

 <i>Good Food Good Life</i>	Confidencial/ Confidential <small>Este documento es propiedad de Nestlé (Chile) y no puede ser reproducido, distribuido o divulgado a terceras partes sin previa autorización / This document belongs to Nestlé (Chile) and may not be reproduced, distributed or disclosed to third parties without proper authorization</small>	
	Especificación de Producto Terminado Finished Product Specification	Documento N° / Document N° AGPD-05-003
Reemplaza a / <i>Replace to:</i> None	Válido desde / <i>Effective date:</i> 07.01.14	Páginas/ <i>Pages:</i> 4
Razón para revisión / <i>Reason for revision:</i> Actualización y revisión general de la información / <i>Update and overview information</i>		



1. PRODUCTO / *PRODUCT*

Nombre: MAGGI Sopa Caracolitos Nestlé Professional
Name: MAGGI Soup Caracolitos Nestle Professional

2. FABRICA, PLANTA / *FACTORY, PLANT*

Fábrica San Fernando, Planta Culinarios / *San Fernando Factory, Culinary Plant.*

3. PAÍS DE COMERCIALIZACIÓN / *SELLING COUNTRY*

Chile / *Chile*

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / *PRODUCT DESCRIPTION*

Sopa Deshidratada / *Dehydrated Soup*

5. CÓDIGOS SAP DE MATERIALES / *SAP CODES MATERIALS*

PRODUCTO TERMINADO / *FINISHED PRODUCT:*

8406748 MAGGI Sopa Caracolitos NPro 10x1kg CL/ *MAGGI Soup Caracolitos NPro 10x1kg CL*

6. ATRIBUTOS SENSORIALES / *SENSORY ATTRIBUTES*

- Apariencia / *Appearance*: Líquida (después de preparado el producto)/ *Liquid (after prepared the product)*
- Textura / *Texture*: Líquida traslúcida con adornos vegetales / *Translucent liquid with cegetables ornaments*
- Sabor Cárnico/ *Flavor meat* /Sabor característico a sopa condimentada carne y vegetales / *Characteristic taste spicy meat and vegetable soup*
- Color:/Sopa color amarillo opaco con adornos vegetales verde, rojo / *Soup opaque yellow-trimmed green vegetables, red*



7. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS / *MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS*

Marco Regulatorio / *Regulatory Framework*

Short Guideline

Culinary Finished Products - Microbiological Specification

Johann Groesz, QM PTC Singen – 6.2.2013

AMBIENT STABLE - Finished Products - Micro Specifications (after production)

Low moisture: aw < 0.85																											
Low moisture NRTE - if there is a risk of raw consumption - classify as RTE.																											
Bacillus cereus in low moisture food: specified to lower the consumer risk during storage of the reconstituted product.																											
Wet Pasteurized 3: Ketchup, Hot filled acidic products - requirement = commercially stable, no micro norms specified.																											
Wet - Pasteurized - Cold Filled 5: pasteurized wet culinary products & cold filled - risk of re-contamination with Lactobacillus spp, Yeasts & Moulds; therefore specified.																											
Wet Cold Mix 6 *): main risk is growth of spoilage micro-organism (yeasts, moulds, lactobacilli), not their presence.																											
*) If test results for spoilage micro-organism are increased (10 x usual level), an investigation must be carried out to clarify growths or origin raw materials.																											
Product Category			n	c	Low Moisture 1 m - M		n	c	Low Moisture 2 m - M		n	c	Vet - Pasteurized 3 m - M		n	c	Vet - Sterilized 4 m - M		n	c	Vet - Pasteurized - Cold Filled 5 m - M		n	c	Vet - Cold Mixed 6 m - M		
	Examples				Soups, Fires, Dehydrated Noodles				Bouillions, Seasoning powders, Instant Soups, Cold rehydrateable sauces				Ketchup, Hot Filled Sauces				Canned products, UHT products					Pasteurized & cold filled products, jellified or liquid bouillions				Cold mixed & cold filled products, Liquid Seasonings, Mayonnaise, Sauces, Mustard, soups	
	RTE/NRTE				NRTE				RTE				RTE				RTE/NRTE					RTE				RTE	
Hygienic Indicators	max in 1g	AMC	5	3	10 ⁻⁵ - 10 ⁻⁶	5	2		10 ⁻⁵ - 10 ⁻⁶				Commercially Stable				Commercially Stable					-				-	
	max in 1g	EB or Coliforms	5	3	10 ⁻³ - 10 ⁻⁴	5	2		10 ⁻³ - 10 ⁻⁴				-				-					-			-		
	max in 1g	Yeasts & Moulds			-				-				-				-					< 10	5	0		*)	
	max in 1g	Lactobacillus spp			-				-				-				-					< 10	5	0		*)	
Pathogens	in 25g	Salmonella	5	0	absent	10	0		absent				-				-					-			10	0	absent
	max in 1g	Coagulase + Staphylococcus	5	3	10 ⁻² - 10 ⁻³	5	2		10 ⁻² - 10 ⁻³				-				-					-			-		
	max in 1g	Bacillus cereus	5	3	10 ⁻³ - 10 ⁻⁴	5	2		10 ⁻³ - 10 ⁻⁴				-				-					-			-		
	in 25g	STEC	15	0	absent	#	0		absent				-				-					-			#	0	absent
Control Elements Single/combined measure					Low aw				Low aw				Heat treatment				Heat treatment					Low aw				Low pH	
					Cooking instruction								Low pH									Low pH				Low aw	
													Low aw Preservatives									Preservatives				Preservatives	

