PROMAIZ	**CARTA DE RESPUESTA A CLIENTE**	N° 451

Isla de Maipo, 13 de Enero 2025

Antecedentes del Reclamo:

Cliente: SPAK

Fecha reclamo: 09/01/2025

Fecha recepción: 09/01/2025

N° reclamo del cliente: N/A

Producto: Glucosa en Octabin

Batch: 202501083004

Cantidad: 1.200 kilos

Formato: Octabin x 1200 kilos

Cantidad devuelta: 1.200 kilos

Motivo indicado por el cliente:

"Desviación: al momento de recepción se identifica que producto indica duración de 3 meses, en recepciones y certificados anteriores corresponde a una duración de 2 meses.

El producto indica vencimiento 19/02/25, por la fecha de elaboración corresponderá a 19/01/25, en este caso la VUT supera el 30% de tiempo transcurrida."

Análisis del Reclamo:

Al revisar los antecedentes enviados se verifica que el lote involucrado corresponde a:

Producto	**Fecha Elaboración**	**Cantidad**	**Lote**
Glucosa en Octavin	21/11/2024	1.200 Kilos	202501083004

- Producto fue despachado el 09/01/2025
- La fecha de elaboración corresponde a la de la glucosa de origen. Adjunto CoA enviado junto al despacho.

PROMAIZ	**CARTA DE RESPUESTA A CLIENTE**	N° 451

PROMAIZ

CERTIFICADO DE CALIDAD

JARABE DE GLUCOSA EN OCTABIN

PRODUCTO	JARABE DE GLUCOSA EN OCTABIN	**CLIENTE**	FABRICA Y COMERCIALIZADORA PLUSPACK LTDA
LOTE	202501083004 **LOTE DE ORIGEN** 33949758	**CANTIDAD**	1.200,00
FECHA DESPACHO	09/01/2025	**Nº GUIA**	14.943

Especificaciones Físico Químico	Mínimo	Máximo	Resultados
Sulfitos (mg/kg) (expresados como SO2)	-	40	**7,68**
Sólidos Solubles (°Brix) (a 20°C)	79,20	83,30	**82,23**
Sólidos b.s (g/100g)	77,00	81,00	**79,85**
Indice de Refracción (a 20°C)	1,4885	1,4994	**1,4970**
Dextrosa Equivalente	36,00	41,00	**37,55**
Color (Absorbancia, 600nm-450nm)	-	2,00	**Cumple**

Especificaciones Microbiológicas	Mínimo	Máximo	Resultados
Salmonella sp (P/A,25g)	-	Ausencia	**Ausente**
Recuento Total (ufc/g)	-	500	**<10**
Levaduras (ufc/g)	-	70	**<10**
Hongos (ufc/g)	-	80	**<10**
Escherichia Coli (ufc/g)	-	<10	**<10**
Coliformes Totales (ufc/g)	-	<10	**<10**

Parámetros Organolépticos	Especificaciones	Resultados
Sabor	Ligeramente dulce	**Cumple**
Olor	Inodoro	**Cumple**
Aspecto	Líquido viscoso transparente,incoloro.	**Cumple**

Marta García Garrido
Jefe Control de Calidad
PROMAIZ S.A.

LABORATORIO CONTROL DE CALIDAD Promaiz S.A. PROMAIZ S.A.

Fecha Elaboración: 21/11/2024

Fecha Vencimiento: 19/02/2025

PROMAIZ	CARTA DE RESPUESTA A CLIENTE	N° 451

- El lote de origen es 33949758 con elaboración 21/11/2024 y vencimiento 19/02/2025. Adjunto CoA de origen

26/11/2024

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Nombre de Cliente & Dirección
PROMAIZ S.A.
AV JAIME GUZMAN KM 7,5 SN
9790000-SANTIAGO

Dirección de Embarque del Proveedor
AGR - ARDION BARADERO
Dirección: Gorriti 686
CP: 2942
Tel: 0810-122-0050

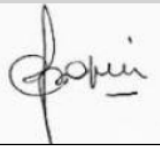
Información de Embarque del Cliente
No. Cliente 50002009
Vuestra Referencia: BA 3155

