	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 1 de 24

3.22 MANZANA

Características generales

Definición del producto	Fruto del árbol <i>Malus domestica</i>
Fruto	Pmo globoso, de piel verde amarilla, verde, roja o bicolor, suave y brillante. Tiene un pedúnculo corto y su pulpa es jugosa, dulce y contiene semillas color pardo brillante
Excepciones	Los frutos de las variedades Red Starking y Braeburn no se entregarán en el PAE debido a que presentan una textura harinosa que disminuye la aceptabilidad entre los usuarios del Programa
Elección general del producto	A la hora de elegir las manzanas, se deben desechar aquellas con golpes, pudrición, arrugas, puntos blandos o manchas.
Madurez	Se puede comprobar tomándolas por el centro y aplicándoles una ligera presión. Si la carne es firme o la piel no se arruga, la manzana está en buenas condiciones de madurez. La pulpa siempre debe ser firme, aromática y no se permitirá la entrega de manzanas que presenten textura harinosa.
Vida útil	La vida útil de las manzanas es variable y depende de la variedad y el método de conservación pero va desde 1 ó 2 semanas hasta 6 meses o más.


Variedades de manzanas que se pueden entregar en el PAE

- *Red Delicious*: es una variedad que proporciona frutos grandes y alargados, de piel color rojo intenso y brillante. Su pulpa es jugosa, blanda, de sabor dulce y muy aromática. Presenta buen comportamiento en almacenamiento a temperatura ambiente. Disponibilidad: desde febrero a noviembre.
- *Royal Gala*: tiene la piel con estrías rojas y naranjas sobre un fondo amarillo verdoso, semejante a la variedad Fuji, pero más firme y brillante. De forma redondeada, carne blanca, crujiente y consistente. Además es aromática y jugosa. Disponibilidad: desde febrero a julio.
- *Granny Smith*: fácil de reconocer porque tiene la piel de un color verde brillante e intenso con algunos pequeños puntos blancos y textura firme. Es redonda y de carne blanca, muy crujiente y jugosa con sabor ligeramente ácido (agridulce). Disponibilidad: desde marzo a agosto.
- *Fuji*: el color de la piel de esta variedad varía de amarillo-verde con líneas rojas a un color rojo intenso. Presenta pulpa firme, crujiente y dulce. Adecuada elección de manzana para consumo fresco y buen comportamiento durante el almacenamiento. Disponibilidad: desde abril a noviembre.

Daños y defectos

Parámetro	Red Delicious	Royal Gala	Granny Smith	Fuji
Golpe de sol	Leve	Leve	Leve	Leve
Machucones (cantidad/mm profundidad)	2 a 3 con 5 mm de profundidad	2 a 3 con 5 mm de profundidad	2 a 3 con 5 mm de profundidad	2 a 3 con 5 mm de profundidad
Russet peduncular	Tolerado	Tolerado	Tolerado	Tolerado
Russet superficial	15 – 20 %	15 – 20 %	15 – 20 %	15 – 20 %
Manchas de venturia	No tolerada	No tolerada	No tolerada	No tolerada
Otras manchas	No tolerada	No tolerada	No tolerada	No tolerada
Herida abierta	No tolerada	No tolerada	No tolerada	Secas
Daño por insectos	No tolerada	Leve y sin pulpa comprometida	No tolerada	No tolerada
Lenticelosis	No tolerada	No tolerada	No tolerada	No tolerada

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 2 de 24

Desórdenes fisiológicos

Parámetro	Red Delicious	Royal Gala	Granny Smith	Fuji
Bitter pit	No tolerado	No tolerado	No tolerado	Inicial, hasta 3 manchas pequeñas
Corcho	No tolerado	No tolerado	No tolerado	No tolerado
Escaldado superficial	No tolerado	No tolerado	No tolerado	No tolerado

Madurez

Parámetro	Red Delicious	Royal Gala	Granny Smith	Fuji
Presión (lb/pulg ²)	8 – 11	8 – 12	Mínimo 7	Mínimo 6
Test almidón (1–6)	Mínimo 2,0	Mínimo 2,0	Mínimo 3,0	Mínimo 2,0
Sólidos solubles (%)	Mínimo 11	Mínimo 11	Mínimo 11	Mínimo 11

