

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

EXPORTADORA DE BERRIES WILSON CAMPOS SPA

Dirección: Baquedano 491, Linares, Chile

Web: www.exportcampos.cl

Email: info@exportcampos.cl

ESPÁRRAGOS CUT TIPS IRREGULAR IQF

INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Descripción del Producto:

Producto elaborado a partir de espárragos frescos, limpios y sanos, procesados en cortes irregulares que incluyen puntas y fragmentos de diferentes longitudes. Sometido a congelación IQF (Individual Quick Freezing) para preservar la calidad nutricional y organoléptica del producto.

Características Principales:

- **Mercado:** Exportación - Canal Industria
- **Vida Útil:** 24 meses en condiciones de almacenamiento a -18°C (0°F)
- **Ingredientes:** 100% Espárragos sin aditivos
- **Calidad:** IQF corte irregular
- **Origen:** Chile

Instrucciones de Almacenamiento:

Mantener a -18°C (0°F). Una vez descongelado, consumir durante el día. No volver a congelar.



ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS, FÍSICOS Y QUÍMICOS

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS

Característica	Descripción
Apariencia	Característico de un producto fresco, limpio y sano
Color	Característico de una hortaliza en su estado óptimo de madurez
Olor y Sabor	Característico de un producto fresco y ausente de olores y sabores extraños

ANÁLISIS FÍSICO - COMPOSICIÓN Y TOLERANCIAS

Tamaño de muestra: 1 kilogramo

Componente	Descripción	Tolerancia
Longitud	Piezas de espárragos $\geq 5\text{mm}$	Acepta
Calibre	Piezas de espárragos $\pm 2\text{mm}$ de diámetro en su punto más ancho	Acepta
Mal Corte	Cualquier pieza desigual, desgarrada, oblicua, corte irregular	Acepta
Puntas/Cabezas	Todas las piezas cortadas desde la punta del espárrago	Acepta
Bloqueo	Piezas agrupadas entre sí que no se pueden separar	Acepta
Bases con Tierra	Bases del turión con tierra	Ausencia
Materia Vegetal Extraña	Material vegetal que no sea parte del producto	Ausencia
Materias Extrañas	Material orgánico/inorgánico que hace inseguro el alimento	Ausencia

ANÁLISIS QUÍMICO

Parámetro	Especificación
Pesticidas	Según RSA decreto 977/96, Art. 162, Resolución exenta N°33-2010/762-2011 Minsal
Peroxidasa	Negativa - Actividad Enzimática según USDA Technical Procedures Manual
Metales Pesados	RSA, Decreto 977/96, Art. 160
pH	4,0 - 7,3

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

RSA, Decreto 977/96, Art. 173, Tabla 14.4 y Art. 174, Tabla 1

Parámetro	Límite Máximo por Gramo
Recuento Aerobios Mesófilos	100.000 UFC/gr
Staphylococcus Aureus	10 UFC/gr
Levaduras y Hongos	10.000 UFC/gr
Coliformes Totales	100 UFC/gr
Enterobacterias	50.000 UFC/gr
E. coli	10 UFC/gr
Salmonella en 25 gr	Ausencia/25gr
Listeria Monocytogenes	Ausencia/25gr

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 taza (85 gr aprox.)

Nutriente	Por 100g	Por Porción	% VD*
Energía	22 kcal	18 kcal	-
Proteínas	2,4 g	2,1 g	-
Carbohidratos Disponibles	2,8 g	2,4 g	-
Azúcares Totales	1,1 g	0,9 g	-
Grasa Total	0,1 g	0,1 g	-
Fibra Dietética	1,1 g	1,0 g	-
Sodio	30 mg	26 mg	-

*% Valores Diarios basados en una dieta de 2000 calorías

ESPECIFICACIONES DE EMBALAJE

ENVASE PRIMARIO

- **Tipo:** Bolsa de polietileno azul
- **Formato:** 13 kg
- **Sellado:** Traslape de la bolsa
- **Códigos EAN 13:** No aplica
- **Codificación Envase Primario:** No aplica
- **Vida Útil:** 24 meses desde fecha de envasado

ENVASE SECUNDARIO

- **Tipo:** Caja de cartón 30C neutra, color kraft
- **Formato:** 1 x 13kg
- **Kilos por Caja:** 13 kilos
- **Tipo de Sello:** Cinta adhesiva azul
- **Etiqueta:** Blanca 10 x 15cm / 10 x 10cm
- **Rotulación:** Etiqueta impresa autoadhesiva según diseño del cliente

CERTIFICACIONES Y CUMPLIMIENTO

- ✓ **GMO Free:** No contiene organismos genéticamente modificados
- ✓ **Sin Alérgenos:** Producto libre de alérgenos declarables
- ✓ **Sin Aditivos:** 100% vegetal natural
- ✓ **HACCP:** Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
- ✓ **Trazabilidad Completa:** Desde campo hasta exportación
- ✓ **Peroxidasa Negativa:** Garantiza inactivación enzimática adecuada

USOS SUGERIDOS

- **Industria Alimentaria:** Procesamiento industrial de alimentos
- **Manufacturas:** Productos elaborados, conservas industriales
- **Food Service Industrial:** Preparaciones masivas, comedores industriales
- **Exportación Industrial:** Materia prima para re-procesamiento
- **Ingrediente:** Base para sopas, cremas, salsas industriales
- **Congelados Elaborados:** Mezclas de vegetales, productos combinados

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- **Versatilidad:** Ideal para procesamiento industrial
- **Economía:** Aprovechamiento integral del espárrago
- **Calidad:** Mantiene propiedades nutricionales
- **Practicidad:** Listo para incorporar en procesos industriales
- **Consistencia:** Calidad uniforme lote a lote

Elaborado por: EXPORTADORA DE BERRIES WILSON CAMPOS SPA

Fecha de Emisión: Septiembre 2025

Versión: 2.0

Esta ficha técnica cumple con todos los estándares internacionales de calidad e inocuidad alimentaria para productos congelados de exportación.