

	Registro Ficha Técnica Producto Terminado	Código: R - DyD - 1.15
		Versión de registro N°: 03
		Fecha: 24-01-2025

PRODUCTO: ARUBA GARANZO 1X10KG

CÓDIGO: 3008001



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1.1 Producto elaborado a base de granos de leguminosa sanos, limpios, harneados, calibrados y secos provenientes de la especie *Cicer arietinum* L. desprovisto de la vaina una vez secas, exento de olores o sabores anormales y de forma esférica. Este producto es apto para el consumo humano y libre de elementos tóxicos.

Definición garbanzo sin piel: garbanzo desprovisto de su cutícula.

1.2 Grupos Vulnerables: no hay grupos vulnerables asociados a este producto.

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO: 3008000 ARUBA GARBANZO					Versión N°: 00
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Jefe de Desarrollo de Productos		Subgerente de Calidad		Subgerente de Calidad	
FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:
	07-02-2025		07-02-2025		07-02-2025

	Registro Ficha Técnica Producto Terminado	Código: R - DyD - 1.15
		Versión de registro N°: 03
		Fecha: 24-01-2025

2. ESPECIFICACIONES

2.1 Ingredientes:	Garbanzos sin piel
2.2 Grado:	Grado 2
2.3 Tipo:	NA
2.4 Contenido máximo de humedad:	14%
2.5 Peso neto declarado:	1 Kg
2.6 Origen:	Importado
2.7 Rendimiento por envase:	17 porciones aprox.
2.8 Presentación comercial:	Bolsa de polietileno de 1 Kg
2.9 Unidad de venta:	10 x 1 Kg
2.10 Fabricante o Distribuidor:	Importado y envasado por EMPRESAS TUCAPEL S.A.
2.11 Dirección:	Volcán Licancabur 435, nave 2, bodega 2B y 2C, Pudahuel, Región Metropolitana.
2.12 Resolución Sanitaria:	Resolución SEREMI N°2313441110 del 29/08/2023, Región Metropolitana.
2.13 Regulaciones:	Reglamento Sanitario de los Alimentos, DS 977/96. Norma Chilena NCh2861.Of2011 Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) – Directrices para su aplicación. Norma Chilena 539:2002 Legumbres – Garbanzos – Requisitos.

3. REQUISITOS SEGÚN REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS

3.1 Características microbiológicas: Art. 173

Parámetro	Categoría	Clases	n	c	n	M
S. aureus	4	3	5	3	10	100
Salmonella	10	2	5	0	0	-

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO: 3008000 ARUBA GARBANZO				Versión N°: 00	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Jefe de Desarrollo de Productos		Subgerente de Calidad		Subgerente de Calidad	
FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:
	07-02-2025		07-02-2025		07-02-2025

	Registro Ficha Técnica Producto Terminado	Código: R - DyD - 1.15
		Versión de registro N°: 03
		Fecha: 24-01-2025

3.2 Metales pesados: Art. 160

Metales	Límite máximo
Cobre	<10 mg/Kg
Plomo	<2 mg/Kg
Selenio	<0,3 mg/Kg
Zinc	<100 mg/Kg

3.3 Pesticidas: Cumple con listado de pesticidas definido en Resolución 892 del 28-11-2020.

4. REQUISITOS SEGÚN NORMA

Norma Chilena Oficial NCh 539:2022

Daños o defectos mayores en los granos	Grado 2 – Categoría I
Granos dañados por insectos (%)	3,0
Materias extrañas (%)	1,0
Granos quebrados o partidos (%)	10
Granos verdosos y/o decolorados (%)	2,0
Granos manchados (%)	4,0
Granos arrugados (%)	3,0
Granos con cutícula (%)	3,0

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO: 3008000 ARUBA GARBANZO				Versión N°: 00	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Jefe de Desarrollo de Productos		Subgerente de Calidad		Subgerente de Calidad	
FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:
	07-02-2025		07-02-2025		07-02-2025

	Registro Ficha Técnica Producto Terminado	Código: R - DyD - 1.15
		Versión de registro N°: 03
		Fecha: 24-01-2025

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

5.1 Tabla nutricional:

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 1/3 taza (60 g)*		
Porciones por envase: Aprox. 17		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	319	191
Proteínas (g)	17,4	10,4
Grasa Total (g)	5,4	3,2
Grasa Saturada (g)	0,8	0,5
Grasa trans (g)	0,1	0,0
Grasa monoinsat (g)	1,5	0,9
Grasa poliinsat (g)	3,1	1,8
Colesterol (mg)	0,0	0,0
H. de C. disp. (g)	50,1	30,1
Azúcares Totales (g)	2,3	1,4
Sodio (mg)	4,4	2,6
Hierro (mg)	5,6	24%
Magnesio (mg)	111	22%
Zinc (mg)	3,7	15%

*Las cantidades se refieren a los productos tal como se comercializan, en crudo.

**% en relación a la Dosis Diaria Recomendada.

6. PREPARACIÓN

6.1 Modo de preparación básica:

- Lava los garbanzos y déjalos remojando en agua fría (se recomienda de 10 a 12 horas).
- Ponlos a cocer en agua fría hasta que estén blandos (aproximadamente 50 minutos).
- Aliña y sírvelos a gusto.

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

7.1 Conservar en un lugar limpio, fresco y seco.

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO: 3008000 ARUBA GARBANZO				Versión N°: 00	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Jefe de Desarrollo de Productos		Subgerente de Calidad		Subgerente de Calidad	
FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:
	07-02-2025		07-02-2025		07-02-2025

	Registro Ficha Técnica Producto Terminado	Código: R - DyD - 1.15
		Versión de registro N°: 03
		Fecha: 24-01-2025

8. DURACIÓN

8.1 Consumir antes de la fecha indicada en el envase.

8.2 Vida Útil: 18 meses

9. ENVASE Y EMBALAJE

9.1 Material de envase: Bolsa de polietileno
 Estructura: PE 75 mic
 Dimensiones unidad: Largo: 210 mm
 Ancho: 120 mm
 Fondo: 55 mm
 Código EAN 13: 7804685410047

9.2 Material de embalaje: Contenedora de film polietileno
 Dimensiones embalaje: Largo: 600 mm
 Ancho: 210 mm
 Alto: 110 mm
 Volumen: 13.860 cm³
 Unidades por contenedora: 10
 Peso Neto: 10 Kg
 Peso Bruto: 10,4 Kg
 Código DUN 14: 17804685410044

9.3 Palletizado:
 Dimensiones pallet: Largo: 1,2 m
 Ancho: 1 m
 Alto: 1,25 m
 Base: 10 contenedoras
 Alto: 10 contenedoras
 Peso Neto: 1.000 Kg
 Peso Bruto: 1.040 Kg

10. ESTIBA

10.1 Apilamiento máximo sobre un pallet de producto: 2 pallet

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO: 3008000 ARUBA GARBANZO				Versión N°: 00	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Jefe de Desarrollo de Productos		Subgerente de Calidad		Subgerente de Calidad	
FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:
	07-02-2025		07-02-2025		07-02-2025

	Registro Ficha Técnica Producto Terminado	Código: R - DyD - 1.15
		Versión de registro N°: 03
		Fecha: 24-01-2025

11. CONTROL CAMBIOS

FECHA	VERSION MODIFICADA	MODIFICACIÓN
-------	-----------------------	--------------

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO: 3008000 ARUBA GARBANZO					Versión N°: 00
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Jefe de Desarrollo de Productos		Subgerente de Calidad		Subgerente de Calidad	
FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:	FIRMA:	FECHA:
	07-02-2025		07-02-2025		07-02-2025