

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <b>PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD</b>  | Código<br>Fecha<br>Versión<br>Última versión<br>Página | PT_I_06s<br>20/04/11<br>12<br>17/08/17<br>1 de 1 |
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO</b> |  |  |

|                                     |  |       |        |
|-------------------------------------|--|-------|--------|
| <b>PRODUCTO</b>                     | <b>AZÚCAR FLOR IMPALPABLE PRIME **</b>   |       |        |
| <b>CARACTERÍSTICA</b>               | Producto fabricado mediante molienda de AZÚCAR BLANCO GRANULADO GRADO 2 según NCh 1242.Of 95 |       |        |
| <b>INGREDIENTES</b>                 | Azúcar impalpable y almidón de maíz.   |       |        |
| <b>CUMPLIMIENTO NORMATIVA</b>       | Cumple Reglamento Sanitario de los Alimentos, D.S. 977/96.                                   |       |        |
| <b>COLOR</b>                        | * 45   | UI    | Máximo |
| <b>CENIZAS CONDUCTIVIMÉTRICAS</b>   | * 0,020  | % m/m | Máximo |
| <b>POLARIZACIÓN</b>                 | * 99,8   | °Z    | Mínimo |
| <b>HUMEDAD</b>                      | * 0,04   | %     | Máximo |
| <b>SULFITO (SO<sub>2</sub>)</b>     | * 6  | mg/kg | Máximo |
| <b>AZÚCARES REDUCTORES</b>          | * 0,030  | % m/m | Máximo |
| <b>CONTENIDO DE ALMIDÓN DE MAÍZ</b> | 3  | %     | Máximo |
| <b>COLOR, SABOR, OLOR</b>           | CARACTERÍSTICO   |       |        |

\* Valores referidos a azúcar pura, antes de adición de anti-aglomerante

\*\* Adjetivo PRIME, incluido sólo en rotulación de bolsas de polipropileno de 25 kg y de bolsas de papel de 20 kg.

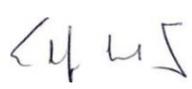
|                                 |   |                       |                      |                       |
|---------------------------------|---|-----------------------|----------------------|-----------------------|
| <b>GRANULOMETRÍA</b>            | 95 % Mínimo bajo malla 100 (0,15 mm de luz)   |                       |                      |                       |
| <b>MICROBIOLOGÍA</b>            | Cumple Reglamento Sanitario de los Alimentos, Título V De los Criterios Microbiológicos, Párrafo III Especificaciones microbiológicas por grupo de alimentos, Artículo 173 ítem 6.  |                       |                      |                       |
| <b>CONTAMINANTES Y RESIDUOS</b> | Cumple Reglamento Sanitario de los Alimentos, Título IV, De los Contaminantes y Residuos, Párrafo I, de los Metales Pesados, Artículos 160.<br>Producto inocuo, de origen 100% natural.<br>Azúcar libre de materias extrañas ajenas al producto o al proceso empleado para su obtención.<br>Contenido de materias insolubles en agua menor a 0,1% m/m.  |                       |                      |                       |
| <b>CODIFICACIÓN</b>             | Lote de Envasado con 9 dígitos "DDMMAA- PTM" (500 g y 1 kg)<br>Lote de Envasado con 8 dígitos "PT-DDMMAA" (20 kg y 25 kg)   |                       |                      |                       |
|                                 | DDMMAA  | DD = Día              | MM = Mes             | AA = Año              |
|                                 | P = Planta  | 1 = Curicó            | 2 = Linares          | 3 = Ñuble             |
|                                 | T = Turno   | 4 = Los Ángeles       | 5 = Rapaco           | 6 = Quilicura         |
|                                 | M = Máquina   | 1 = 00.00 – 08.00 hrs | 2 = 08.00 – 16.00 hr | 3 = 16.00 – 00.00 hr. |
|                                 |   | 1 - 2 - 3 - 4         |                      |                       |
| <b>SEGURIDAD</b>                | Duración indefinida del producto al almacenarlo en lugar limpio, fresco, seco y libre de olores fuertes, manteniendo su envase cerrado. Una vez abierto, consumirlo preferentemente antes de 6 meses.<br>Temperatura ambiental recomendada: 10 - 30 °C<br>Humedad relativa ambiental recomendada: 40 - 60 %<br>Producto higroscópico, puede intercambiar humedad ambiental y aglomerarse si no se cumplen condiciones de almacenamiento señaladas.. |                       |                      |                       |

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| <b>ENVASES</b>           | <b>PRESENTACIÓN</b> |
| BOLSA DE FILM BILAMINADO | 500 g y 1 kg        |
| SACO DE PAPEL            | 20 kg               |
| SACO DE POLIPROPILENO    | 25 kg               |

|  |      |              |                  |
|--|------|--------------|------------------|
| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>   |      |              |                  |
| Porción: 2 cucharaditas de té (10 g)<br>Porciones por envases: 100 (para 1 kg) |      |              |                  |
|  |      | <b>100 g</b> | <b>1 Porción</b> |
| Energía  | kcal | 400          | 40               |
| Proteínas  | g    | 0            | 0                |
| Grasa total  | g    | 0            | 0                |
| Grasas saturadas   | g    | 0            | 0                |
| H. de Carbono Disp.  | g    | 100          | 10               |
| Azúcares totales   | g    | 100          | 10               |
| Sodio  | mg   | ≤ 3          | ≤ 0,3            |

|   |                         |                       |                         |              |
|---|-------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------|
| <b>PILAS GDA</b>                                      |                         |                       |                         |              |
| Cada porción de 2 cucharaditas de té (10 g) contiene: |                         |                       |                         |              |
| <b>Calorías</b>                                       | <b>Azúcares Totales</b> | <b>Grasas Totales</b> | <b>Grasas Saturadas</b> | <b>Sodio</b> |
| 40 kcal   | 10 g (*)                | 0 g                   | 0 g                     | 0 mg         |
| 2%  | 11%                     | 0%                    | 0%                      | 0%           |

% del Valor Diario de Referencia para un adulto en base a 2000 kcal. (\*) Según Valor Diario CIAA de UE.

|   |  |
|---|--|
| <b>Actualizado por:</b>   | <b>Revisado y Aprobado por:</b>  |
| <br><b>Erika Orellana B.</b> | <br><b>Eleodoro Contreras S.</b> |
| Ingeniero Aseguramiento Calidad.  | Gerente de Aseguramiento de Calidad.   |