

	FICHAS TECNICAS PRODUCTO TERMINADO	Cod: FT-PT-FS
		Revisión. 5
	FOOD SERVICE	Fecha Emisión: Noviembre 2019

Producto:	LECHE DESCREMADA 12% M.G SACHET	Código:	CAJ02
------------------	---------------------------------	----------------	-------

Descripción:	Producto formulado en base a leche entera y leche descremada. Se presenta en forma de polvo, de bajo poder higroscópico, fácil disolución y reconstitución.
---------------------	---

Ingredientes:	Leche descremada, leche entera 26% M.G. y fosfato tricálcico.
----------------------	---

Rendimiento:	Con 20g de producto en polvo se obtienen 160 ml de producto listo para ser consumido. El número de raciones será directamente proporcional a la cantidad a servir y las condiciones de preparación del producto, a continuación se muestra un ejemplo de la relación entre el número de raciones en función del tamaño a servir:
---------------------	--

Número de raciones	Gramos por ración servida
1	20

Formas de Preparación:	Disolver 20g de producto en polvo, incorporándolo en forma de lluvia, en 100 ml de agua tibia previamente hervida, revolver hasta completar disolución del producto y completar con 60 ml de agua potable fría.
-------------------------------	---

Consejos Técnicos:	Preparar en la cantidad de agua recomendada (medir el agua con precisión). No hervir la leche por que se alteran sus propiedades nutricionales.
---------------------------	--

Uso Previsto:	"El consumo de este producto no es apto para personas con alergias alimentarias (alérgenos previamente declarados) y para grupo vulnerables consultar con un especialista". El producto se debe consumir diluido bajo la forma de preparación señalada, no estando destinado al consumo directo bajo su forma original de presentación y concentración.
----------------------	--

Composición Nutricional:

Porción: Con 2 cucharadas (20g) de producto en polvo, una vez reconstituido con 160 ml de agua, se obtiene un vaso de 160 ml de leche. Porciones por envase: 1			Análisis Ley 20606 (Tercer tramo de la Ley)		
		100 g	Porción 20 g	100 ml PT	Observación
Energía	Kcal	420	84	53	Cumple
Proteínas	g	30,5	6,10	3,80	
Grasa Total	g	12	2,40	1,50	
Grasa Saturada	g	7,1	1,42	0,90	Cumple
Grasa Monoinsaturada	g	3,2	0,64	0,40	
Grasa poliinsaturada	g	0,7	0,14	0,10	
Ácidos grasos Trans	g	0,4	0,08	0,05	
Colesterol	mg	41	8	5,10	
Hidratos de Carbono Disp	g	47,5	9,50	5,90	
Azúcares Totales	g	47,5	9,50	5,90	Cumple (*)
Sodio	mg	450	90	56	Cumple

(*)El contenido de azúcares es propio o natural del producto no hay adición de ingredientes críticos (azúcares)

Edulcorantes	Contenido en 100g	Contenido en 1 porción	Ingesta Diaria admisible (IDA) máxima según FAO/OMS mg K de peso corporal.
N/A	N/A	N/A	N/A

Especificaciones Microbiológicas			Especificaciones Físico - Química		
Parámetros	Limite Máximo	Método de Analisis	Parámetro	Rango	Método de Análisis
Recuento Total Mesófilos Aerobios (u.f.c./g) RSA	10.000 ufc/g	NCh 2659.Of2002	Humedad	0 - 3,5	NCh841 Of1978
Coliformes Total (NMP o UFC/g) RSA	< 3 NMP/g	NCh 2635/1.Of2001	pH	6,6 – 6,8	pH metro
B. Cereus (UFC/g) RSA	<100 ufc/g	NCh3116. Of2008	Acidez (ml NaOH Máx)	18	Titulación
S. Aureus (UFC/g) RSA	<10 ufc/g	NCh2828. Of2003			
Salmonella RSA	Ausencia	Nch 2675. of2002			

Especificaciones de los Contaminantes y Residuos		
Parámetros	Criterio	Normativa Vigente
Metales pesados (As,Cd,Cu,Fe,Hg,Pb,Se,Zn)	Limites según R.S.A	RSA977/96 Art. 160 (vigencia 14.01.2015)
Micotoxinas (Aflatoxinas T, Aflatoxinas M1, Zearalenona, Ocratoxina, Deoxinivalenol.)	Limites según R.S.A	RSA977/96 Art. 169
Residuos de Pesticidas	Limites según R.S.A	RSA977/96 Art. 162 (Resolución ex. N°33/10, MINSAL, fija tolerancias máximas de residuos de plaguicidas en alimentos.)
Irradiación	Limites según R.S.A (**)	RSA977/96 Art. 175 (Resolución ex. N° 636, MINSAL, Establece dosis máxima de irradiación de alimentos.)
GMO	No aplica	Este producto se considera como genéticamente no modificado o que no es derivado de ningún organismo genéticamente modificado, tal y como lo define la CEE y sus directrices 1830/2003/CEE acerca de etiquetado y trazabilidad y 1829/2003/CEE acerca de alimentos y alimentación modificadas genéticamente o cualquier modificación a la legislación vigente

* Contaminantes específicos revisados según MP correspondiente a cada producto.

** Sujeto a análisis de proveedor

Declaración de Alérgeno		
Alérgeno	Contiene	Podría contener
Gluten		x
Crustáceos y sus productos		
Huevo y sus productos		x
Pescado y sus productos		
Soya		x
Maní		x
Leche y sus productos	x	
Nueces y sus productos derivados		x
Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o mas.		x

Vida Util	La duración del producto dentro del envase cerrado, almacenado en un ambiente fresco, limpio, seco y protegido de la luz es de 18 meses.
------------------	--

Especificaciones del envase embalaje	El producto se presenta en envases unitarios (sachet) con un contenido neto de 20 g. El tipo de material de envase primario corresponde a un film bilaminado con barreras a gases y humedad, dispuesto dentro de una caja contenedora de 4 Kg de producto. El contenido total de la caja es de 200 sachet de 20g.
---	---

Almacenamiento y Transporte	El producto debe ser almacenado en un ambiente fresco, limpio, seco y protegido de la luz. Una vez abierto mantener el producto bien cerrado. El transporte se realiza a T° ambiente, en camiones que reúnen los requisitos de buenas prácticas de manufactura que garanticen la protección del producto.
------------------------------------	--

Codigos de Barra	EAN	7804606294886
	DUN	17804606294883

Mercado	Nacional
----------------	----------

Macro Food S.A
Camino la Vara Poniente 03945 San Bernardo, Santiago - Chile
Fono Casa matriz (56) (2) 27133333
Fax. (56) (2) 27133300 - 27133355
www.macrofood.cl