

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	CÓDIGO: FTPT4105 REVISIÓN: 07 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 www.alcafood.com
RESOLUCION SANITARIA SEREMI de Salud Metropolitana
N° 29991 del 25/08/2006

PRODUCTO **Puré para uno tradicional con trocitos de pollo 49,5 g Alcafood**

DESCRIPCIÓN : Puré de papas deshidratado trocitos de pollo sazonado, de fácil disolución, color amarillo crema y delicado aroma característico de puré de papa. Humedad máxima de 8%.

CARACTERÍSTICAS

INGREDIENTES : Papa deshidratada (monoglicérido, pirofosfato ácido de sodio, preservantes bisulfito de sodio, ácido cítrico y BHA) aceite de maravilla y soya, suero de leche, leche entera (26% materia grasa), pollo liofilizado (7%), sal.
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.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS : Olor: Característico a papa
Color: Amarillo pálido con pintas café
Sabor: Característico a papa y pollo

RENDIMIENTO : Con 49,5 g de producto se obtienen aproximadamente 230 g de producto listo para ser consumido (aprox. 1 porciones de 230 g)
Productos aptos para ser consumido por la población en general exceptuando los grupos

USO PREVISTO : 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 = 5 mm.

COMPOSICIÓN PROXIMAL Y APOORTE NUTRICIONAL

Porción:		49,5 g (1/2 taza de producto seco)		
Porciones por envase:		1		
	100 g	1 Porción 49,5 g	1 Porción preparada 230 g (50g+180 ml agua)	100 g preparados
Energía (Kcal)	443	217	217	94
Proteínas (g)	14	6,8	6,8	3,0
Grasas totales (g)	17	8,5	8,5	3,7
Grasas saturadas (g)	4	1,8	1,8	0,8
Grasas monoinsaturadas (g)	4	1,8	1,8	0,8
Grasas poliinsaturadas (g)	9	4,4	4,4	1,9
Grasas trans (g)	<0,3	<0,3	<0,3	<0,3
Colesterol (mg)	19	9,5	9,5	4,1
H. de C. Disp. (g)	59	29	29	12
Azúcares Totales (g)	14	6,9	6,9	3,0
Sodio (mg)	1133	555	555	241



FICHA TÉCNICA
PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO: FTPT4105
REVISIÓN: 07
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 ² ufc/g
S. Aureus	8	3	5	1	10	10 ² ufc/g
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	----

REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS

Humedad	8% Máx.
Sulfitos	Max. 100 ppm como SO ₂

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 49,5 g de producto terminado.

EAN 13: 7804638830373

Envase secundario: Cajas de embalaje de cartón de 36 unidades

DUN 14: 17804638830370

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	64	49,5	36	2160	2682
	400	300	310						

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)
Caja	Largo	Ancho	Alto	236	64	49,5	12	830	1004
	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.

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