

**DOCUMENTO**

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 | Postre Helado Chocolate Nuss 100 cc |
| 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 | Leche estera 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)), saborizante natural vainilla) mantequilla sin sal, estabilizante (mono y digliceridos de ácidos grasos, goma guar, goma de algarrobo, carragenina) |
|-------------------------------------|--|

3.2. Limites de aditivos**4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL**



DOCUMENTO

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) | 191,8 | 191,8 |
| Proteínas (g) | 4,7 | 4,7 |
| Grasa total (g) | 12,0 | 12,0 |
| Grasa saturada (g) | 6,5 | 6,5 |
| Grasa monoinsaturada (g) | 4,2 | 4,2 |
| Grasa poliinsaturada (g) | 0,9 | 0,9 |
| Grasa trans (g) | 0,0 | 0,0 |
| Colesterol (mg) | 25,0 | 25,0 |
| Hidratos de carbono disponibles (g) | 16,9 | 16,9 |
| Azúcares totales (g) | 11,9 | 11,9 |
| Fibra alim/diet. total (g) | | |
| Sodio (mg) | 68,0 | 68,0 |

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) | 100 cc | | | |
|-----------------------|-----------|------|------|--------|
| Contenido drenado | N/A | | | |
| | Declarado | Mín. | Máx. | Método |
| Volumen | 100 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

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

6.3. Tipo de envase secundario

6.4. Presentación

6X100 cc

6.5. Código

EAN-13: 7802926001214

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

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, crema, mantequilla sin sal y almendras |
| Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea. | Solo los presentes en el producto |
| 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 |