

Anexo: Ficha Técnica Básica de Productos

	<p align="center"><b>Departamento Aseguramiento de Calidad.</b> <b>Lecherías Loncomilla Ltda.</b></p>	<p align="right">Actualizado: Julio 2013</p>
<p align="center"><b>Ficha técnica básica del producto</b></p>		
<p><b>ANTECEDENTES GENERALES</b></p>		
Nombre del proveedor	Lecherías Loncomilla Ltda.	
Dirección	Km. 14 Camino a Constitución	
Razón social	Lecherías Loncomilla Ltda.	
Teléfono	Of. Comercial: 02-4474344 Planta: 071-511099	
Rut:	84.569.900-3	
e-mail	<a href="mailto:info@loncomilla.com">info@loncomilla.com</a>	
Nombre del producto	<b>Postre helado, chocolate nuss Premium 100 cc</b>	
Nombre Fantasia	Chocolate nuss premium	
Resolución Sanitaria	Res. N 69 del 09-02-95 S.S.A, Región del Maule	
Gerente Comercial	Patrick Lyon D'Andrimont	
Responsable de Calidad:	Magdalena Mac clure Lyon	
<p><b>1.DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b></p>		
<p>Helado con un marcado sabor a chocolate, acompañado con trozos de chocolate con almendras.</p>		
<p><b>2.DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN</b></p>		
<p>Se prepara mezcla base la cual es sometida a proceso de pasterización y luego es distribuida en estanques de maduración donde permanecen al menos 6 horas para luego pasar a las maquinas congeladoras, se le adiciona los ingredientes para lograr el sabor deseado y la maquina comienza a batir y al mismo tiempo enfriar, después de unos minutos en que la mezcla esta es estas condiciones se transforma en sólido dando origen al helado el cual al momento de salir de la maquina se debe encontrar a - 4 C, este se envasa y se ingresan a un túnel de congelación a -35 C por 8 horas, para posteriormente pasar a las cámaras de almacenamiento de productos terminados donde se mantienen los productos a - 20 C hasta su venta.</p>		
<p><b>3.LISTADO DE INGREDIENTES</b></p>		
<p>Leche entera pasteurizada de vaca, crema, azúcar, glucosa, leche descremada en polvo, almendras, cacao en polvo, chocolate(pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsionante(lecitina de soya(E322)), saborizante natural vainilla) mantequilla sin sal, estabilizante (mono y digliceridos de ácidos grasos, goma guar, goma algarrobo, carragenina).</p>		
<p><b>4. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD</b></p>		
4.1 Características físicas	Sabor dado al producto con cacao en polvo (10-12% materia grasa), helado de textura suave y mucho cuerpo en boca, no lleva colorante.	
4.2 Características químicas	De acuerdo al Reglamento Sanitario de los Alimentos.	
4.3 Características microbiológicas	De acuerdo al Reglamento Sanitario de los Alimentos. Alimento grupo 2.2, helado base de leche complejos (con otros ingredientes)	
4.4 Características sensoriales		
<p><b>5. EMPAQUE</b></p>		
5.1 Tipo de envase	Envase de polipropileno	
5.3 Código Código EAN-13	7 802926 001160	

## Anexo: Ficha Técnica Básica de Productos

### 6. TRANSPORTE

Los vehículos deberán estar provistos de termómetros que permitan su lectura en cualquier momento, podrá tolerarse un aumento de la temperatura del producto durante el transporte hasta de – 15 C, pero esta situación deberá reducirse rápidamente sea durante el transporte o inmediatamente después de la entrega, tal como lo indica el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

### 7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Duración 18 meses, a – 18° C

### 8. INFORMACION NUTRICIONAL

<b>Chocolate Nuss</b>		
<b>Porción: 100 ml</b>	<b>100 ml de postre</b>	<b>Porcion 100 ml</b>
<b>Porción por envase: 1</b>		
Energía (Kcal)	<b>191,8</b>	<b>191,8</b>
Proteínas (grs)	<b>4,7</b>	<b>4,7</b>
Grasa (grs)	<b>12,0</b>	<b>12,0</b>
Grasa Saturada (grs)	<b>6,5</b>	<b>6,5</b>
Grasa Trans	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
Grasa Monoinsaturada (grs)	<b>4,2</b>	<b>4,2</b>
Grasa Poliinsaturado (grs)	<b>0,9</b>	<b>0,9</b>
Carbohidratos disponibles (grs)	<b>16,9</b>	<b>16,9</b>
Azúcares totales (grs)	<b>11,9</b>	<b>11,9</b>
Colesterol	<b>25,0</b>	<b>25,0</b>
Sodio (mg)	<b>68,0</b>	<b>68,0</b>