



DOCUMENTO

Revisión: 001

Fecha: 25-08-2014

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	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	Helado Piña Fruta 2 litros
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	Agosto 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	
3. INGREDIENTES	
3.1. Listado de ingredientes	Agua, leche entera pasteurizada de vaca, azúcar, piña(13,9% <i>m/m</i>), glucosa, ácido cítrico E330, estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, polisorbato 80, carragenina), goma guar E412
3.2. Límites de aditivos	
4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL	



DOCUMENTO

Revisión: 001

Fecha: 25-08-2014

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)	86,7	86,7
Proteínas (g)	0,5	0,5
Grasa total (g)	0,8	0,8
Grasa saturada (g)	N/A	N/A
Grasa monoinsaturada (g)	N/A	N/A
Grasa poliinsaturada (g)	N/A	N/A
Grasa trans (g)	N/A	N/A
Colesterol (mg)	N/A	N/A
Hidratos de carbono disponibles (g)	19,9	19,9
Azúcares totales (g)	16,6	16,6
Fibra alim/diet. total (g)		
Sodio (mg)	11,1	11,1

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)	2000cc			
Contenido drenado	N/A			
	Declarado	Mín.	Máx.	Método
Volumen	2000 cc			
Dimensiones				
Defectos				
Unid. por envase	1			

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

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



DOCUMENTO

Revisión: 001

Fecha: 25-08-2014

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

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

80 grs

6.3. Tipo de envase secundario

6.4. Presentación

3x2000cc

6.5. Código

EAN-13: 7802926001177

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

Revisión: 001

Fecha: 25-08-2014

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 MULTIRESIDUOS (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
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea.	Almendras, pistacho, nuez, huevo, 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