Atributos de calidad

Parámetro	Red Delicious	Royal Gala	Granny Smith	Fuji
Peso Bruto(g)	170	170	170	170
Forma	Pomos de formas ovoides, a veces alargadas o redondas, que contienen semillas de color pardo. Su piel es brillante y lisa.			
Color	Mínimo 70% rojo intenso	Mínimo 70% bicolor – rojo característico	Mínimo 70% color característico verde	Mínimo 70% bicolor verde – rosado
Sabor	Pulpa blanda, dulce y aromática	Pulpa firme, crujiente y aromática	Pulpa firme, crujiente y ácida	Pulpa firme, crujiente y dulce
Harinosidad	No tolerado	No tolerado	No tolerado	No tolerado

**Por caja no debe sobrepasar el 5% de unidades bajo 170 grs. bruto.*

Disponibilidad en mercado nacional

Parámetro	Red Delicious	Royal Gala	Granny Smith	Fuji
Meses	Febrero a diciembre (11 meses)	Febrero a agosto (7 meses)	Febrero a diciembre (11 meses)	Abril a enero (10 meses)


Información Nutricional aproximada por 100 g de porción

Parámetro	Red Delicious	Granny Smith
Calorías (Kcal)	59	46,4
Proteínas (g)	0,2	0,2
Lípidos (g)	0,4	0,4
Hidratos de carbono (g)	15,2	11,4
Fibra (g)	2,4	1,5
Humedad (g)	84	88

Requisitos que debe presentar el producto Manzana:

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra.

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 3 de 24

3.23 PERA

Características generales

Definición	Fruto del árbol <i>Pirus communis</i>
Fruto	Pomo con forma redondeada o de lágrima. Contiene 5 celdillas con 1 - 2 semillas, aunque hay variedades que no las tienen

Variedades de peras que se entregan en el Programa de Alimentación Escolar (PAE):

1. Packam's Triumph
2. Winter Nelly

Daños y defectos

Parámetro	Packam's triumph	Winter nelly
Golpe de sol	Moderado	Moderado
Machucones	No tolerado	No tolerado
Russet peduncular	Tolerado	Tolerado
Russet superficial	Máximo 80 % de la superficie	Máximo 80 % de la superficie
Mancha de Venturia	1/ fruto y no > a 1 cm ²	1/ fruto y no > a 1 cm ²
Otras manchas	Máximo 30 % del fruto	Máximo 30 % del fruto
Heridas abiertas	1/ fruto y seca	1/ fruto y seca
Heridas cicatrizadas	Máximo 3/ fruto	Máximo 3/ fruto
Daños por insectos	Sin compromiso de pulpa	Sin compromiso de pulpa

Desórdenes fisiológicos

Parámetro	Packam's triumph	Winter nelly
Escaldado superficial	No tolerable	No tolerable

Madurez

Parámetro	Packam's triumph	Winter nelly
Presión (lb/pulg ²)	6 – 10	6 – 10
Test Almidón (1 – 6)	Mínimo 2,0	Mínimo 2,0
Sólidos solubles (%)	Mínimo 11	Mínimo 11

Atributos de Calidad


Parámetro	Packam's triumph	Winter nelly
Forma	Redondeada o de lágrima, contienen semillas de color pardo	
Peso (g)	>150	>150
Color	Amarillo verdoso	Verdoso café
Sabor	Pulpa dura y ácida o astringente cuando aún está verde. Conforme madura, se ablanda y dulcifica	

*Por caja no debe sobrepasar el 5% de unidades bajo 150 grs.

Disponibilidad de mercado

Parámetro	Packam's triumph	Winter nelly
Meses	Febrero a agosto	Abril a diciembre

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 4 de 24


Información Nutricional para una unidad de 100 g

Parámetro	Pera
Calorías (Kcal)	59
Hidratos de carbono (g)	15,1
Fibra (g)	3,8
Humedad (g)	84
Proteínas (g)	0,4
Lípidos (g)	0,4

Requisitos que debe presentar el producto Pera:

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra.

