	DOCUMENTO	Código: Postre Maracuyá crema
		Revisión: 001
		Fecha: 14/11/2014
		Página 1 de 5
Ficha Técnica Alimentos		

ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre del Proveedor e importador	Lecherías Loncomilla Ltda.
Dirección	Fundo San Francisco Km 14 Camino a Constitución
Razón social	Fabrica de postres a base de leche
Rut	84.569.900-3
Nombre del Fabricante	Lecherías Loncomilla Ltda.
Dirección	Fundo San Francisco Km 14 Camino a Constitución
Razón social	Fabrica de postres a base de leche
Rut	84.569.900-3
Nombre del producto	Postre helado maracuyá crema
Resolución Sanitaria	Nº 69 del 09-09-1993 SSA Región del Maule
Sistema de calidad implementado	Haccp
Certificaciones	<i>Ninguna</i>
Contacto Comercial	Patrick Lyon D'andrimont
Email	plyon@loncomilla.cl
Fono	56 2 4474344
Responsable de Calidad	Magdalena Mac Clure Lyon
Email	mmacclure@loncomilla.cl
Fono	56 71 2511099
Fecha	Noviembre de 2014
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	Helados son aquellos productos obtenidos de una emulsión de grasa y proteínas, con la adición de otros ingredientes o, de una mezcla de agua, azúcares y otros ingredientes, que han sido tratados por congelación y mantenidos en este estado.
1.2. Referente	(Art. 243. Reglamento Sanitario de los Alimentos, 2006).
2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION	



DOCUMENTO

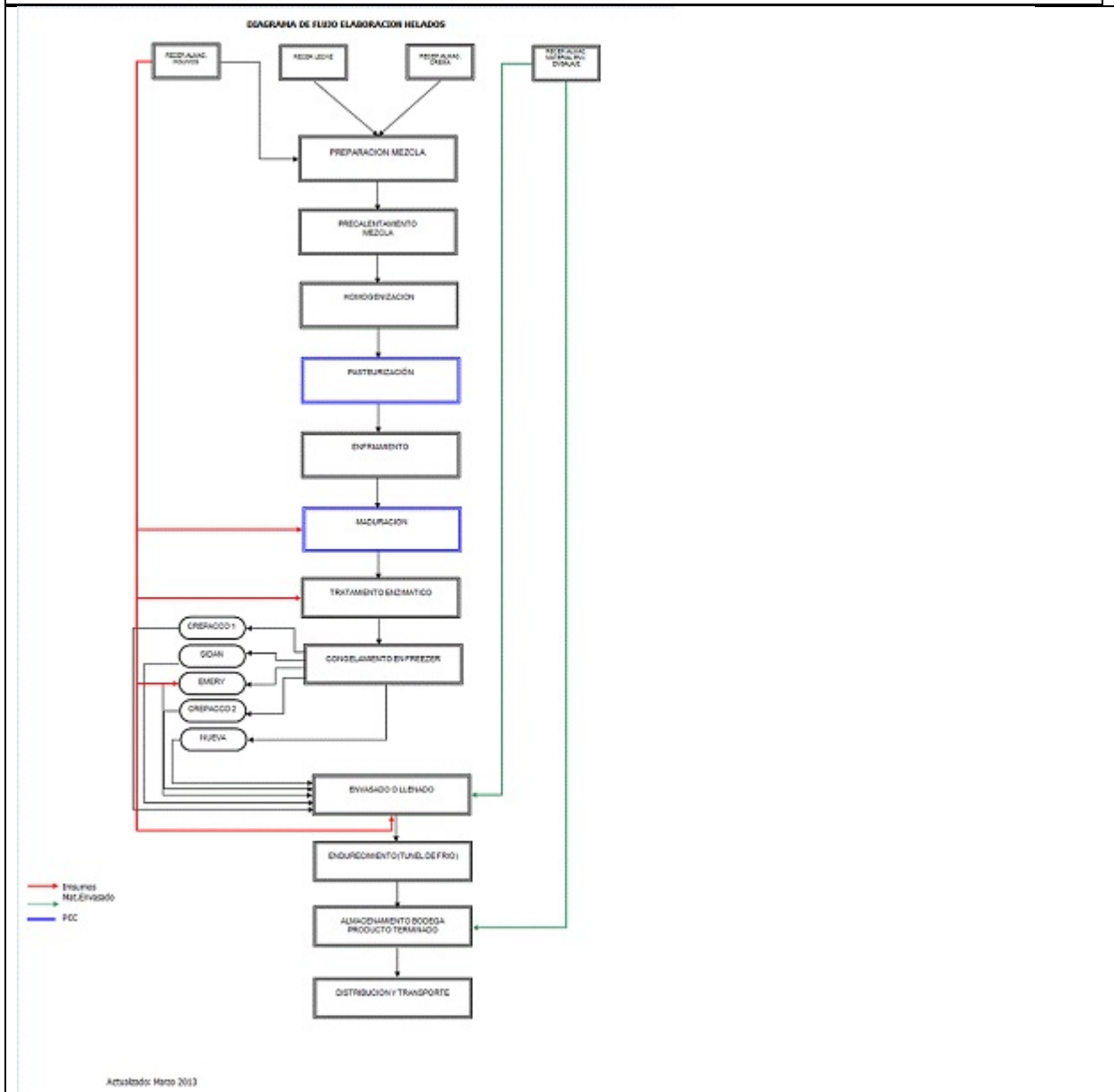
Código: Postre Maracuyá crema

Revisión: 001

Fecha: 14/11/2014

Página 2 de 5

Ficha Técnica Alimentos



3. INGREDIENTES

3.1. Listado de ingredientes

Leche entera pasteurizada de vaca, crema, mantequilla sin sal, maracuyá (25%*m/m*), azúcar, glucosa, leche descremada en polvo, huevos, estabilizante (mono y digliceridos de ácidos grasos, goma guar, goma de algarrobo, carragenina), ácido cítrico.

