



Vainilla Francesa

Fecha: 04-03-2015

Página 1 de 4

Ficha técnica Alimentos

ANTECEDENTES GENERALES

Nombre del Proveedor e importador	Lecherías Loncomilla Ltda.
Dirección	Fundo San Francisco Km 14 Camino a Constitución
Razón social	Lecherías Loncomilla Ltda.
Rut	84.569.900-3
Nombre del Fabricante	Lecherías Loncomilla Ltda.
Dirección	Fundo San Francisco Km 14 Camino a Constitución
Razón social	Lecherías Loncomilla Ltda.
Rut	84.569.900-3
Nombre del producto	Helado Súper Premium Vainilla Francesa
Resolución Sanitaria	N° 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 3203 5740
Responsable de Calidad	Magdalena Mac Clure Lyon
Email	mmacclure@loncomilla.cl
Fono	56 73 262 2730
Fecha	Marzo 2015

1. DESCRIPCIÓN 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

3. INGREDIENTES

3.1. Listado de ingredientes	Leche entera pasteurizada de vaca, crema de leche, azúcar, glucosa, leche en polvo descremada, mantequilla sin sal, huevos, estabilizante (mono y diglicéridos de ácidos grasos, goma guar, goma de algarrobo, carragenina), saborizante artificial vainilla, colorante naturales annato y curcuma Elaborado en líneas que también procesan productos con almendras y avellana
3.2. Límites de aditivos	

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL



Vainilla Francesa

Fecha: 04-03-2015
Página 2 de 4

Ficha técnica Alimentos

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

	100 g/ml	Porción
Energía/ valor energético (kcal/KJ)	194	194
Proteínas (g)	4,4	4,4
Grasa total (g)	13,3	13,3
Grasa saturada (g)	8,4	8,4
Grasa monoinsaturada (g)	3,7	3,7
Grasa poliinsaturada (g)	0,5	0,5
Grasa trans (g)	0,0	0,0
Colesterol (mg)	42,2	42,2
Hidratos de carbono disponibles (g)	14,9	14,9
Azúcares totales (g)	10,0	10,0
Fibra alim/diet. total (g)		
Sodio (mg)	104,7	104,7

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 (en caso de existir más mediciones, agregar las filas que sean necesarias)

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

5.2. Características químicas (en caso de existir más mediciones, agregar las filas que sean necesarias)



Vainilla Francesa

Fecha: 04-03-2015

Página 3 de 4

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	
Aroma	
Color	
Sabor	
Resabio posterior	

5.5. Uso previsto

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

(Especificación Técnica del envase)

6.4. Presentación

1000 ml

6.5. Código

EAN-13:7802926001245
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



Vainilla Francesa

Fecha: 04-03-2015

Página 4 de 4

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 MULTIRRESIDUOS (adjuntar respaldos 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, mantequilla sin sal, suero de leche, lecitina de soya, huevos
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea.	Almendras
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