Marco Regulatorio / *Regulatory Framework*

Reglamento Sanitario de los Alimentos Dto. N°977/96. Art. 173. Sección 4.2.- Caldos, Sopas, Cremas, Salsas y puré de legumbres deshidratadas que requieran cocción

4.2.- CALDOS, SOPAS, CREMAS, SALSAS Y PURE DE LEGUMBRES DESHIDRATADAS QUE REQUIEREN COCCION

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
E. coli	4	3	5	3	10	10 ²
S. aureus	7	3	5	2	10	10 ²
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	---

8. INFORMACION NUTRICIONAL / *NUTRITIONAL FACTS*

Nutrientes	Unidad	Declarado		Tolerancias RSA	
		100g	porción	min.	max.
Energía	Kcal	344	48		412
Proteínas	g	9.8	1.4	7.8	
Grasas Totales	g	3.5	0.49		4.20
Hidratos de Carbono disp.	g	68.5	9.6		82.20
Azúcares Totales	g	10.6	1.5		12.72
Sodio	mg	5750	805		6900

9. CONTENIDO NETO / *NET CONTENT*

Item	Min	Std	Max.
Peso neto / <i>Net Weight</i> (g)	993.9	1000	1.010

Marco Regulatorio / *Regulatory Framework*

Norma Chilena Oficial NCh 1650/1.Of84

contenido neto promedio, \bar{x} ,

$$\bar{x} \geq C_n - \frac{s}{\sqrt{n}} t_{(1-\alpha)}$$

C_n = contenido neto declarado;

n = número de unidades de la muestra;

s = desviación normal del contenido neto de la muestra; y

$t_{(1-\alpha)}$ = variable aleatoria de la distribución de Student, función del número de grados de libertad $\nu = n-1$ y del nivel de confianza $(1 - \alpha) = 0,995$.

10. LISTA DE INGREDIENTES / *INGREDIENT LABEL*

Fideos, almidón de maíz, sal, maltodextrina, acentuantes del sabor (glutamato monosódico, inosinato de sodio), harina de trigo fortificada (hierro, vit. B1, vit. B2, vit. B3 y ácido fólico), verduras (cebolla, pimienta, puerro, apio, zanahoria, perejil), aceite vegetal de palma (con antioxidantes: galato propilo, palmitato de ascorbilo), azúcar, saborizantes idéntico a natural y naturales, especia (cúrcuma), colorante (caramelo, carotenos).

Contiene Gluten. Elaborado en equipos que también procesan, Leche, Huevo, Moluscos, Soya, Mostaza.

Noodles, corn starch, salt, maltodextrin, flavor accentuants (monosodium glutamate, sodium inosinate), wheat flour fortified (iron, vit. B1, vit. B2, vit. B3 and folic acid), vegetables (onion, pepper, leek, celery, carrot, parsley), vegetable palm oil (with antioxidants propyl gallate, ascorbyl palmitate), sugar, natural flavorings identical to natural spice (turmeric), coloring (caramel, carotene).

Contains Gluten. Made on equipment that also processes milk, egg, shellfish, soy, mustard.

11. ASPECTOS RELEVANTES PARA EL CONSUMIDOR / RELEVANT ASPECTS FOR THE CONSUMER

SOPA DESHIDRATADA/ *Dehydrated Soup*

Conservar en lugar fresco y seco/Keep in a cool, dry

Consumir antes de la fecha indicada/Best before the date indicated

12. NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO / *SANITARY REGISTER NUMBER*

Res. N°4.776 – 24.12.81. S.Salud L.G. O'Higgins

13. VIDA UTIL / *SHELF LIFE*

12 Meses / 12 Months

14. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE / *STORAGE AND TRANSPORTATION*

Formato / Format

1 caja (10unidades x 1000kg) / 1 box (10 units x 1000kg)

Paletizaje / *Palleting*

50 Cajas (10 base x 5 niveles) / 50 Boxes (10 base x 5 levels)

Temperatura y Humedad / *Temperature and Humidity*

Temperatura: Ambiente / *Temperature: environment*

Humedad: No aplica / *Humidity: Not Applicable*

La información requerida para cada ítem debe ser entregada y validada por las áreas responsables del manejo de esta información.

Autor / Author	Responsable/Responsability	Revisado por / Reviewed for	Aprobador / Approver
<p>-----</p> <p>Nancy Bravo C. Asistente Grupo Aplicación Application Group Analyst</p>	<p>-----</p> <p>Juan Escobar O. Analista Grupo Aplicación /Application Group Analyst</p>	<p>-----</p> <p>Marcos Muñoz. M. Jefe QA /Quality Assurance Manager</p>	<p>-----</p> <p>Wladimir Abrigo P. Jefe Grupo Aplicación / Application Group Manager</p>