



**FICHA TÉCNICA
PRODUCTO TERMINADO**

CÓDIGO: FTPT4002
REVISIÓN: 13
FECHA: Agosto 2017
COPIA CONTROLADA N°
PÁGINA 1 DE 2

ANTECEDENTES EMPRESA : NOMBRE DE LA EMPRESA Alimentos Carolina y Cía. Ltda.
DIRECCIÓN Volcán Lascar 720. Pudahuel
PAGINA WEB info@alcafood.com www.alcafood.com
RESOLUCION SANITARIA SEREMI de Salud Metropolitana
N° 29991 del 25/08/2006

PRODUCTO Avena para uno con leche y berries Alcafood 66 g

DESCRIPCIÓN : Mezcla de avena, sólidos lácteos, leche entera, azúcar y frutos deshidratados/frutas secas para reconstitución sólo con agua, en envase individual.

CARACTERÍSTICAS

INGREDIENTES : Avena (gluten), sólidos lácteos, leche 26% MG, azúcar, pasas cranberries, frutilla liofilizada y arándanos deshidratadas
Producto obtenido mediante el pesaje de materias primas, mezcla y posterior envasado del semielaborado en máquina automática, la que dosifica lo programado, en envase con cuchara, tapa, corta y sella con film continuo e imprime fecha, lote y hora.

PREPARACIÓN : 1. Levante la tapa sellada hasta la mitad.
2. Vierta agua recién hervida dentro del vaso, hasta la marca indicada en el envase (110 ml)
3. Revolver suavemente para humectar toda la mezcla.
4. Deje reposar por 3 a 4 minutos y servir.
Se obtiene una porción aproximada de 176 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS : Olor Característico a frutilla
Color Café claro
Sabor Dulce, Frutilla

RENDIMIENTO : Con 66 g de producto se obtienen aproximadamente 176 g de producto listo para ser consumido (aprox. 1 porciones de 176 g)

USO PREVISTO : Productos aptos para ser consumido por la población en general exceptuando los grupos alérgicos a alérgenos declarados y la población vulnerable a algunos ingredientes declarados.

ALERGENOS : Elaborado en líneas que también procesan harina de trigo, huevo en polvo, aceite de soya y productos preservados con sulfito

DEFECTOS : No se acepta material extraño. Control corresponde a PCC 1 de plan HACCP.
Se controlan piezas y partes móviles de las máquinas envasadoras, incluyendo filtros con tamaño de abertura 7 mm.

COMPOSICIÓN PROXIMAL Y APORTE NUTRICIONAL

	100 g	porción (66 g)	porción preparada (176 g)	100 g preparados(*)
Energía (kcal)	370	244	244	139
Proteína (g)	11,2	7,4	7,4	4,2
Grasa total (g)	7,1	4,7	4,7	2,7
Ac. grasos saturados (g)	2,81	1,9	1,9	1,1
Ac. grasos monoinsaturados (g)	2,20	1,5	1,5	0,8
Ac. grasos poliinsaturados (g)	1,48	1,0	1,0	0,6
Ac. Grasos Trans	0,01	0,01	0,01	0,0
Colesterol (mg)	12,6	8,3	8,3	4,7
Hidratos de carbono Disponibles(g)	65,3	43	43	24
Azucares totales (g)	35,2	23	23	13
Sodio (mg)	303	200	200	114

Se incluye (*) solo como referencia para establecer comparación con nueva ley de etiquetado, decreto 13/2015 MINSAL, artículo 1, N°6, párrafo 8. Información no impresa en envase



FICHA TÉCNICA
PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO: FTPT4002
REVISIÓN: 13
FECHA: Agosto 2017
COPIA CONTROLADA N°
PÁGINA 2 DE 2

INFORMACION MICROBIOLÓGICA (RSA. Artículo 173, Grupo 5, punto 5.4.- CEREALES PARA DESAYUNO)

Plan de Muestreo					Límite por gramo	
Parámetro	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto. Aerobios Mesófilo	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴ ufc/g
Coliformes	5	3	5	2	<3	20 ufc/g
E. Coli	10	2	5	0	<3	--

REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS

Humedad	8% Máx.
---------	---------

CARACTERÍSTICAS ENVASE

Envase primario: Vaso de polipapel full impresión con tapa bilaminada poliéster/polietileno y cuchara en su interior con un peso de 14, 5 g más 66 g de producto terminado.

EAN 13: 7804638830724

Envase secundario: Cajas de embalaje de cartón de 36 unidades

DUN 14: 17804638830721

MATERIAL	ESPECIFICACIÓN INTERNA (mm)			PESO CAJA (g)	PESO BRUTO ENVASE (g)	PESO NETO ENVASE(g)	UNID/ CAJA	PESO NETO CAJA + ENVASE (g)	PESO BRUTO/ CAJA + ENVASE(g)
	Largo	Ancho	Alto						
Caja	400	300	310	378	80,5	66	36	2754	3276

Envase secundario: Cajas de embalaje de cartón de 12 unidades

DUN 14: 27804638830728

MATERIAL	ESPECIFICACIÓN INTERNA (mm)			PESO CAJA (g)	PESO BRUTO ENVASE (g)	PESO NETO ENVASE(g)	UNID/ CAJA	PESO NETO CAJA + ENVASE (g)	PESO BRUTO/ CAJA + ENVASE(g)
	Largo	Ancho	Alto						
Caja	400	300	100	236	80,5	66	12	1028	1202

Textos del embalaje:

Nombre del producto, marca, contenido, fecha de elaboración y vencimiento, datos del fabricante, n° de apilamiento máximo, condiciones de almacenamiento, DUN 14.

IDENTIFICACION Y CODIFICACION:

Cada unidad de venta debe tener la identificación del lote al que pertenece,

INDICAR EN DETALLE COMO EN EL EJEMPLO LA CODIFICACION DE FECHA Y LOTE

Formato:

ELAB: DD/MM/AAAA

VENC: DD/MM/AAAA

LOTE: XX YY

HORA

Donde:

DD: Indica día.

MM: Indica mes (en números)

AAAA: Indica año

XX: indica semana del año

YY: Indica correlativo de producción (diario)

DURABILIDAD

8 meses en su envase original cerrado, almacenado en lugar fresco, seco y limpio (20°C, 60%HR). Una vez abierto, mantener cerrado y consumir antes de 30 días