

	<b>FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	101517_FTPT-P
		Fecha: 19.11.15
SKU: 101517	LASAÑA PRECOCIDA CAROZZI ESTUCHE 24X360	Página:1/4

<b>ANTECEDENTES GENERALES</b>	
Nombre del Proveedor	Empresas Carozzi S.A.
Dirección	Camino Longitudinal Sur 5201, Nos, San Bernardo - Chile.
Razón Social	Empresas Carozzi S.A.
Resolución Sanitaria	Res. S.S.R.M. N° 528 del 03.06.82
Teléfono	(56) 2- 2377 6400
Rut:	96.591.040-9
<b>1. IDENTIFICACION COMERCIAL DE PRODUCTO</b>	
Marca	Carozzi
Nombre comercial	Lasaña Precocida
Peso Neto	360g
Envase	Estuche de cartulina con flowpack interior
Embalaje	Caja de Cartón Corrugado
Usos	Consumo después de cocido. Apto para consumo humano.
Vida útil	24 meses desde la fecha de elaboración
<b>2. DESCRIPCION DEL ALIMENTO Y PROCESO DE FABRICACION</b>	
Nombre del alimento	Lasaña Precocida
Descripción de producto	Lasaña Precocida
Proceso fabricación	Las Sémolas de Trigos Duros para Lasaña Precocida Carozzi se mezclan con las vitaminas y luego se amasa con agua, luego la mezcla se prensa, se lamina y entra al sistema de pre-cocción, luego se somete al proceso de secado, se enfría y se corta según el tamaño especificado. Posteriormente las láminas pasan por el sistema de envasado, embalado y almacenado para su posterior despacho.
<b>3. INGREDIENTES</b>	
Ingredientes	Sémola de trigos duros seleccionados, niacina, hierro (sulfato ferroso), tiamina, riboflavina.
Alergen	Este producto contiene Gluten. Producto elaborado en líneas que también procesan huevo.
<b>4. ESPECIFICACIONES DE PREPARACION</b>	
Preparación producto	<p>PREPARACION HORNO CONVENCIONAL:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Enmantquilla una fuente para hornear y cúbreala con una capa de salsa. Sobre la salsa coloca una capa de láminas de lasaña sin sobreponerlas, dejando un espacio libre entre éstas y los bordes de la fuente.</li> <li>2. Cubre las láminas con abundante salsa, agrega el relleno a utilizar y alterna las láminas de lasaña entre el relleno y la salsa muy líquida. Repite cuantas veces sea necesario. Por último, cubre todo con salsa y agrega el queso rallado para gratinar.</li> <li>3. Lleva a horno precalentado a temperatura media (180° C) por 15 minutos. Retira del horno y deja reposar unos minutos antes de servir.</li> </ol>

<b>Elaborado por:</b>	Gislaine Quiroz G. Jefe de Desarrollo División Alimentos	<b>Revisado por:</b>	José Manuel Muñoz Gerente de Desarrollo División Alimentos
-----------------------	----------------------------------------------------------------	----------------------	------------------------------------------------------------------

	<b>FICHA TECNICA</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b>	101517_FTPT-P
		Fecha: 19.11.15
SKU: 101517	LASAÑA PRECOCIDA CAROZZI ESTUCHE 24X360	Página:2/4

	<p><b>PREPARACION HORNO MICROONDAS:</b>  1. Usando una fuente para microondas, sigue los pasos 1 y 2 de PREPARACION HORNO CONVENCIONAL.  2. Tapa la fuente de la Lasaña con film plástico y lleva a horno microondas en POTENCIA ALTA durante aprox. 12 minutos.</p> <p><b>MUY IMPORTANTE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La salsa a usar debe ser MUY LÍQUIDA.</li> <li>• Al armar, las láminas DEBEN QUEDAR SEPARADAS ENTRE ELLAS y no deben tocar los bordes de la fuente.</li> <li>• Si rellenas con ingredientes secos como jamón, carne, queso u otros, CÚBRELOS CON SALSA por ambos lados.</li> </ul>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

### 5.1 Especificaciones Físico-Químicas

% Humedad	Máximo 13,5%
% Acidez	Máximo 0,25% (expresado en % de H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> base 14% humedad)
Dimensiones de lámina	140 mm X 90 mm
Espesor de lámina	0,95 mm +/- 0,5 mm

### 5.2 Características organolépticas

Forma, Color, Sabor, Aroma (seco)	Característico
Forma, Color, Sabor, Aroma (cocido)	Característico