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 5 de 24

3.24 NARANJA

Características generales

Definición	Fruto del árbol <i>Citrus sinensis</i>
Fruto	Hesperidio. De agradable sabor y preferentemente sin semillas

Varietades de naranjas que se entregan en el Programa de Alimentación Escolar (PAE):

1. Navel o de Ombligo: fruta sin semillas de gran tamaño, se pela con facilidad, su color es naranja intenso y el sabor dulce y agradable. Presenta escaso jugo que al poco tiempo desarrolla sabor amargo
2. Washington Navel: fruta grande y sin semillas. Tiene forma esférica y con un ombligo grande. Corteza ligeramente rugosa, de grosor normal, bastante frágil pero fácil de pelar. Los gajos se separan con facilidad, la pulpa es firme, tierna y fundente, moderadamente jugosa y dulce, con adecuada acidez.
3. Otras variedades permitidas: navelina, navelate, valenciana.

Daños y defectos

Parámetro	Característica	Tolerancia
Defectos superficiales de la piel	Russett por lesiones de insectos, Heridas por viento, Fitotoxicidad	15 – 20%
Firmeza del fruto e integridad de la cáscara	Se exige que permanezcan estas condiciones en las bodegas.	100%


Desordenes fisiológicos

Parámetro	Característica	Tolerancia
Creasing	Conjunto de estrías y surcos que se forman irregularmente en la corteza del fruto (especialmente por sobremaduración)	15 – 20%
Granulación	Corresponde al engrosamiento y endurecimiento de las paredes de las vesículas de jugo en la pulpa, las que a su vez toman una coloración blanquecina. Las vesículas se separan, dificultándose la extracción de jugo y también disminuye el contenido de azúcar y ácidos	No tolerado

Madurez

Parámetro	Característica
Contenido de Sólidos Solubles (%)	Mínimo 8
Acidez (%)	Idealmente entre 1,3 y 0,7
Relación Sólidos Solubles/Acidez	Mínimo 6,0
Integridad del Eje Central	Evitar naranjas que presenten separación de los tabiques (sobremadurez)
Color de la Fruta	Uniforme y propio de la variedad

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 6 de 24

Atributos de calidad

Parámetro	Características
Tamaño y peso del fruto	Para naranjas en el PAE el diámetro ecuatorial va desde 60 mm. Si se trata de mandarinas se prefiere a partir de 50 mm. El peso para naranja es desde 170 g.
Forma del fruto	Hesperidio redondo y globoso
Color	Amarillo anaranjado (tipo blancas) Anaranjado oscuro (tipo sangre)
Olor	Aroma característico cuya intensidad varía con la variedad
Sabor	Pulpa dura o blanda, sabor desde muy dulce a muy ácido pasando por mezcla de gustos acidulados y azucarados
Textura/sensación de jugosidad	Refrescante y jugosa, asociada a una pulpa tierna y fundente, casi sin fibra. Se debe privilegiar la entrega de frutas con pulpa fundente y jugosa
Rugosidad de la piel	Es deseable piel lisa
Espesor de cáscara	Que sea lo más delgada posible (5 – 8 mm)
Número de semillas	Ideal ausencia de semillas (naranjas Navel)
Facilidad de pelado	Se requiere que la fruta sea fácil de pelar en naranjas y mandarinas

***Por caja no debe sobrepasar el 5% de unidades bajo 170 grs.**


Composición por 100g de porción comestible

Parámetro	Naranja
Calorías (Kcal)	47
Hidratos de carbono (g)	11,8
Fibra (g)	2,1
Humedad (g)	87
Proteínas (g)	0,9
Lípidos (g)	0,1
Potasio (mg)	200
Magnesio (mg)	15,2
Calcio (mg)	41
Vitamina C (mg)	50,6

Requisitos que debe presentar el producto Naranja:

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra.

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 7 de 24

3.25 PLATANO

Materia Prima:

Frutos embalados en cajas de primer uso y de no más de 25 kilos.

Características de calidad

Características
Las especies deben ser sanas, limpias y presentar las características que les son propias. Deben contener la totalidad de sus principios activos, sin manchas y materias extrañas.
De color amarillo verdoso, sin russet, de aspecto lozano y fresco y olor característico.

