

	MANJAR CUCHUFLI MÁQUINA AUTOMÁTICA 12 KG	
	Fecha de Emisión: 20/06/2016	Código: FT-PT-0002
	Válido a partir de: 16/05/2019	Versión: 06
		Clasificación: Ficha Técnica


1. ANTECEDENTES GENERALES PROVEEDOR							
Nombre del Proveedor	Sociedad Comercial e Industrial Sagredo Lobos y Cía. Ltda.						
Dirección	Colombia N°0669, Recoleta, Región Metropolitana, Chile						
Razón social	Sociedad Comercial e Industrial Sagredo Lobos y Cía. Ltda.						
Teléfono	+56 2 2622 73 89						
Rut	78.223.080-8						
2. ANTECEDENTES GENERALES PRODUCTO							
Nombre del producto	MANJAR CUCHUFLI MÁQUINA AUTOMÁTICA 12 KG						
Resolución Sanitaria	Resolución SESMA N°020489 del 06/12/1996						
Contacto Comercial	manjar.elvi@gmail.com www.elvi.cl www.manjarchile.cl						
Responsable de Calidad	Karin Arancibia Schroeder						
e-mail Responsable de Calidad	ingalimentoselvi@lodeamanda.cl						
3. DESCRIPCION DEL PRODUCTO							
Descripción del Producto	Producto lácteo, obtenido a partir de la concentración de sólidos mediante sometimiento de calor, especialmente de azúcares y otros ingredientes, el producto resultante tiene una consistencia firme, sólida de color caramelo.						
Ingredientes	Azúcar, agua, suero de leche, glucosa, manteca de palma, almidón modificado, almidón nativo de maíz, leche descremada, almidón rezista, carragenina, bicarbonato de sodio, sorbato de potasio, agar, monodiglicéridos de ácidos grasos, cacao en polvo, cloruro de calcio, lactasa.						
Marca	ELVI						
Origen	CHILE						
Uso previsto	Relleno de vainas de cuchufli a través de sistema automático, otros fines de pastelería y repostería.						
Grupos vulnerables	Diabéticos y alérgicos a la leche y productos lácteos						
Duración	4 Meses						
Conservación y Almacenamiento	Mantener a temperatura ambiente, en lugar limpio, fresco, seco y protegido de la luz y radiación solar.						
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Elaborado por</td> <td style="text-align: center;">Revisado y Aprobado por</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Jefe Aseguramiento De Calidad y Desarrollo</td> <td style="text-align: center;">Gerencia General</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Karin Arancibia</td> <td style="text-align: center;">Mauricio Lobos</td> </tr> </table>		Elaborado por	Revisado y Aprobado por	Jefe Aseguramiento De Calidad y Desarrollo	Gerencia General	Karin Arancibia	Mauricio Lobos
Elaborado por	Revisado y Aprobado por						
Jefe Aseguramiento De Calidad y Desarrollo	Gerencia General						
Karin Arancibia	Mauricio Lobos						

	MANJAR CUCHUFLI MÁQUINA AUTOMÁTICA 12 KG	
	Fecha de Emisión: 20/06/2016	Código: FT-PT-0002
	Válido a partir de: 16/05/2019	Versión: 06
		Clasificación: Ficha Técnica

Transporte	Camión a temperatura ambiente.
------------	--------------------------------

4. EMPAQUE	
Tipo de Envase	
Primario	Bolsas de polietileno de alta densidad
Secundario	Cajas de cartón corrugado
Contenido Neto	12 kilos
Codificación de Fechado	Fecha Elaboración /Fecha de Vencimiento (DD/MM/AAAA)
Presentación	1 bolsa de 12 kg
	
FORMATO 12 KILOS	

Elaborado por	Revisado y Aprobado por
Jefe Aseguramiento De Calidad y Desarrollo	Gerencia General
Karin Arancibia	Mauricio Lobos

	MANJAR CUCHUFLI MÁQUINA AUTOMÁTICA 12 KG	
	Fecha de Emisión: 20/06/2016	Código: FT-PT-0002
	Válido a partir de: 16/05/2019	Versión: 06
		Clasificación: Ficha Técnica