### 5.3 Información nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL			
Porción	1/9 pqte	( 40 g )	
Porciones por envase	9		
	100 g	1 porción %VD (*)	
Energía (kcal)	342	137	7%
Proteínas (g)	12,0	4,8	**
Grasa total (g)	2,0	0,8	1%
Grasa saturada (g)	0,5	0,2	1%
Grasa trans (g)	0,0	0,0	
Colesterol (mg)	0,0	0,0	0%
Carbohidratos disp. (g)	68,9	27,6	9%
Azúcares totales (g)	4,0	1,6	***
Fibra dietética total (g)	3,9	1,6	6%
Sodio ( mg )	5	2	0%
Tiamina (mg)	0,9		26%
Riboflavina (mg)	0,3		8%
Niacina (mg EN)	5,7		13%
Hierro (mg)	3,0		9%
<p>* %Valores Diarios en base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ, valores referenciales para un adulto en Chile. ** Valor no definido para Chile, referencial Mercosur 6%. *** Valor no definido para Mercosur, Valor referencial en Chile 2%. Fuente: Reglamento Sanitario de los Alimentos, Chile.</p>			

<b>Elaborado por:</b>	Gislaine Quiroz G. Jefe de Desarrollo División Alimentos	<b>Revisado por:</b>	José Manuel Muñoz Gerente de Desarrollo División Alimentos
-----------------------	----------------------------------------------------------------	----------------------	------------------------------------------------------------------

	<b>FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	101517_FTPT-P
		Fecha: 19.11.15
SKU: 101517	LASAÑA PRECOCIDA CAROZZI ESTUCHE 24X360	Página:3/4

5.4 Características microbiológicas						
Agente microbiano	Plan de muestreo				Límites (UFC/g)	
	Categoría	Clases	n	C	m	M
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella en 50g	10	2	5	0	Ausencia	
n: Número de muestras a examinar.						
C: Número permitido de unidades de muestra defectuosa.						
m: Límite máximo aceptable.						
M: Límite máximo permisible.						
Fuente: Artículo 173 Tabla 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas, RSA Minsal-Chile.						
6. EMPAQUE						
6.1 Envase						
Estuche de cartulina	Estuche de cartulina con contenido neto de 360 g, contiene dos flowpack en su interior de 180 g c/u.					
Presentación	360g					
6.2 Presentación embalaje						
CCC de 24x360 GR						
6.3 Códigos						
EAN 13	7802575015174					
DUN 14	17802575015171					
7. TRANSPORTE						
Dimensiones del palet	1000mm x 1200mm					
Paletización	Base=7; Altura=5; Total: 35 CCC de 24x360 GR					
8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO						
Conservar en lugar limpio, seco y fresco						
9. ROTULADO VIDA UTIL DE PRODUCTO						
Duración	24 meses desde fecha de elaboración					
Fecha de vencimiento	Consumir ante de: <b>dd mm aaaa + Lote</b>					
10. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados)						
Ausencia						
11. CONTENIDO DE POTENCIALES ALERGENOS						
Cereales con gluten	X	Frutos secos				
Crustáceos y derivados		Apio y derivados				
Huevos y sus derivados	X	Mostaza y derivados				
Maní y derivados		Sésamo y sus derivados				
Soja y sus derivados		sulfuros y sulfitos en cc 10mg/Kg				
Leche y sus derivados		Pescados y derivados				

<b>Elaborado por:</b>	Gislaine Quiroz G. Jefe de Desarrollo División Alimentos	<b>Revisado por:</b>	José Manuel Muñoz Gerente de Desarrollo División Alimentos
-----------------------	----------------------------------------------------------------	----------------------	------------------------------------------------------------------

	<b>FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	101517_FTPT-P
		Fecha: 19.11.15
SKU: 101517	LASAÑA PRECOCIDA CAROZZI ESTUCHE 24X360	Página:4/4

Algunos de estos componentes no forman parte de la fórmula, pero sí pueden encontrarse a nivel de trazas debido a que el producto se fabrica en los mismos equipos e instalaciones.

## 12. CONTROL DE CAMBIOS

Fecha	Versión	
19.11.15	0001	Se crea ficha técnica del producto.
30.11.17	0002	Se actualiza logo corporativo.

<b>Elaborado por:</b>	Gislaine Quiroz G. Jefe de Desarrollo División Alimentos	<b>Revisado por:</b>	José Manuel Muñoz Gerente de Desarrollo División Alimentos
-----------------------	----------------------------------------------------------------	----------------------	------------------------------------------------------------------