Requisitos que debe presentar el producto:


Atributos	Parámetros
Peso neto mínimo Unidad	100 grs.
% Heridas , machucones o golpes	Máximo 10%
% Indicio Pudrición	0%
% Unidades defectuosas	Máximo 10%
Unidades bajo peso bruto	Máximo 5 %

Características y exigencias microbiológicas:

Parámetros	Mínimo	Máximo
E. coli	0 ufc/g	1000 ufc/g
Salmonella en 50gr.	Ausencia	Ausencia

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra (envase original).

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 8 de 24

3.26 DURAZNO

Materia Prima:

Frutos embalados en cajas de primer uso y de no más de 18 kilos.

Características de calidad

Características
Las especies deben ser sanas, limpias y presentar las características que les son propias. Deben contener la totalidad de sus principios activos, sin manchas y materias extrañas.
De color característico amarillo verdosos, aspecto lozano, fresco y olor característico. El calibre de Durazno Kilo debe ser de 120 a 130 grs. por unidad, promedio 125 grs. El calibre de Durazno Unidad debe ser entre 150 grs. unidad

Requisitos que debe presentar el producto:


Atributos	Parámetros
% Heridas , machucones o golpes	Máximo 10%
% Indicio Pudrición	0%
% Unidades defectuosas	Máximo 10%
Sobremadurez	Máximo 5%
Unidades bajo calibre	Máximo 5%

Características y exigencias microbiológicas:

Parámetros	Mínimo	Máximo
E. coli	0 ufc/g	1000 ufc/g
Salmonella en 50gr.	Ausencia	Ausencia

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra (envase original).

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 9 de 24

3.27 CIRUELA

Materia Prima:

Fruta fresca embalada en cajas de primer uso y de no más de 20 kilos.

Características de calidad

Características
Las especies deben ser sanas, limpias y presentar las características que les son propias. Deben contener la totalidad de sus principios activos, sin manchas y materias extrañas.
De color característico amarillo verdosos, aspecto lozano, fresco y olor característico. El calibre de la ciruela kilo debe ser de 100 a 130 grs. por unida.

Requisitos que debe presentar el producto:


Atributos	Parámetros
% Heridas , machucones o golpes	Máximo 10%
% Indicio Pudrición	0%
% Unidades defectuosas	Máximo 10%
Sobremadurez	Máximo 5%
Unidades bajo calibre	Máximo 5%

Características y exigencias microbiológicas:

Parámetros	Mínimo	Máximo
E. coli	0 ufc/g	1000 ufc/g
Salmonella en 50gr.	Ausencia	Ausencia

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra (envase original).

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 10 de 24

3.28 KIWI

Materia Prima:

Frutos embalados en cajas de primer uso y de no más de 18 kilos.

Características de calidad

Características
Las especies deben ser sanas, limpias y presentar las características que les son propias. Deben contener la totalidad de sus principios activos y estar privadas de otras partes del vegetal o materias extrañas.
De color verde a pardo, pudiendo llegar a una coloración bronceada, aspecto lozano y fresco, olor característico del producto.

Requisitos que debe presentar el producto:


Atributos	Parámetros
Peso neto mínimo Unidad	70 grs.
% Heridas , machucones o golpes	Máximo 10%
% Indicio Pudrición	0%
% Unidades defectuosas	Máximo 10%
Grado	2
Unidades bajo peso bruto	Máximo 5 %

Características y exigencias microbiológicas:

Parámetros	Mínimo	Máximo
E. coli	0 ufc/g	1000 ufc/g
Salmonella en 50gr.	Ausencia	Ausencia

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 11 de 24

- Muestra (envase original).

3.29 PAPA (*Solanum tuberosum L*)

1. Envases y Rotulación

- Entregadas en mallas de 20 Kilos para facilitar la manipulación en transporte, bodega e inspección de calidad.

2. Características Organolépticas

- Producto entero y sano (sin daños mecánicos, brotes, pudrición, plagas.)
- Limpio, sin materiales extraños, tierra o barro.
- De consistencia firme, color típico de la especie según variedad.
- Exentas de humedad exterior anormal, olores y sabores extraños


3. Atributos de Calidad y Exigencias:

Atributos	Parámetros
Peso neto mínimo unidad	150 - 350 grs.
Brotadas	Máx. 3%
Daño mecánico	Máx. 6%
Pestes/Plagas	Máx. 2%
Pudrición	0%
Tizón	0%

Requisitos que debe presentar el producto Cebolla:

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra.

