



## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Fecha de Vigencia:  
13/09/2018  
Versión: 12.0

### CHIPS MANZANA DESHIDRATADA

Página 1 de 4

#### 1. ANTECEDENTES GENERALES PROVEEDOR

1.1] Nombre del Proveedor	Ricafood
1.2] Dirección	Panamericana Norte 16.950 Km. 16; Lampa
1.3] Razón Social	Ricafood S.A.
1.4] Teléfono	(02) 2240 5200
1.5] Rut	76.954.370-8
1.6] E-mail	<a href="http://www.daff.cl">www.daff.cl</a>

#### 2. ANTECEDENTES GENERALES PRODUCTO

2.1] Nombre del Producto	Chips de Manzana Deshidratada
2.2] Marca	Da Food
2.3] Resolución Sanitaria	Nº 1713429985 del 09/11/17 Seremi de Salud
2.4] Contacto Comercial	Eduardo Bustamante <a href="mailto:ebustamante@daff.cl">ebustamante@daff.cl</a>
2.5] Responsable de Calidad	Jocelyn Tapia; <a href="mailto:calidad@daff.cl">calidad@daff.cl</a>
2.6] Fecha	Jueves 13 de Septiembre de 2018.

#### 3. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

3.1] Ingredientes	Manzana Deshidratada
3.2] Modo de Uso	Abrir el envase y servir.
3.3] Recomendaciones	Almacenar el producto cerrado en lugar fresco, seco y libre de olores extraños.
3.4] Duración	12 meses a partir de la fecha de elaboración.
3.5] Aplicación	Snack frutal para complementar.
3.6] Método de Producción	Manzanas deshidratadas obtenidas a partir de manzanas de una variedad definida, las cuales son lavadas, seleccionadas, peladas o no, descorazonadas y cortadas en slices para luego ser deshidratadas en secadores de temperatura controlada.

#### 4. EMPAQUE

4.1] Tipo de Envase (Primario)	Envase de BOPP (biorientado polipropileno) de 35 um con sellos transversales y longitudinales.		
4.2] Tipo de Envase (Secundario)	Bolsa contenedora.		
4.3] Rotulación	Automática (De acuerdo al R.S.A.)		
Nombre del Producto	4.4] Cont. Neto	4.5] Cód. Interno	4.6] Presentación
CHIPS MANZANA DESHIDRATADA CAJA 180x22gr	22 gr.	321	Bolsa 180 Unid.
CHIPS MANZANA DESHIDRATADA BOLSA 140x22gr	22 gr.	331	Bolsa 140 Unid.
CHIPS MANZANA DESHIDRATADA CAJA 30x22gr (RET)	22 gr.	388	Bolsa 30 Unid.

Preparado por: Jefe de Evaluación y Desarrollo	Validado por: Líder de inocuidad	Revisado por: Gerente Comercial	Aprobado por: Gerente General
Fecha:	Fecha:	Fecha:	Fecha:
Firma:	Firma:	Firma:	Firma:

# CHIPS MANZANA DESHIDRATADA

### 5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

#### 5.1] Parámetros Físicos-Químicos

Análisis	Unidades	Límites (Rev.: 10 de 16/02/2016)
Humedad	Gramos	Máx. 6
Ceniza	Gramos	Máx. 1,6
pH		2,0 a 3.8

#### 5.2] Parámetros Nutricionales

Análisis	Unidades	Límites 100g (Rev.: 10 de 16/02/2016)
Proteínas	Gramos	Mín. 1,2
Lípidos	Gramos	Máx. 0,6
Grasa saturada	Gramos	Máx. 0,0
Carbohidratos disponibles	Gramos	Por diferencia Máx. 80,4
Azúcares totales	Gramos	Máx. 80,4
Fibra dietética total	Gramos	Mín. 10
Sodio	Miligramos	Máx. 30

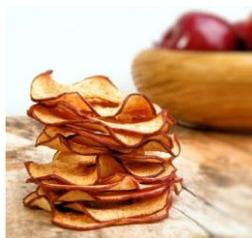
#### 5.3] Parámetros Microbiológicos (RSA Art. 173 punto 14.7 Frutas y verduras desecadas o desh.).

Análisis	Unidades	n	c	m	M
Mohos	ufc/ grs	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	ufc/ grs	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
E. coli	ufc/ grs	5	2	10	5x10 <sup>2</sup>
Salmonella	En 50 g	5	0	0	/
Presencia de larvas y parásitos	Tolerancia	Ausencia			

#### 5.4] Parámetros Sensoriales

Color	Amarillo Oscuro
Apariencia	Manzana Deshidratada.
Sabor	Característico al Sabor Manzana.
Aroma	Característico al Sabor Manzana.

