

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

EXPORTADORA DE BERRIES WILSON CAMPOS SPA

Dirección: Baquedano 491, Linares, Chile

Web: www.exportcampos.cl

Email: info@exportcampos.cl



Exportadora de Berries
Wilson Campos SpA



HONGOS BOLETUS IQF EN CUBOS

INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Descripción del Producto:

Producto congelado elaborado a partir de hongos Boletus frescos, procesados en cubitos uniformes mediante tecnología IQF (Individual Quick Freezing). Caracterizado por su sabor y aroma intenso, posee entre 80-90% de agua, menor porcentaje de proteínas, minerales y vitaminas, y 0% de grasa.

Características Principales:

- **Mercado:** Exportación - Canal Food Service y Retail
- **Vida Útil:** 24 meses en condiciones de almacenamiento a -18°C (0°F)
- **Ingredientes:** 100% Hongos libres de conservantes y colorantes artificiales
- **Variedad:** Boletus
- **Calendario de Cosecha:** Junio - Julio
- **Origen:** Chile

Usos Sugeridos:

Se prepara especialmente para el consumo como: comidas vegetarianas, pizzas, a la parrilla, fritas, a la crema, guisados.

Instrucciones de Almacenamiento:

Conservar a -18°C. Descongelar una vez, consumir en el día. No volver a congelar.

Resolución Sanitaria:

N° 167 del 21.02.2008 Maule

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS, FÍSICOS Y QUÍMICOS

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS (SENSORIAL)

Característica	Descripción
Apariencia	Productos frescos, limpios y saludables
Color	Características de color prácticamente uniformes de su estado natural
Olor y Sabor	Característico de un producto fresco con olor y sabor natural

ANÁLISIS FÍSICO - COMPOSICIÓN Y TOLERANCIAS

Tamaño de muestra: 500 gramos

Componente	Descripción	Tolerancia
Medida de Pieza	Según requerimiento del cliente	Variable
Rebarba	Más de 1/3 de la pieza	5% máximo
Rebarba Marrón Oscuro	Color marrón oscuro	5% máximo
Piezas Más Pequeñas	Menor a 1 cm	5% máximo
Calibre Superior	Piezas de mayor calibre	5% máximo
Presencia de Tierra	Piezas con tierra	Ausencia
Piel Oxidada o Falsa	Color más intenso y oscuro de lo normal	3% máximo
Agua Libre	Porcentaje de agua libre	Máximo 40%
Pasadas de Agua	Trozos con agua	5% máximo
Bloques	Bloques de tres unidades hacia arriba	5% máximo
Material Extraño	Material ajeno al producto (vidrio, plástico, etc.)	Ausencia

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Límite Máximo
Recuento Total	< 100.000 UFC/gr
E. coli	Ausencia
Salmonella/25 gr	Ausencia
Metales Pesados	Ausencia

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1/8 taza (85 gr aprox.)

Nutriente	Por 100g
Energía	40 kcal
Proteínas	1,0 g
Carbohidratos Totales	0,0 g
Grasas Totales	0,0 g

ESPECIFICACIONES DE EMBALAJE

ENVASE PRIMARIO

- **Tipo:** Bolsa de polietileno azul - 60 micras
- **Formato:** 1 kg
- **Sellado:** Transparente
- **Vida Útil:** 24 meses desde fecha de envasado

ENVASE SECUNDARIO

- **Tipo:** Caja de cartón corrugado - Medidas 445x250x250, hoja 30-CA

- **Formato:** 10 x 1 kg
- **Kilos por Caja:** 10 kg
- **Etiqueta:** Producto, formato, fecha de envasado, fecha de caducidad, peso neto, lote, datos de la empresa

CONTROL DE CALIDAD

- **Detector de Metales:** El producto terminado se controla mediante detector de metales

CERTIFICACIONES Y CUMPLIMIENTO

- ✓ **GMO Free:** No contiene organismos genéticamente modificados
- ✓ **Sin Alérgenos:** Producto libre de alérgenos declarables
- ✓ **Sin Aditivos:** 100% hongos naturales sin conservantes ni colorantes
- ✓ **HACCP:** Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
- ✓ **Trazabilidad Completa:** Desde cosecha hasta exportación
- ✓ **Control de Metales:** Detector de metales en línea de producción
- ✓ **Resolución Sanitaria:** Autorizado por SEREMI de Salud del Maule

USOS SUGERIDOS

- **Gastronomía Gourmet:** Restaurantes de alta cocina
- **Comidas Vegetarianas:** Base para platos vegetarianos y veganos
- **Pizzerías:** Ingrediente premium para pizzas gourmet
- **Parrilladas:** Acompañamiento a la parrilla
- **Frituras:** Preparaciones fritas especiales
- **Cremas y Salsas:** Base para salsas cremosas
- **Guisados:** Ingrediente principal en estofados
- **Food Service:** Catering y servicios de alimentación
- **Retail Gourmet:** Venta directa para consumidores premium

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- **Sabor Intenso:** Aroma y sabor característico del Boletus
- **Bajo en Calorías:** Solo 40 kcal por 100g
- **Sin Grasas:** 0% de contenido graso
- **Versatilidad Culinaria:** Múltiples formas de preparación
- **Listo para Usar:** Cubos uniformes listos para cocinar
- **Producto Premium:** Hongo gourmet de alta calidad
- **Larga Conservación:** 24 meses de vida útil
- **Proceso IQF:** Mantiene textura y propiedades originales

INFORMACIÓN ADICIONAL

Composición Nutricional:

- 80-90% de agua
- Menor % de proteínas
- Minerales y vitaminas naturales
- 0% de grasa

Temporada de Cosecha:

Los hongos Boletus se cosechan durante los meses de junio y julio, garantizando la máxima calidad y frescura del producto.

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.