



**FICHA TÉCNICA  
PRODUCTO TERMINADO**

**CÓDIGO:** FTPT4099  
**REVISIÓN:** 12  
**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**  
**Puré para uno sabor merken con trocitos de pollo**  
**47,5 g Alcafood**

**DESCRIPCIÓN :** Puré de papas deshidratado de sabor merquén con trocitos de pollo sazonado, de fácil disolución, color amarillo crema, con toques de rojo y delicado aroma característico, en envase individual.

**CARACTERÍSTICAS**

**INGREDIENTES :** Papas deshidratadas (mono glicérido, pirofosfato ácido de sodio, preservante bisulfito de sodio, ácido cítrico y BHA), aceite de maravilla y soya, suero de leche, leche entera (26% de materia grasa), carne de pollo (7%), sal, sazonador merquén (Maltodextrina, pimentón deshidratado, saborizante natural, dióxido de silicio amorfo), 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 :** Levante la tapa sellada hasta la mitad. Vierta agua recién hervida dentro del vaso, hasta la marca indicada en el envase (180 ml) cubriendo todo el puré. Revolver suavemente para humectar toda la mezcla. Asegúrese que no quede puré sin agua en el fondo del vaso. **NO BATIR.** Deje reposar por 1 a 2 minutos y servir.

**CARACTERSTICAS ORGANOLEPTICAS :** Olor: Característico ahumado  
Color: Rojo claro  
Sabor: Característico a ahumado

**RENDIMIENTO :** Con 47,5 g de producto se obtienen aproximadamente 227,5 g de producto listo para ser consumido (aprox. 1 porción de 227,5 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 (Ejemplo azúcar para población con diabetes)

**ALERGENOS :** Contiene leche (caseína y lactosa) y aceite de soya. Preservado con sulfitos. Elaborado en líneas que también procesan cereales que contienen gluten, huevo y sus productos y almendras.

**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 = 5 mm.

**COMPOSICIÓN PROXIMAL Y APORTE NUTRICIONAL**

Porción:	47,5 g			
Porciones por envase:	1			
	100 g	1 Porción (47,5 g)	1 Porción preparada (227,5 g aprox)	100 g preparados (*)
Energía (Kcal)	411	195	195	86
Proteínas (g)	29	13,6	13,6	6,0
Grasas totales (g)	26	12,4	12,4	5,3
Grasas saturadas (g)	17	8,1	8,1	3,6
Grasas monoinsaturadas (g)	17	8,2	8,2	3,6
Grasas poliinsaturadas (g)	21	9,9	9,9	4,4
Grasas trans (g)	<0,3	<0,3	<0,3	<0,3
Colesterol (mg)	30	14,4	14,4	6,3
H. de C. Disp. (g)	76	36	36	16
Azúcares Totales (g)	31	14,6	14,6	6,4
Sodio (mg)	1490	708	708	311

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: FTPT4099**  
**REVISIÓN: 12**  
**FECHA: Agosto 2017**  
**COPIA CONTROLADA N°0**  
**PÁGINA 2 DE 2**

**INFORMACION MICROBIOLÓGICA** (RSA. Artículo 173, Grupo 4, punto 4.1 CALDOS, SOPAS, CREMAS, SALSAS Y PURE DE PAPAS DESHIDRATADAS INSTANTANEAS)

Plan de Muestreo					Límite por gramo	
Parámetro	Categoría	Clases	n	c	m	M
E. Coli	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup> ufc/g
S. Aureus	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup> ufc/g
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	----

**REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS**

Humedad	8% Máx.
Sulfitos	Max. 100 ppm como SO <sub>2</sub>

**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 47,5 g de producto terminado.

**EAN 13: 7804638830403**

Envase secundario: Cajas de embalaje de cartón de 36 unidades

**DUN 14: 17804638830400**

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	62	47,5	36	2088	2610

Envase secundario: Cajas de embalaje de cartón de 12 unidades

**DUN 14: 27804638830377**

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	62	47,5	12	806	980

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**

12 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