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Parámetros Físicos

Análisis	Valor	Unidad	Metodología empleada
°Brix	69±1	Grados	Visual (Refractómetro)
Consistencia	Firme, sólida	----	Visual (prueba empírica)

Parámetros Químicos

Análisis	Valor	Unidad	Metodología empleada
pH	6.7 ± 0.4	--	AOAC 981.12


Parámetros Microbiológicos

Análisis	n	c	m	M	Unidad	Metodología empleada
Mohos	5	2	10	10²	UFC/g	NCh 2734 of 2002
Levaduras	5	2	10	10²	UFC/g	NCh 2734 of 2002
Listeria monocytogenes	5	0	100	--	UFC/g	NCh 2657/2 of 2007

Parámetros Sensoriales

Color	Café almendrado
Sabor	Característico a manjar
Olor	Característico a manjar
Textura	Suave
Consistencia	Homogéneo, corte rápido, duro al tacto

Elaborado por	Revisado y Aprobado por
Jefe Aseguramiento De Calidad y Desarrollo	Gerencia General
Karin Arancibia	Mauricio Lobos

	MANJAR CUCHUFLI MÁQUINA AUTOMÁTICA 12 KG	
	Fecha de Emisión: 20/06/2016	Código: FT-PT-0002
	Válido a partir de: 16/05/2019	Versión: 06
	Clasificación: Ficha Técnica	

6. TABLA NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 cda. (30 g)		
Porciones por envase: 400		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	289	86.7
Proteínas (g)	2.0	0,6
Grasa total (g)	4.4	1,3
H. de C.disp. (g)	60.9	18.3
Azúcares totales (g)	57.3	17.2
Sodio (mg)	105	31

7. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados):

Este producto no contiene materias primas OGM.

8. CONTENIDO DE ALÉRGENOS EN EL PRODUCTO:

Cereales con gluten		Maní y derivados		Frutos secos		Sésamo y sus derivados	
Crustáceos y derivados		Soja y sus derivados		Apio y derivados		Anhídrido sulfuros y sulfitos en cc a 10 mg/kg	
Huevos y sus derivados		Leche y sus derivados	X	Mostaza y derivados		Pescados y derivados	


8.1. CONTENIDO DE ALÉRGENOS EN OTRAS LÍNEAS DE PROCESO:

SI

NO

SI LA RESPUESTA ES SÍ, MENCIONAR ALÉRGENO:

Elaborado por	Revisado y Aprobado por
Jefe Aseguramiento De Calidad y Desarrollo	Gerencia General
Karin Arancibia	Mauricio Lobos

	MANJAR CUCHUFLI MÁQUINA AUTOMÁTICA 12 KG	
	Fecha de Emisión: 20/06/2016	Código: FT-PT-0002
	Válido a partir de: 16/05/2019	Versión: 06
		Clasificación: Ficha Técnica

9. CONTENIDO DE METALES PESADOS EN EL PRODUCTO:

Este producto **NO** contiene Metales Pesados.

9.1 CONTENIDO DE METALES PESADOS EN MATERIAS PRIMAS:

SI NO

El contenido de Metales Pesados en Materias Primas **NO sobrepasan** los límites máximos permitidos de acuerdo al Reglamento Sanitario de los Alimentos.

10. Control de Cambios

Fecha	Versión	Descripción	Responsable	V°B°
20.06.2016	00	Creación del documento	CS	CS
06.03.2017	01	Modificación pH	KA	ML
25.10.2017	02	Modificación Tabla nutricional	KA	ML
30.10.2017	03	Cambio de Fotografía. Incorporación de nombres a pie de página	KA	ML
07.01.2019	04	Incorporación de grupos vulnerables en el consumo del producto	KA	ML
29.03.2019	05	Incorporación parámetro Listeria monocytogenes	KA	ML
16.05.2019	06	Se modifica grados Brix	KA	ML

Elaborado por	Revisado y Aprobado por
Jefe Aseguramiento De Calidad y Desarrollo	Gerencia General
Karin Arancibia	Mauricio Lobos