

|                                                                                   |                                                   |                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b><br><b>PRODUCTO TERMINADO</b> | <b>CÓDIGO: FTPT4140</b><br><b>REVISIÓN: 13</b><br><b>FECHA: Agosto 2017</b><br><b>COPIA CONTROLADA N°</b><br><b>PÁGINA 1 DE 2</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**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, pasas y almendras**  
**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, almendras laminadas, pasas morenas.

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

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS :** Olor Característico a pasas y almendras  
Color Café claro  
Sabor Dulce, pasas y almendras

**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 APOORTE NUTRICIONAL

|                                    | 100 g | porción (66 g) | porción preparada (176 g) | 100 g preparados(*) |
|------------------------------------|-------|----------------|---------------------------|---------------------|
| Energía (kcal)                     | 385   | 254            | 254                       | 144                 |
| Proteína (g)                       | 12,3  | 8,1            | 8,1                       | 4,6                 |
| Grasa total (g)                    | 9,9   | 6,5            | 6,5                       | 3,7                 |
| Ac. grasos saturados (g)           | 3,03  | 2              | 2                         | 1,1                 |
| Ac. grasos monoinsaturados (g)     | 4,08  | 2,7            | 2,7                       | 1,5                 |
| Ac. grasos poliinsaturados (g)     | 2,11  | 1,4            | 1,4                       | 0,8                 |
| 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) | 61,6  | 41             | 41                        | 23                  |
| Azucares totales (g)               | 31,9  | 21             | 21                        | 12                  |
| Sodio (mg)                         | 304   | 201            | 201                       | 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

|                                                                                   |                                             |                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA<br/>PRODUCTO TERMINADO</b> | <b>CÓDIGO: FTPT4140</b><br><b>REVISIÓN: 13</b><br><b>FECHA: Agosto 2017</b><br><b>COPIA CONTROLADA N°</b><br><b>PÁGINA 2 DE 2</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>INFORMACION MICROBIOLOGICA</b> (RSA. Artículo 173, Grupo 5, punto 5.4.- CEREALES PARA DESAYUNO) |                  |               |          |          |                         |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|----------|----------|-------------------------|-----------------------|
| <b>Plan de Muestreo</b>                                                                            |                  |               |          |          | <b>Límite por gramo</b> |                       |
| <b>Parámetro</b>                                                                                   | <b>Categoría</b> | <b>Clases</b> | <b>n</b> | <b>c</b> | <b>m</b>                | <b>M</b>              |
| 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                      | --                    |

| <b>REQUISITOS FISICO-QUÍMICOS</b> |         |
|-----------------------------------|---------|
| Humedad                           | 8% Máx. |

| <b>CARACTERÍSTICAS ENVASE</b> |
|-------------------------------|
|-------------------------------|

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: 7804638830748**

Envase secundario: Cajas de embalaje de cartón de 36 unidades

**DUN 14: 17804638830745**

| 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  |               |                       |                     |            |                             |                              |

Envase secundario: Cajas de embalaje de cartón de 12 unidades

**DUN 14: 27804638830742**

| 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  |               |                       |                     |            |                             |                              |

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.

| <b>IDENTIFICACION Y CODIFICACION:</b> |
|---------------------------------------|
|---------------------------------------|

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)

| <b>DURABILIDAD</b> |
|--------------------|
|--------------------|

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