

**TAPON DE CORCHO NATURAL**



**MEDIDAS Y CALIDADES ESTANDARES**

	MEDIDAS					DESCRIPCION DEL TAPON
38/24	45/24	49/24	45/25	49/25	49/27	El tapón natural de origen vegetal, es un producto 100% natural está recomendado para vinos que necesitan de crianza en botella, que garantizan que la crianza del vino tiene lugar en las mejores condiciones. Este tapón está libre de metales pesado y de migraciones de los producto que se utilizan para sus tratamiento, según certificado de CTCOR INFORME DE ENSAYO N° 4591/14 (E)
45/32	49/32	52/31	52/38	53/29	45/27	

**CARACTERISTICAS QUIMICAS, FISICAS Y MICROBIOLOGICAS**

ENSAYOS	CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
Físico - Mecánicos	Características Dimensionales	Diámetro $\pm 0,5$ mm
		Longitud $\pm 1,0$ mm
		Ovalización $\leq 0,7$ mm
	Humedad	$6 \pm 2\%$
	Fuerza de Extracción	$30 \pm 10$ daN
Físico - Químicos	Contenidos de peróxidos	$\leq 0,1$ mg/tapón
	Contenido en polvo	$\leq 3$ mg/tapón
Visuales	Clase visual	Referencia $\pm 2\%$
Microbiológico	Hongos y Levaduras	10UFC
	Bacterias	30UFC



Preparado por: Sub Gerente de Corchos	Revisado por: Líder Equipo de Inocuidad	Aprobado por: Gerente General
Propiedad: INDUSTRIA CORCHERA S. A.	Fecha: 25.11.2016	Versión 01 Página 1 de 3


	Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos  <b>FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>FTPTC05</b>
		

EMBALAJE			
<b>Externo</b>	Caja Cartón 39.5x38.5x56	<b>Cantidad</b>	2.000 o 1.800 unidades/caja
<b>Interno</b>	500mm x850mmx0.120mm	<b>Peso Aprox.</b>	8 Kilos Aprox.
<b>Sistema Distribución</b>	Transporte interno, externo ó como indique el cliente		
<b>Indicaciones del Etiquetado</b>	Nombre Cliente, Descripción del producto, Dimensión, Fecha Fabricación, N° Lote, Fecha de Despacho, fecha de tratamiento y unidades por cajas		
<b>Almacenamiento</b>	En pallet de madera, lugares sin humedad, ni directo al sol, en lo posible en bodegas sin productos químicos.		
<b>Propósito de uso</b>	Para el sellado de productos vitivinícolas preferentemente con requerimiento de oxigenación.		

RECOMENDACIONES DE USO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	
<b>ALMACENAMIENTO DE LAS CAJAS CON TAPONES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Efectué el pedido de sus tapones para una utilización inmediata o a corto plazo. Almacenar en un lugar bien ventilado, a una temperatura controlada entre 15°C y 25°C, con 50% a 70% de humedad.</li> </ul>
<b>VIDA UTIL EN ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A los 3 meses de almacenamiento se deberá medir solo el parámetro de humedad</li> <li>No exceder los 6 meses tras la fecha de fabricación, si excede este periodo se deberá realizar un chequeo de los parámetros de; humedad, Capilaridad y Fuerza de Extracción.</li> </ul>
<b>VIDA UTIL TAPADO</b>	Para los vinos <ul style="list-style-type: none"> <li>Varietales y Reservas máximo 4 años</li> <li>Gran Reserva e Iconos entre 4 a 8 años</li> <li>Late Harvest 1 a 2 años</li> </ul>
<b>DURANTE EL ENVASADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asegurar que la maquina está limpia y exenta de partículas.</li> <li>Asegurar que el tapón se comprime lentamente hasta un diámetro no inferior a 15,5mm</li> <li>Para cuellos estándares, el tapón debe introducirse hasta 1 mm por debajo de la parte superior del cuello.</li> <li>Minimizar el grado de humedad en el interior del cuello de la botella.</li> <li>El espacio entre el tapón y el vino debes ser, como mínimo 15 mm, a una temperatura de 20°C.</li> <li>La presión interna posterior al taponado debe ser siempre <math>\leq 0</math> bar, pudiendo tolerar en casos extremos no superior a 1,2 bar (NO RECOMENDADO).</li> <li>Después del embotellado, mantener las botellas en posición vertical, como mínimo 10 minutos.</li> </ul>

Preparado por: Sub Gerente de Corchos	Revisado por: Líder Equipo de Inocuidad	Aprobado por: Gerente General
Propiedad: INDUSTRIA CORCHERA S. A.	Fecha: 25.11.2016	Versión 01 Página 2 de 3

	<p>Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos</p> <p><b>FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO</b></p>	<p><b>FTPTC05</b></p> 
---	---	---

<p><b>DURANTE EL TRASLADO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Las botellas deben transportarse en posición vertical.</li> </ul>
<p><b>APROBADO POR SUB GERENTE DE GESTION Y ASEGURAMIENTO DE CALIDAD</b></p>	 <p><b>Fabiola Cisternas Palma</b></p>

<p>Preparado por: Sub Gerente de Corchos</p>	<p>Revisado por: Líder Equipo de Inocuidad</p>	<p>Aprobado por: Gerente General</p>
<p>Propiedad: INDUSTRIA CORCHERA S. A.</p>	<p>Fecha: 25.11.2016</p>	<p>Versión 01 Página 3 de 3</p>