Elaborado en líneas que también fabrican productos con pistacho, almendras, nuez, harina de trigo

3.2. Límites de aditivos

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL



DOCUMENTO

Código: Postre Maracuyá crema
 Revisión: 001
 Fecha: 14/11/2014
 Página 3 de 5

Ficha Técnica Alimentos

4.1. Tabla de información nutricional (en caso de existir otros nutrientes, agregar más filas)

	100ml	Porción
Porción: Media taza(100ml aprox)		
Porciones por envase: 10		
Energía/ valor energético (kcal)	141,2	141,2
Proteínas (g)	3,1	3,1
Grasa total (g)	7,2	7,2
Grasa saturada (g)	4,6	4,6
Grasa monoinsaturada (g)	2,0	2,0
Grasa poliinsaturada (g)	0,3	0,3
Grasa trans (g)	0,0	0,0
Colesterol (mg)	23,2	23,2
Hidratos de carbono disponibles (g)	16,5	16,5
Azúcares totales (g)	11,7	11,7
Sodio (mg)	68,9	68,9

4.2. Fuente Información Nutricional

Todas las tablas nutricionales están elaboradas en una planilla Excel utilizando como referencia las tablas nutricionales que entrega el proveedor de cada insumo utilizado, en el caso de tablas incompletas se utilizan tablas USDA

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

5.1. Características físicas

Contenido neto (g/mL)	1000 ml			
Contenido drenado	N/A			
	Declarado	Mín.	Máx.	Método
Volumen	1000ml			
Dimensiones				
Defectos				
Unid. por envase	1			

5.2. Características

	Declarado	Mín.	Máx.	Método
pH	N/A			
Aw	N/A			
°Brix	N/A			
Humedad	N/A			



DOCUMENTO

Código: Postre Maracuyá crema

Revisión: 001

Fecha: 14/11/2014

Página 4 de 5

Ficha Técnica Alimentos

5.3. Características microbiológicas (indicar artículo del RSA al que se hace referencia)

Artículo: Art. 173 grupo 2, sub grupo 2.2.

2.2 Helados base leches complejo (con otros ingredientes)

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto. Aerobios Mesóf. (*)	5	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
S. aureus	8	3	5	1	10	10 ²
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	—

(*)Excepto con ingredientes fermentados con cultivos bacterianos

5.4. Características sensoriales

Apariencia	Según producto
Aroma	Según producto
Color	Según producto
Sabor	Según producto
Resabio posterior	Según producto

5.5. Uso previsto

Consumo directo

5.6. Modo de preparación

No requiere de preparación previa para su consumo

6. EMPAQUE

6.1. Tipo de envase primario

Envase plástico de Polipropileno + Ecopure

6.2. Tara del envase

6.3. Tipo de envase secundario

6.4. Presentación

6X1000 ml

6.5. Código

EAN-13: 7802926001221

DUN-14:

7. CONDICIONES DE TRANSPORTE

7.1 Tipo de camión

Camión congelado

7.2 Tipo de termógrafo (para productos congelados y refrigerados)

Termómetro convencional

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

8.1. Almacenamiento en bodega

-18°C

8.2. Almacenamiento una vez abierto

-18°C

9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO


9.1. Vida útil

18 meses

9.2. Rotulación (detallar modo de rotulación y si algún campo no se rotula indicar como No Aplica. De rotular lote se debe explicar qué es lo que significa)

Elaboración	F.Elab:dd/mm/aaaa
Vencimiento	F Venc:dd/mm/aaaa
Lote	No aplica*
Duración	18 meses

* Para identificación del lote se utiliza la fecha de elaboración

	DOCUMENTO	Código: Postre Maracuyá crema
		Revisión: 001
		Fecha: 14/11/2014
		Página 5 de 5

Ficha Técnica Alimentos

10. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados): cualquier organismo cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no se produce de forma natural. **(Indicar materia prima y presencia o ausencia de OGM, marque con una X).**

Si	
No	x

11. DECLARACIÓN DE MULTIRESIDUOS

12. CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS: Presencia o compuesto que provoca una reacción adversa a la población.

De acuerdo a la legislación Chilena vigente, los alérgenos que se deben declarar son:

Cereales con gluten	Maní, soya y sus productos
Crustáceos y productos	Leche y productos lácteos
Huevos y sus derivados	Nueces y sus derivados
Pescados y derivados	Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más

A continuación, indicar los alérgenos presentes en:

Alérgenos presentes en el Producto	Leche, crema, leche en polvo
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea.	Pistacho, almendras, nuez y harina de trigo
Alérgenos presentes en la planta:	Leche y productos lácteos Cereales con gluten Huevos y sus derivados Maní, soya y sus productos Nueces y sus derivados

Numero de Revisión	Fecha de Revisión	Descripción del Cambio
001	11-11-2014	Se modifico formato, se agrega descripción de alérgenos y azúcares totales