y 55° C	Sin cambios en sus características sensoriales. Diferencia no mayor de 0,3 en escala de pH al comparar contra muestra control de ambiente
Defectos textura, daños mecánicos o fisiológicos (% con respecto a peso drenado)	cada defecto por separado no debe superar el 10%. En total no debe superarse el 20%.
Packaging material	Envase hojalata 28 oz con tapa abre fácil
Presentación (latas/cajas)	12 unidades
Tiempo en vida en anaquel	4 años

*Tipos de defectos	
Textura	Dura o excesivamente fibrosa, o excesivamente blandas
Daños mecánicos	Unidades rotas, agrietadas, daños producto de manipulación
Daños fisiológicos	Alteración de color, de la piel, forma de las piezas

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	ESPECIFICACIONES ufc/g
Recuento total de Aerobios Mesófilos	Ausencia
Coliformes totales	Ausencia
E. Coli	Ausencia
Staphilococo Auereus	Ausencia
Clostridium Botulinum	Ausencia
Salmonella	Ausencia
Recuento de Mohos	Ausencia
Recuento de Levaduras	Ausencia

8. CARGA MICROBIOLÓGICA

ENSAYO	ESPECIFICACIÓN
Microorganismos Mesófilos Aerobios y Anaerobios	0 ufc/g
Microorganismos Termófilos Anaerobios	Ausencia en 25 g
Coliformes totales	0 nmp/g
Salmonela	Ausencia

9. METALES PESADOS

PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES
Plomo (mg/Kg)	< 0.25 mg/Kg
Arsénico (mg/Kg)	< 0.05 mg/Kg
Estaño (mg/Kg)	< 0.05 mg/Kg
Mercúrio (mg/Kg)	< 0.05 mg/Kg
Cadmio (mg/Kg)	< 0.005 mg/Kg

10. DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE ELABORACIÓN Y DIAGRAMA DE FLUJO:

El proceso de elaboración inicia con la recepción de tallos y verificación de cumplimiento de parámetros, luego de ello pasa a la etapa de pelado donde se retira toda la corteza externa para luego ser troceado según la longitud requerida. Luego de este corte, las piezas son seleccionadas, donde se eliminan las piezas con espinas y fibrosas. Una vez seleccionadas, las piezas son lavadas y envasadas, para luego de ello ser pesadas lata a lata; verificado el peso las latas pasan por un proceso de exhausting para eliminar el oxígeno interno, culminado este proceso, las latas son selladas y posterior a ello son sometidas a un proceso térmico. Finalizado el proceso térmico, las latas son codificadas, colocadas en cajas y paletizadas para luego ser almacenadas hasta su distribución final.

11. ALÉRGENOS Y OGM'S

ALÉRGENO:	SI	NO
Materias de base o sus derivados *		
CEREALES QUE CONTENGAN GLÚTEN (es decir: trigo, cebada, avena, centeno, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		X
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X
HUEVOS y productos a base de huevos		X
PESCADO y productos a base de pescado		X
CACAHUETES y productos a base de cacahuets		X
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado)		X
LECHE y derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces de nogal (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), marañones, nueces pecanas, pistachos (<i>Pistada vera</i>), nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		X
APIO y productos derivados		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X
MOSTAZA y productos derivados		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		X

* Excepto la lista de sustancias excluidas en el Reglamento 1169/2011

INFORMACIÓN SOBRE OGM:

Este artículo no está fabricado con productos o derivados de Organismos Genéticamente Modificados.

12. CONSUMO Y VIDA ÚTIL

VIDA ÚTIL ESTIMADA: Cuatro años

RECOMENDACIÓN CONSUMO: Una vez abierto consumir todo el contenido. De requerirse se puede refrigerar colocándolo en otro recipiente limpio con su líquido a 3°C hasta por 8 días.

13. LIMITES MICROBIOLÓGICOS

Características	Unidades de medición	Especificación
Recuento de aerobios mesófilos	UFC/g	<10
Recuento anaerobios mesófilos	UFC/g	<10

Los análisis microbiológicos son realizados por un laboratorio microbiológico acreditado en el país, quienes realizan mensualmente diversos muestreos en las áreas productivas que incluyen: producto (en proceso y terminado), superficies (maquinaria, equipos, utensilios), ambiente, personal de producción (manos).

14. INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener a temperatura ambiente, en un lugar limpio y seco. Alejados de fuentes de luz directa y/o fuentes de calor.

15. MODO DE USO

Producto Listo para consumir, y su forma de consumo usual es en preparación de ensaladas frescas, así como en menor medida la preparación de comidas más elaboradas, gratinados, y asados.

16. TIPO DE CONSUMIDOR

El producto está orientado a ser consumido por clientes de todas las edades, pero principalmente por personas adultas, que gustan de productos exóticos y finos, y que además cuidan de su salud.

17. CERTIFICACIONES Y OTRAS CONSIDERACIONES

Nuestro sistema de producción se realiza bajo la certificación de los estándares de la norma internacional: IFS, contemplando de esta forma las buenas prácticas de manufactura y el análisis de peligros y puntos críticos de control. La planta además se encuentra certificada Kosher. Para la fabricación de este producto no se utiliza materia prima genéticamente modificada, irradiada, ni alergénica.