



**FICHA TÉCNICA  
PRODUCTO TERMINADO**

**CÓDIGO: FTPT4004**  
**REVISIÓN: 13**  
**FECHA: Agosto 2017**  
**COPIA CONTROLADA N°0**  
**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](mailto:info@alcafood.com) [www.alcafood.com](http://www.alcafood.com)  
RESOLUCION SANITARIA SEREMI de Salud Metropolitana  
N° 29991 del 25/08/2006

**PRODUCTO** Avena para uno con leche y manzanas 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, manzana deshidratadas, canela en polvo.  
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.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS :** Olor Característico a canela  
Color Café claro  
Sabor Dulce, canela y manzana

**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 :** Contiene leche (caseína y lactosa) y avena (gluten). 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 APOORTE NUTRICIONAL**

	100 g	porción (66 g)	porción preparada(176g)	Preparados (*) 100g
Energía (kcal)	373	246	246	140
Proteína (g)	11,1	7,3	7,3	4,1
Grasa total (g)	6,9	4,6	4,6	2,6
Ac. grasos saturados (g)	2,81	1,9	1,9	1,1
Ac. grasos monoinsaturados (g)	2,17	1,4	1,4	0,8
Ac. grasos poliinsaturados (g)	1,37	0,9	0,9	0,5
Ac. Grasos Trans	0,01	0,01	0,01	0,01
Colesterol (mg)	12,6	8,3	8,3	4,7
Hidratos de carbono Disponibles(g)	66,5	44	44	25
Azucares totales (g)	37,5	25	25	14
Sodio (mg)	317	209	209	119

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



FICHA TÉCNICA  
PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO: FTPT4004  
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 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup> 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: 7804638830731**

Envase secundario: Cajas de embalaje de cartón de 36 unidades

**DUN 14: 17804638830738**

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)
Caja	Largo	Ancho	Alto	378	80,5	66	36	2754	3276
	400	300	310						

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)
Caja	Largo	Ancho	Alto	236	80,5	66	12	1028	1202
	400	300	100						

(\*) Sin código DUN 14

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