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 12 de 24

3.30 CEBOLLA (*Allium cepa*)

Especificaciones:

1. Envases y Rotulación

- Entregadas en mallas de 20 Kilos para facilitar la manipulación en transporte, bodega e inspección de calidad.


2. Características Organolépticas

- Los bulbos deben estar enteros y sanos.
- Limpios, es decir, exentos de materias extrañas orgánicas o de otra procedencia.
- Secos, libre de humedad exterior anormal que pueda influir en olores o sabores extraños.
- Olor, color y sabor característico según variedad.
- Buena adherencia de túnicas envolventes y bulbos desprovistos de raíces.
- Libre de residuos, como exceso de hojas secas y tallos.

3. Atributos de Calidad y Exigencias:

Atributos	Parámetros
Peso neto mínimo unidad	200 - 300 grs.
Brotadas	Máx. 15%
Deshidratación	2%
Indicio Pudrición	Máx. 0.5 %
Daño mecánico	5%
Bajo gramaje o sobre gramaje.	5%
Bulbos dobles	5%
Materias extrañas	5%

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 13 de 24

Requisitos que debe presentar el producto Cebolla:

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra.

3.31 BETARRAGA (Beta vulgaris)

Especificaciones:

1. Envases y Rotulación

- Entregadas en mallas de 20 Kilos para facilitar la manipulación en transporte, bodega e inspección de calidad.


2. Características Organolépticas:

- Producto entero y sano (sin daños mecánicos, plagas, ni enfermedades).
- Limpio, sin materiales extraños, tierra o barro.
- De consistencia firme, color típico de la especie según variedad.
- Desprovista de raíces secundarias, aspecto fresco.
- Exentas de humedad exterior anormal, olores y sabores extraños

3. Atributos de Calidad y Exigencias:

Atributos	Parámetros
Peso neto mínimo unidad	200 – 400gr
Daño Mecánico	6%
Deshidratación	2%
Indicio Pudrición	0%
Fibrosidad después de la cocción	0%

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 14 de 24

Bajo gramaje o sobregamaje.	5 %
Materia extraña	0%

Requisitos que debe presentar el producto Betarraga:

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra.

3.32 ZANAHORIA (Daucus carota)

Especificaciones:

1. Envases y Rotulación


- Entregadas en mallas de 20 Kilos para facilitar la manipulación en transporte, bodega e inspección de calidad.

2. Características Organolépticas:

- Firmes (no flácidas).
- Rectas con un adelgazamiento uniforme.
- Color naranja brillante.
- Ausencia de residuos de raicillas laterales.
- Ausencia de "corazón verde" ya que esto indica exposición a la luz solar.
- Alto contenido de humedad, característica deseable para consumo en fresco.
- Producto entero sin unidades deformes.
- Limpio sin materias extrañas.

3. Atributos de Calidad y Exigencias:

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 15 de 24

Atributos	Parámetros
Longitud	Min. 10 cm.
Daño Mecánico	5%
Deshidratación	2%
Indicio Pudrición	0%
Corazón leñoso	0%
Corazón verde	5 %
Materia extraña	0%
Bajo calibre	5 %

Requisitos que debe presentar el producto Zanahoria:

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra.

3.33 COLIFLOR (*Brassica oleracea*)

Especificaciones:

1. Envases y Rotulación


- Entregadas a granel, con un 15% de hojas para disminuir el daño de la pajoja. Idealmente unidades envueltas en plástico que permita la respiración y con su respectiva etiqueta.

2. Características Organolépticas:

- Producto firme y compacto de color blanco a blanco cremoso.
- Debe presentar la mínima cantidad de hojas, solo que cubra la inflorescencia para evitar daño mecánico.
- Aspecto de las hojas debe ser verde, turgentes y bien cortadas.
- Ausencia de amarillamiento por exposición al sol, pudrición y defectos de mal manejo.
- Libre de tierras u otras materias extrañas, libre de insectos en cualquiera de sus estados evolutivos.

