	<b>MANJAR PREMIUM 1 KG – 10 KG</b>	
	Fecha de Emisión: 20/06/2016	Código: FT-PT-0006
	Valido 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	<b>MANJAR PREMIUM 1 KG – 10 KG</b>
Resolución Sanitaria	Resolución SESMA N°020489 del 06/12/1996
Contacto Comercial	<a href="mailto:manjar.elvi@gmail.com">manjar.elvi@gmail.com</a> <a href="http://www.elvi.cl">www.elvi.cl</a> <a href="http://www.manjarchile.cl">www.manjarchile.cl</a>
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, leche descremada, almidón nativo, almidón rezista, carragenina, bicarbonato de sodio, sorbato de potasio, agar, monodiglicéridos de ácidos grasos, cacao en polvo, cloruro de calcio, saborizante artificial, lactasa.
Marca	<b>ELVI</b>
Origen	CHILE
Uso previsto	Elaboración de diversos productos de pastelería y repostería.
Grupos vulnerables	Diabéticos y alérgicos a la leche y productos lácteos
Duración	4 Meses. Una vez abierto consumir o aplicar antes de 15 días.
Conservación y Almacenamiento	Mantener a temperatura ambiente, en lugar limpio, fresco, seco y protegido de la luz y radiación solar.
Transporte	Camión a temperatura ambiente.

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

	<b>MANJAR PREMIUM 1 KG – 10 KG</b>	
	Fecha de Emisión: 20/06/2016	Código: FT-PT-0006
	Valido a partir de: 16/05/2019	Versión: 06
		Clasificación: Ficha Técnica

<b>4. EMPAQUE</b>	
Tipo de Envase	
Primario	Laminado BOPP-PE (Formato 1 Kilo) Bolsas de polietileno de alta densidad (Formato de 10 Kilos)
Secundario	Caja cartón corrugado blanca
Contenido Neto	1 Kg / 10 Kg
Codificación de Fechado	Fecha Elaboración /Fecha de Vencimiento (DD/MM/AAAA)
Presentación	20 unidades de 1 Kg 1 Bolsa de 10 Kg.
	
<b>FORMATO 1 KILO</b>	<b>FORMATO 10 KILOS</b>

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

	<b>MANJAR PREMIUM 1 KG – 10 KG</b>	
	Fecha de Emisión: 20/06/2016	Código: FT-PT-0006
	Valido a partir de: 16/05/2019	Versión: 06
		Clasificación: Ficha Técnica

<b>5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD</b>						
<b>Parámetros Físicos</b>						
<b>Análisis</b>	<b>Valor</b>	<b>Unidad</b>	<b>Metodología empleada</b>			
°Brix	67±1	Grados	Visual (Refractómetro)			
Consistencia	Firme, sólida	----	Visual ( prueba empírica)			
<b>Parámetros Químicos</b>						
<b>Análisis</b>	<b>Valor</b>	<b>Unidad</b>	<b>Metodología empleada</b>			
pH	6.7 ± 0.4	--	AOAC 981.12			
Sólidos totales de leche	< 25.5	%	Método gravimétrico			
Agua	≤ 35	%	NCh 841 of 78			
<b>Parámetros Microbiológicos</b>						
<b>Análisis</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>Unidad</b>	<b>Metodología empleada</b>
Mohos	5	2	<b>10</b>	<b>10<sup>2</sup></b>	<b>UFC/g</b>	NCh 2734 of 2002
Levaduras	5	2	<b>10</b>	<b>10<sup>2</sup></b>	<b>UFC/g</b>	NCh 2734 of 2002
Listeria monocytogenes	5	0	<b>100</b>	--	<b>UFC/g</b>	NCh 2657/2 of 2007
<b>Parámetros Sensoriales</b>						
Color	Café almendrado					
Sabor	Característico a manjar					
Olor	Característico a manjar					
Textura	Suave					
Consistencia	Homogéneo, espeso, corte rápido.					

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



## MANJAR PREMIUM 1 KG – 10 KG

Fecha de Emisión: 20/06/2016	Código: FT-PT-0006
Valido a partir de: 16/05/2019	Versión: 06
	Clasificación: Ficha Técnica

### 6. TABLA NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 cda. (30 g)		
Porciones por envase: 333		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	298	89.4
Proteínas (g)	2.8	0.8
Grasa total (g)	4.5	1.4
H. de C.disp. (g)	61.5	18.5
Azúcares totales (g)	57.3	17.2
Sodio (mg)	114	34

Tabla para producto envasado a Granel (10Kg) . Para producto envasado en Kilo: son 33 porciones

### 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		<b>Leche y sus derivados</b>	<b>X</b>	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

	<b>MANJAR PREMIUM 1 KG – 10 KG</b>	
	Fecha de Emisión: 20/06/2016	Código: FT-PT-0006
	Valido 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
16.10.2017	02	%Sólidos totales de leche y % agua	KA	ML
23.10.2017	03	Corrección Tabla nutricional. Incorporación nombres a pie de página	KA	ML
07.01.2019	04	Incorporación de grupos vulnerables para 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