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	**PURE DE PAPAS TRADICIONAL 125 g Alcafood**
DESCRIPCIÒN	:	Puré de papas deshidratado, fórmula completa, de fácil disolución, color amarillo crema, sabor y olor característico, con una humedad máxima de 8%.	

CARACTERÍSTICAS

INGREDIENTES	:	Hojuelas de papas deshidratadas (hojuela de papa deshidratada(papa deshidratada, emulsionante mono estearato de glicerol, estabilizante pirofosfato de sodio, antioxidantes bisulfito de sodio y, ácido cítrico , BHA), aceite vegetal de maravilla y soya, suero lácteo, leche 26% mg, sal.
PREPARACIÓN	:	Vierta el contenido del envase (125 g) de una sola vez sobre 500 mL (2 tazas) de agua recién hervida y mezcle suave. Deje reposar 1 a 2 minutos. Revuelva suavemente, sin batir, hasta obtener una mezcla totalmente hidratada y cremosa.
CARACTERSTICAS ORGANOLEPTICAS	:	Olor: Característico Color: Amarillo pálido Sabor: Característico a papa
RENDIMIENTO	:	Con 125 g de producto se obtienen aproximadamente 625 g de producto listo para ser consumido (aprox. 4 porciones de 156 g) Porción de producto seco: 31 g
USO PREVISTO	:	Productos aptos para ser consumido por la población en general exceptuando los grupos alergénicos a alérgenos declarados y la población vulnerable a algunos ingredientes declarados (Ejemplo azúcar para población con diabetes)
ALERGENOS	:	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 = 5mm.

COMPOSICIÓN PROXIMAL Y APORTE NUTRICIONAL POR 100 g

Porción: 31 g (2 cucharadas de producto) Porciones por envase: 4 Aprox.				
	100 g	1 Porción (31 g)	1 Porción preparada (156 g aprox.)	100 g preparados (*)
Energía (Kcal)	442	137	137	88
Proteínas (g)	8,0	2,5	2,5	2
Grasas totales (g)	17	5,3	5,3	3
Grasas saturadas (g)	3,8	1,2	1,2	1
Grasas monoinsaturadas (g)	3,9	1,2	1,2	1
Grasas poliinsaturadas (g)	8,9	2,8	2,8	2
Grasas trans (g)	<0,3	<0,3	<0,3	<0,3
Colesterol (mg)	6,1	1,9	1,9	1
H. de C. Disp. (g)	64	20	20	13
Azúcares Totales (g)	12	3,6	3,6	2
Sodio (mg)	1187	368	368	236

Se incluye (*) solo como referencia para establecer comparación con nueva ley de etiquetado, decreto 13/2015 MINSAL, artículo 1, N°6, párrafo 8

INFORMACION MICROBIOLOGICA (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	10^2 ufc/g
S. Aureus	8	3	5	1	10	10^2 ufc/g
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	----

REQUISITOS FISICO-QUÍMICOS

Humedad	8% Máx.
Sulfitos	Max. 100 ppm como SO2

CARACTERÍSTICAS ENVASE

Envase primario: una bolsa unitaria de BOPP transparente de 125 g de contenido neto dentro de un estuche de cartón con impresión full color.
EAN 13: 7804638830069

Envase secundario: cajas de cartón corrugado de 24 unidades de contenido o 12 unidades de contenido.
DUN 14: 17804638830066

MATERIAL	ESPECIFICACIÓN INTERNA (mm)			PESO CAJA (g)	PESO BRUTO ENVASE (g)	PESO NETO ENVASE(g)	UNID/ CAJA	PESO BRUTO/ CAJA + ENVASE(g)	PESO NETO CAJA + ENVASE (g)
	Largo	Ancho	Alto						
Caja	430	330	190	322	149	125	24	3898	3322

DUN 14: 27804638830063

MATERIAL	ESPECIFICACIÓN INTERNA (mm)			PESO CAJA (g)	PESO BRUTO ENVASE (g)	PESO NETO ENVASE(g)	UNID/ CAJA	PESO BRUTO/ CAJA + ENVASE(g)	PESO NETO CAJA + ENVASE (g)
	Largo	Ancho	Alto						
Caja	245	140	190	185	149	125	6	1079	935

MATERIAL	ESPECIFICACIÓN INTERNA (mm)			PESO CAJA (g)	PESO BRUTO ENVASE (g)	PESO NETO ENVASE(g)	UNID/ CAJA	PESO BRUTO/ CAJA + ENVASE(g)	PESO NETO CAJA + ENVASE (g)
	Largo	Ancho	Alto						
Caja	300	240	190	204	149	125	12 **(*)**	1992	1704

(*) sin DUN14

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

Duración un año (12 meses). Consumir antes de la fecha impresa en el envase. Conservar en lugar fresco y seco (20 º C 60 % HR.) Una vez abierto, mantener cerrado y consumir antes de 30 días.