3. Atributos de Calidad y Exigencias:

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 16 de 24

Atributos	Parámetros
Pudrición	0%
Daño Mecánico	5%
Materias extrañas	0%
Presencia de tallo	15%
Insectos o larvas	0%
Daño por plaga	2%

Requisitos que debe presentar el producto Coliflor:

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra.

3.34 TOMATE (*Lycopersicon esculentum*)

Especificaciones:


1. Envases y Rotulación

- Entregadas en caja de maderas de primer uso. Idealmente 19 kilos por caja, ya que con mas gramaje se produce daño en el producto.

2. Características Organolépticas:

- Uniformidad de forma. Principalmente debe ser de forma globosa, globosa aplanada u ovalada, dependiendo del tipo.
- Ausencia de defectos de crecimiento y manejo.
- Color: color uniforme, idealmente en proceso de maduración "pintones".
- Apariencia: lisa y con las cicatrices correspondientes a la punta floral y al pedúnculo.
- Ausencia de grietas de crecimiento, cara de gato o cicatriz leñosa pistilar, sutura, quemaduras de sol, daños por insectos y daño mecánico o magulladuras.

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 17 de 24

- Firme al tacto. No debe estar suave ni se debe deformar fácilmente debido a sobremadurez.

3. Atributos de Calidad y Exigencias:

Atributos	Parámetros
Pudrición	0%
Daño Mecánico	5%
Materias extrañas	0%
Daño por plagas	3%
Insectos o larvas	0%
Defectos de crecimiento y post-cosecha	5%

Nota: El tamaño no es un factor que defina el grado de calidad, pero puede influir de manera importante en las expectativas de su calidad comercial.

Requisitos que debe presentar el producto Tomate:

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra.

3.35 ZAPALLO CAMOTE

Especificaciones:


1. Envases y Rotulación

- Principalmente a granel o mallas plásticas de primer uso y con un peso máximo de 20 kilos por malla.

3. Características Organolépticas:

- De color amarillo a naranja según variedad.
- Aspecto lozano, fresco, pulpa firme a la compresión y uniforme.
- Olor característico del producto.

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 18 de 24

- Libre de tierra u otras materias extrañas.
- Libre de insectos en cualquiera de sus estados evolutivos.
- Semillas sin brotes y sin alteraciones que disminuyan su vida útil.

3. Atributos de Calidad y Exigencias:

Atributos	Parámetros
Daño Mecánico	Máx. 5%
Deshidratación	Máx. 2%
Indicio Pudrición	0 %
Manchas o golpe de sol	10 %
Presencia de larvas o materias extrañas	0%
Unidades deformes	5%
Materia extraña (tierra, barro, etc.)	0%

Requisitos que debe presentar el producto Zapallo camote:

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra.


3.36 ZAPALLO ITALIANO (Curcuvita pepo)

Especificaciones:

1. Envases y Rotulación

- En cajas limpias y secas o mallas plásticas de primer uso y con un peso máximo de 20 kilos por malla.

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 19 de 24

2. Características Organolépticas:

- Enteros y provistos de un pedúnculo que puede estar ligeramente dañado.
- De aspecto fresco y firmes.
- Sanos. Se excluyen los productos afectados de podredumbres o alteraciones tales, que los hagan impropios para el consumo.
- Exentos de daños causados por insectos y otros parásitos.
- Exentos de cavidades y grietas.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Con el desarrollo suficiente, antes de que las semillas hayan endurecido
- Exentos de humedad anormal exterior.
- Exentos de olor y/o sabor extraño.

3. Atributos de Calidad y Exigencias:

Atributos	Parámetros
Daño Mecánico	Máx. 5%
Deshidratación	Máx. 2%
Indicio Pudrición	0 %
Presencia de larvas o materias extrañas	0%
Gramaje mínimo	300 gr.
Gramaje máximo.	600 gr.

Nota: Los productos que sobrepasan los 800 gr. generalmente corresponde a unidades muy grandes, las presentan muchas semillas y organolépticamente son más duros.

Requisitos que debe presentar el producto Zapallo Italiano:


- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra.

3.37 REPOLLO NATURAL

Especificaciones:

1. Envases y Rotulación

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 20 de 24

- Cada unidad de repollo debe estar aluzada y con etiqueta correspondiente. El envase secundario idealmente debe ser en cajas limpias y secas o mallas plásticas de primer uso y con un peso máximo de 20 kilos por malla.

2. Características Organolépticas:

- De color verde característico.
- Apariencia fresco
- Tamaño uniforme.
- Olor característico del producto.
- Libre de tierra u otras materias extrañas, libre de insectos, en cualquiera de sus estados evolutivos.
- No debe presentar pudrición.

3. Atributos de Calidad y Exigencias:

Atributos	Parámetros
Daño Mecánico	Máx. 5%
Deshidratación	0%
Indicio Pudrición	0 %
Presencia de larvas o materias extrañas	0%
Deficiencia de color o manchas	Máx.5%

Nota: Este producto debe presentar análisis microbiológico y de pesticidas por lo menos una vez cada tres meses.


Requisitos que debe presentar el producto Repollo natural:

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra con envase y etiqueta correspondiente.

3.38 ACELGA NATURAL

Especificaciones:

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 21 de 24

1. Envases y Rotulación

- En paquetes de aproximadamente 1 kilo. O bolsa plástica que permita la ventilación del producto y con etiqueta correspondiente.

2. Características Organolépticas:

- De color verde típico, sin presencia de hojas amarillentas.
- Aspecto lozano y fresco.
- Sin indicios pudrición
- Olor característico del producto.
- Libre de tierra u otras materias extrañas.
- Tallos sin barro o tierra y uniformes

3. Atributos de Calidad y Exigencias:


Atributos	Parámetros
Daño Mecánico	Máx. 5%
Deshidratación	0%
Indicio Pudrición	0 %
Presencia de larvas o materias extrañas	0%

Requisitos que debe presentar el producto Acelga Natural:

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra.

3.39 PEREJIL

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 22 de 24

Materia Prima:

Perejil en estado natural.

Características de calidad

Características
De color verde típico sin presencia de hojas amarillentas. Aspecto lozano y fresco, sin indicios de pudrición no deben presentar exceso de humedad, alteradas, contaminadas con insectos o parásitos, ni en mal estado de conservación o higiene, olor o sabores extraños.
El producto debe venir aluzado con etiqueta completa según reglamento sanitario de los alimentos, es decir, resolución sanitaria, gramos, información nutricional, fecha de envasado y duración.


Requisitos que debe presentar el producto:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Parámetros	Mínimo	Máximo
E. coli	0 ufc/g	1000 ufc/g
Salmonella en 50gr.	Ausencia	Ausencia

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra (envase original).

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 23 de 24

3.40 LIMON

Materia Prima:

Entregadas en mallas de primer uso y máximo de 20 kilos.

Daños y defectos

Parámetro	Característica	Tolerancia
Defectos superficiales de la piel	Russett por lesiones de insectos, Heridas por viento , Fitotoxicidad	15 – 20%
Firmeza del fruto e integridad de la cáscara	Se exige que permanezcan estas condiciones en las bodegas.	100%

Atributos de calidad

Parámetro	Características
Tamaño y peso del fruto	Entre 100gr y no mas de 200 gramos.
Forma del fruto	Hesperidio redondo y globoso
Color	Amarillo Verde - Amarillo
Olor	Aroma característico cuya intensidad varía con la variedad
Sabor	Pulpa dura o blanda, sabor ácido.
Textura/sensación de jugosidad	Refrescante y jugosa, asociada a una pulpa tierna y fundente, casi sin fibra. Se debe privilegiar la entrega de frutas con pulpa fundente y jugosa
Rugosidad de la piel	Es deseable piel lisa
Espesor de cáscara	Que sea lo más delgada posible (5 – 8 mm)
Número de semillas	Ideal ausencia de semillas (naranjas Navel)
Facilidad de pelado	Se requiere que la fruta sea fácil de pelar en naranjas y mandarinas


- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Parámetros	Mínimo	Máximo
E. coli	0 ufc/g	1000 ufc/g
Salmonella en 50gr.	Ausencia	Ausencia

Requisitos que debe presentar el producto limón:

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra en envase original.

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
	Página: 24 de 24	

Elaborado por: Depto. Técnico.	Revisado por: Depto. Técnico.	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.
--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------