Información de Embarque del Proveedor
Fecha de Envio:26/11/2024
Cantidad:28640KN
Pedido: 513181
Carga: 3815973

Nota: Producto Elaborado y analizado en la planta: 826AGR - ARDION BARADERO
Producto: 90203002842-GLUCOSA DESMI-GR-GL1024
Lote: 33949758
Marca: GLOBE 010240

Fecha de Fabricación: 21/11/2024
Fecha de Vencimiento: 19/02/2025
RNE:02-041.360
RNPA:02720181

CARACTERISTICAS	METODO	RESULTADOS	MINIMO	MAXIMO
Aspecto, Líquido viscoso y límpido	A100	Cumple	Cumple	
Sabor, Dulce característico	S55	Cumple	Cumple	
Olor, Caracteristico	S54	Cumple	Cumple	
Color, CPC	C90	0,60		1,00
Conductividad, uS/cm	C105	15,00		50,00
Baume, °Bé	M60	42,30	41,70	42,70
Sólidos Solubles, %.	M60	79,30	78,00	80,00
Almidón libre, Negativo	S100	Cumple	Cumple	
Glucosa (Dextrosa), %	S30	14,70	12,00	18,00
Maltosa, %	S30	11,60	8,00	16,00
DP3 (Maltotriosa), %	S30	11,50	5,00	16,00
DP4+, %		62,30	56,00	70,00
Dextrosa Equivalente, .	S30	37,70	36,00	39,00
Microorganismos aerobios mesófilos, U.F.C./g	SMA - IA	< 500		500
Mohos y levaduras, U.F.C./g	SMA - IIA	< 150		150

Información Adicional	RESPONSABLE	FIRMA
Interpretación de las letras A,B,C ó D: A =Superior (Igual o similar al estándar) B =Aceptable(Pequeña diferencia en relación delestándar) C = No satisfatorio (Grandiferencia en relación del estandar) EA =Unidades de embalaje.	**Maria Celina Tapia** Gerente de Gestión de Calidad Documento emitido electrónicamente.	

PROMAIZ	CARTA DE RESPUESTA A CLIENTE	N° 451

26/11/2024

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Nombre de Cliente & Dirección
PROMAIZ S.A.
AV JAIME GUZMAN KM 7,5 SN
9790000-SANTIAGO

Dirección de Embarque del Proveedor
AGR - ARDION BARADERO
Dirección: Gorriti 686
CP: 2942
Tel: 0810-122-0050

Información de Embarque del Cliente
No. Cliente 50002009
Vuestra Referencia: BA 3155

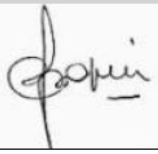
Información de Embarque del Proveedor
Fecha de Envio:26/11/2024
Cantidad:28640KN
Pedido: 513181
Carga: 3815973

Nota: Producto Elaborado y analizado en la planta: 826AGR - ARDION BARADERO
Producto: 90203002842-GLUCOSA DESMI-GR-GL1024
Lote: 33949758
Marca: GLOBE 010240

Fecha de Fabricación: 21/11/2024
Fecha de Vencimiento: 19/02/2025
RNE:02-041.360
RNPA:02720181

CARACTERISTICAS	METODO	RESULTADOS	MINIMO	MAXIMO
Coliformes totales, U.F.C./g	IVB	< 10		10
Escherichia coli (pres/aus), Ausencia en 10 g	IVD	Cumple	Cumple	
Salmonella (pres/aus), Ausencia en 25 g	VA	Cumple	Cumple	
Residuo no soluble (NSR)	N30	B		B
Dióxido de azufre (SO2), ppm	S120	5,00		40,00

La unidad que transporta este lote fue lavada/sanitizada de acuerdo a los requerimientos del producto según normas internas de Ardion S.A alineadas a los requisitos del esquema de certificación FSSC22000.

Información Adicional	RESPONSABLE	FIRMA
Interpretación de las letras A,B,C ó D: A =Superior (Igual o similar al estándar) B =Aceptable(Pequeña diferencia en relación delestándar) C = No satisfatorio (Grandiferencia en relación del estandar) EA =Unidades de embalaje.	**Maria Celina Tapia** Gerente de Gestión de Calidad Documento emitido electrónicamente.	