### 6. FOTO DEL PRODUCTO



Preparado por: Jefe de Evaluación y Desarrollo

Validado por: Líder de inocuidad

Revisado por: Gerente Comercial

Aprobado por: Gerente General

Fecha:  
Firma:

Fecha:  
Firma:

Fecha:  
Firma:

Fecha:  
Firma:

**7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

7.1] Cuadro Nutricional

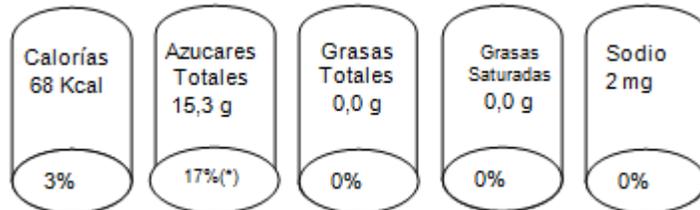
Porción: 22 grs. (1 taza).  
Porciones por envase: 1

	100 g	1 Porción
Energía (Kcal.)	310	68
Proteínas (g)	3,0	0,7
Grasa total (g)	0,1	0,0
Hidratos de Carbono disponible (g)	74,4	16,4
Azúcares totales (g)	69,6	15,3
Azúcares libres (g)	0,0	0,0
Fibra dietaria total (g)	16,5	3,6
Sodio (mg)	10	2
Vitamina C (mg)	6,25	2,7%
Calcio (mg)	13,9	0,5%
Hierro (mg)	11,9	22%

\*% en Relación a la Dosis Diaria Recomendada

7.2] Pilas Nutricionales

Cada 1 taza (22 g aprox.) contiene:



% de la Recomendación Diaria para un adulto en base a 2000 Kcal.

(\*) según valor diario CIAA de UE.

**8. GRUPOS VULNERABLES (Marcar con una X).**

8.1] Este producto contiene los siguientes alérgenos: 8.3] Alimentos que contienen Fenilalanina:

Cereales con gluten	<input type="checkbox"/>	Leche y sus derivados	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y derivados	<input type="checkbox"/>	Huevos y sus derivados	<input type="checkbox"/>
Huevos y sus derivados	<input type="checkbox"/>	Pollo	<input type="checkbox"/>
Pescados y derivados	<input type="checkbox"/>	Cerdo	<input type="checkbox"/>
Maní, soya y sus derivados	<input type="checkbox"/>	Ternera	<input type="checkbox"/>
Leche y sus derivados	<input type="checkbox"/>	Salmón	<input type="checkbox"/>
Nueces y sus derivados	<input type="checkbox"/>	Arroz y derivados	<input type="checkbox"/>
Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg. o más.	<input type="checkbox"/>	Cereales y derivados	<input type="checkbox"/>
		Papas y derivados	<input type="checkbox"/>

Preparado por: Jefe de Evaluación y Desarrollo	Validado por: Líder de inocuidad	Revisado por: Gerente Comercial	Aprobado por: Gerente General
Fecha:	Fecha:	Fecha:	Fecha:
Firma:	Firma:	Firma:	Firma:

8.2] Elaborado en líneas que también procesan los alérgenos:		Harina y sus derivados	<input type="checkbox"/>
Cereales con gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Espárrago y sus derivados	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y derivados	<input type="checkbox"/>	Zanahorias y derivados	<input type="checkbox"/>
Huevos y sus derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Habas y sus derivados	<input type="checkbox"/>
Pescados y derivados	<input type="checkbox"/>	Alimentos con Aspartamo	<input type="checkbox"/>
Maní, soya y sus derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	8.4] Alimentos que contienen Gluten:	
Leche y sus derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Harina de Trigo	<input type="checkbox"/>
Nueces y sus derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Pastas y derivados	<input type="checkbox"/>
Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg. o más.	<input checked="" type="checkbox"/>	Sémola de Trigo	<input type="checkbox"/>
8.5] Contenido de Lactosa:		Cacahuete y derivados	<input type="checkbox"/>
Leche y sus derivados	<input type="checkbox"/>	Chocolates	<input type="checkbox"/>
		8.6] Declaración OGM:	
		Libre	<input checked="" type="checkbox"/>
		No contiene	<input type="checkbox"/>
		Contiene trazas	<input type="checkbox"/>
		Contiene	<input type="checkbox"/>

**9. HOJA DE REVISIÓN**

Nº de Versión	Fecha de Revisión	Modificación
1.0	13/10/2009	Versión Inicial.
2.0	16/10/2009	Cambio de Formato e Incorporación de nuevo Logo.
3.0	01/10/2012	Creación nuevo producto.
4.0	30/11/2012	Actualización del código interno.
5.0	15/03/2013	Modificación nutricional de acuerdo a análisis proximales.
6.0	07/11/2014	Ajustar los parámetros físico-químicos a la versión 07 del 12/02/2014 del Manual de fichas técnicas de la Junaeb.
7.0	17/03/2015	Modificación Formato Punto 8. Grupos Vulnerables (alérgenos) y actualizaciones nutricionales.
8.0	11/11/2015	Modificación bajo la Ley 20.606 y Manual JUNAEB Versión 08 del 07/08/2015
9.0	29/04/2016	Modificación bajo Manual JUNAEB Versión 09 del 16/02/2016
10.0	22/11/2016	Modificación bajo Manual JUNAEB Versión 10 del 16/02/2016
11.0	24/05/2018	Actualización del envase y formatos.
12.0	13/09/2018	Actualización contacto comercial, formato de venta, OGM.

Preparado por: Jefe de Evaluación y Desarrollo	Validado por: Líder de inocuidad	Revisado por: Gerente Comercial	Aprobado por: Gerente General
Fecha:	Fecha:	Fecha:	Fecha:
Firma:	Firma:	Firma:	Firma: