

	<b>AZÚCAR FLOR 25 KG</b>	
	Fecha de Emisión: 04/07/2016	Código: FT-PT-0012
	Valido a partir de: 01/02/2018	Versión: 01
	Clasificación: Ficha Técnica	

<b>1. ANTECEDENTES GENERALES PROVEEDOR</b>	
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
<b>2. ANTECEDENTES GENERALES PRODUCTO</b>	
Nombre del producto	<b>AZÚCAR MOLIDA IMPALPABLE 25 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
<b>3. DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>	
Descripción del Producto	Producto obtenido mediante molienda fina de azúcar blanca granulada. Mezclado con almidón de maíz como agente antihumectante.
Ingredientes	Azúcar y almidón de maíz
Marca	<b>PRIMEC</b>
Origen	CHILE
Uso previsto	Utilizado en confitería y repostería para decorar, espolvorear sobre productos horneados. Apto para utilizarse en la elaboración de mazapán, azúcar plástica y glacé.
Duración	2 años
Conservación y Almacenamiento	Conservar en ambiente fresco y seco (25°C máx. 65% H.R)
Transporte	Camión a temperatura ambiente. Evitar transportar con productos que transfieran olores.

Elaborado por	Revisado y Aprobado por
Jefe Aseguramiento De Calidad	Gerencia Comercial

	<b>AZÚCAR FLOR 25 KG</b>	
	Fecha de Emisión: 04/07/2016	Código: FT-PT-0012
	Valido a partir de: 01/02/2018	Versión: 01
		Clasificación: Ficha Técnica

<b>4. EMPAQUE</b>	
Tipo de Envase	
Primario	Bolsa laminada de polipropileno (25 Kilos)
Secundario	NA
Contenido Neto	25 Kg
Codificación de Fechado	Fecha Elaboración /Fecha de Vencimiento (DD/MM/AAAA)
Presentación	Saco de 25 Kg
<b>No disponible</b>	

Elaborado por	Revisado y Aprobado por
Jefe Aseguramiento De Calidad	Gerencia Comercial

	<b>AZÚCAR FLOR 25 KG</b>	
	Fecha de Emisión: 04/07/2016	Código: FT-PT-0012
	Valido a partir de: 01/02/2018	Versión: 01
		Clasificación: Ficha Técnica

## 5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

### Parámetros Físicos-Químicos

Análisis	Azúcar Blanco	Azúcar refinada	Metodología empleada
Color (UI)	Máx. 250	Máx. 45	Certificación de Calidad Proveedor
Pol (°Z)	Máx. 99,5	Máx. 99,8	Certificación de Calidad Proveedor
Humedad (%)	Máx. 0,10	Máx. 0,04	Certificación de Calidad Proveedor
Cenizas (%)	Máx. 0,10	Máx. 0,03	Certificación de Calidad Proveedor
Azúcares reductores (%)	Máx. 0,10	Máx. 0,03	Certificación de Calidad Proveedor
Sulfitos SO <sub>2</sub> (m/kg)	Máx. 70	Máx. 10	Certificación de Calidad Proveedor
Granulometría malla <100 (<0,15 mm)	Máx. 87%	Máx. 87%	Certificación de Calidad Proveedor

### Parámetros Microbiológicos

Análisis	n	c	m	M	Unidad	Metodología empleada
RAM	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	UFC/g	NCh 2659 of 2002
Mohos	5	2	10	10	UFC/g	NCh 2734 of 2002
Levaduras	5	2	10	10	UFC/g	NCh 2734 of 2002

### Parámetros Sensoriales

Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco característico
Olor	Característico, sin olores extraños.
Sabor	Característico, sin sabores extraños.

Elaborado por	Revisado y Aprobado por
Jefe Aseguramiento De Calidad	Gerencia Comercial

	<b>AZÚCAR FLOR 25 KG</b>	
	Fecha de Emisión: 04/07/2016	Código: FT-PT-0012
	Valido a partir de: 01/02/2018	Versión: 01
	Clasificación: Ficha Técnica	

## 6. TABLA NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 2 cdita. (10 g)		
Porciones por envase: 2500		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	388	39
Proteínas (g)	0,0	0,0
Grasa total (g)	0,0	0,0
H. de C.disp. (g)	96,9	9,7
Azúcares totales (g)	96,9	9,7
Sodio (mg)	≤1	≤0,1

## 7. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados):

Este producto no contiene materias primas OGM.

## 8. CONTENIDO DE ALÉRGENOS EN EL PRODUCTO: (Marcar con una X)

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	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: **LECHE**

Elaborado por	Revisado y Aprobado por
Jefe Aseguramiento De Calidad	Gerencia Comercial

	<b>AZÚCAR FLOR 25 KG</b>	
	Fecha de Emisión: 04/07/2016	Código: FT-PT-0012
	Valido a partir de: 01/02/2018	Versión: 01
	Clasificación: Ficha Técnica	

**9. CONTENIDO DE METALES PESADOS EN EL PRODUCTO:**

Hierro (no más de 1,0 mg/kg)	0,42
Cobre (no más de 1,0 mg/kg)	0,048
Plomo (no más de 0,1 mg/kg)	<0,02
Arsénico (no más de 0,1 mg/kg)	<0,02

**9.1 CONTENIDO DE METALES PESADOS EN MATERIAS PRIMAS:**

SI  NO

**10. Control de Cambios**

Fecha	Versión	Descripción	Responsable	V°B°
04.07.2016	00	Creación del documento	CS	CS
01.02.2018	01	Se elimina formato 1 Kg	KA	ML

Elaborado por	Revisado y Aprobado por
Jefe Aseguramiento De Calidad	Gerencia Comercial