PROMAIZ	**CARTA DE RESPUESTA A CLIENTE**	N° 451

- Promaiz es importador y comercializador de productos derivados de la molienda húmeda de maíz y por tal las fechas de elaboración y vencimiento que estamos actualmente indicando en los documentos y etiquetado de los productos corresponden a las de origen así también se mantiene el tiempo de vida útil informada por nuestro proveedor.
- Adjunto FT del producto.

	CARTA DE RESPUESTA A CLIENTE	N° 451

Ficha Técnica
Jarabe de Glucosa DE 40

FT-PRO-17 **Noviembre 2024 / Versión 19**

El Jarabe de Glucosa DE 40 de origen nacional o importado es elaborado por hidrólisis ácida del almidón obtenido de la molienda húmeda del maíz, proceso que se realiza bajo estrictos controles para asegurar la calidad y uniformidad del producto.

Especificaciones físico-químicas

	Mínimo	Máximo
Sólidos Solubles [°Brix] *(a 20 °C)*	79,2	83,3
Índice de Refracción *(a 20 °C)*	1,4885	1,4994
Índice de Refracción *(a 45 °C)*	1,4835	1,4943
Sólidos b.s. [g/100g]	77,0	81,0
Dextrosa Equivalente	36	41
Color (*Absorbancia, 600 nm – 450 nm*)	-	2,0
Densidad [g/ml]	1,41	1,43
Cenizas sulfatadas [%]	-	1,0
Sulfitos [mg/kg] *(expresados como SO_2)*	-	40

Especificaciones microbiológicas

	Mínimo	Máximo
Recuento Total [ufc/g]	-	100
Hongos [ufc/g]	-	50
Levaduras [ufc/g]	-	50
Coliformes totales [ufc/g]	-	< 10
Escherichia Coli [ufc/g]	-	Ausencia
Salmonella sp. [ufc/25 g]	-	Ausencia

Parámetros organolépticos

Apariencia y textura	Líquido transparente, viscoso.
Color	Incoloro a ligeramente amarillo.
Sabor	Ligeramente dulce.
Olor	Inodoro.

	CARTA DE RESPUESTA A CLIENTE	N° 451

Ficha Técnica
Jarabe de Glucosa DE 40

FT-PRO-17 **Noviembre 2024 / Versión 19**

Distribución de Azúcares por Cromatografía Líquida (Frecuencial)

Componente	Mínimo [%]	Máximo [%]
Dextrosa (DP1)	12,0	18,0
Maltosa (DP2)	8,0	16,0
Maltotriosas (DP3)	5,0	16,0
Azúcares Superiores (DP4)	56,0	70,0

Aplicaciones

En productos de pastelería, panadería, confiterías, helados, galletas, manjar y mermeladas.

Presentación del producto

A granel, en camiones con 30 toneladas (capacidad máxima).
Octabin, 1200 kilos
Cuñetes, 120 kilos

Vida útil

3 meses.

Almacenaje

Estanque de acopio de acero inoxidable calefaccionado entre 40 y 45 °C.

Información regulatoria del producto

Regulación FDA: 21 CFR §168.120

Reglamento exento N° 437, Ministerio de Salud.- Contiene sulfitos (expresado como SO_2), en cantidades mayores a 10 mg/Kg.

Ficha Técnica
Jarabe de Glucosa DE 40

FT-PRO-17 **Noviembre 2024 / Versión 19**

Grupos vulnerables

Este producto puede generar reacciones alérgicas en personas sensibles a los sulfitos.

La información indicada en esta ficha muestra las posibilidades técnicas de uso, no implicando garantía de resultado si no es aplicado correctamente. PROMAIZ S.A. se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto.

PROMAIZ	**CARTA DE RESPUESTA A CLIENTE**	N° 451

Acción correctiva inmediata:

- Se contacta telefónicamente al proveedor indicando a que corresponden las fechas que estamos usando. Se evaluará su uso en cliente o necesidad de cambio.

Acciones Correctivas de Aplicación Permanente:

- Revisión continua de las especificaciones técnicas de los productos que comercializa Promaiz S.A.





Marta García Garrido

Jefe de Control de Calidad