

lucchetti	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	CÓDIGO: LUC-ID-DPR-ET101
	PRODUCTO TERMINADO	VERSIÓN: 5
FECHA: MAYO 2022	ARCHIVO: 01 PASTA LUCCHETTI TRADICIONAL 5 KILOS.DOCX	Pág. 1/5

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- El producto cumple con las disposiciones establecidas por el Reglamento Sanitario de los Alimentos Chileno (RSA).
- Apto para el consumo humano y libre de contaminación.
- Producto constituido por mezclas de sémolas de trigos seleccionados y/o harinas, enriquecido con vitaminas y minerales según establece el artículo N° 363 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), con agua potable, no fermentada, sin cocción y que ha sido sometido a un proceso de desecación. Puede tener aditivos permitidos.
- Este producto debe ser consumido cocido (ver anexo 1: Tiempos de cocción pastas largas y cortas tradicionales Lucchetti 5 kilos)

2. ALERGENOS

Contiene gluten. Producto no apto para celíacos
Este producto es elaborado en líneas que también procesan productos con huevo.

3. CERTIFICACIONES

Producto No GMO

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Ítem	Requisito
Aspecto	Superficie compacta y homogénea. Exento de partículas de afrecho groseras.
Aroma	Intenso y característico al producto, exento de aromas extraños.
Color	Amarillo ámbar homogéneo.
Degustación	Vaciar 100 g de pastas en 1 litro de agua hirviendo, cocinar por el tiempo que corresponda al formato. El producto cocido debe conservar su forma y no adherirse, presentar aroma y sabor fresco característico, no mohoso o extraño. El agua de cocción puede tener sedimento leve.

	PREPARADO Y REVISADO POR	APROBADO POR
Nombre	FABIOLA OSSA OLIVEROS	LUIS CANTILLANO
Cargo	JEFE DESARROLLO FOOD SERVICE	GERENTE INNOVACIÓN Y DESARROLLO
Firma		

5. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

Ítem	Requisito
Humedad	13,5% máximo según R.S.A. chileno
Acidez	0,25% máximo expresada en Ácido Sulfúrico sobre la base de 14% de humedad según R.S.A. chileno
Ceniza	0,85% máximo sobre la base de un 14% de humedad
Color L	75 mínimo
Color a	0,5 máximo
Color b	33 mínimo
ΔE	12 máximo. Aplicar en caso de valores fuera de especificación y sin diferencias significativas en apariencia
Dimensiones	Ver anexo 2: Dimensiones formatos largos y cortos tradicionales Lucchetti 5 kilos

6. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Se realizará primer análisis para todos los parámetros con $n=1$. En caso de resultado fuera de especificación se repetirá análisis con $n=5$ según R.S.A. chileno, Decreto Supremo N° 977, Párrafo III, Artículo 173, N° 5.3

Parámetro	Límite por gramo			
	n	c	m	M
Coliformes	5	2	10	1×10^2
S. aureus	5	1	10	1×10^2
Mohos	5	1	1×10^2	1×10^3
Salmonella en 50 g	5	0	0	---

7. INGREDIENTES

Sémolas de trigos duros seleccionados, niacina, hierro (sulfato ferroso), tiamina y riboflavina.

8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porciones, rendimiento energético, aporte nutricional y enriquecimiento en 100 gramos:

	100 gramos
Energía (kcal)	375
Proteínas (g)	13,9
Grasa Total (g)	2,3
Grasa sat. (g)	0,0
Grasa monoinsat. (g)	0,4
Grasa poliinsat. (g)	1,3
Grasa trans. (g)	0,0
Colesterol (mg)	0,0
Hidratos de Carbono disponibles (g)	74,5
Azúcares totales (g)	6,0
Fibra dietética total (g)	3,5
Fibra soluble (g)	1,1
Fibra insoluble (g)	2,4
Sodio (mg)	2,8
Tiamina (mg)	0,9
Riboflavina (mg)	0,3
Niacina (mg EN)	5,7
Hierro (mg)	3,0

9. MATERIAL DE EMPAQUE

Envase	Envase primario saquito fondo plano 2 hojas de papel kraft, interior semiclapack. Saco N° 5 Formatos cortos Saco N° 1 Formatos largos
Presentación	Envase individual de 5 kilos

10. CONTENIDO NETO

5 Kilos neto, según Norma Chilena de Pesos Netos N°1650.

11. CONDICIONES DE TRASLADO Y ALMACENAMIENTO

Durante el traslado el producto envasado no debe ser golpeado ni lanzado de altura. El vehículo de transporte debe estar limpio y seco, cerrado o bien cubierto de manera de no exponerlo a la luz del sol, libre de fecas de roedor, insectos o restos de ellos y animales domésticos.

El producto envasado debe almacenarse en bodega limpia, seca y fresca a temperatura ambiente (18°C aprox.) y a una humedad relativa de 65% aprox. No debe almacenarse a piso ni apegada a los muros.

No almacenar junto con cereales, arroz, legumbres, harinas, comida de animales, productos de limpieza o perfumados.

12. VIDA ÚTIL

48 meses almacenado en lugar limpio, fresco y seco. Apartado de granos y cereales.

13. ROTULACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO

Impresa en un lugar de fácil ubicación, legible y en la forma y orden siguiente: ddmmaaaa, acompañado por una letra A, B, C o D que corresponde al N° de lote de producción del día.

Ej:

02052010 B significa que:

- El producto fue elaborado el 02 Mayo de 2008 en el turno B.
- El producto vence el 02 Mayo 2010

14. ETIQUETADO

Según decreto N° 977/96 del Reglamento Sanitario de Alimentos chileno, Párrafo II de la Rotulación y Publicidad, artículo 107 y 109.

15. ANEXOS

ANEXO 1: TIEMPOS DE COCCIÓN PASTAS LARGAS Y CORTAS TRADICIONALES LUCCHETTI 5 KILOS

FORMATO	AL DENTE	BLANDO
1 Cabello de Angel	3	4
5 Spaguetti	8	10
77 Tallarines	8	10
33 Quífaros	8	10
42 Mostacholi	8	10
56 Espirales	6	8
88 Corbatas	8	10

ANEXO 2: DIMENSIONES FORMATOS PASTAS LARGAS Y CORTAS TRADICIONALES LUCCHETTI

Formato	Largo	Minimo	Máximo
1 Cabello de Angel	250	240	260
5 Spaghetti	250	240	260
77 Tallarines	250	240	260
33 Quifaros	20	-	-
42 Mostacholi	40	37	43
56 Espirales	40	37	43
88 Corbatas	39	38	40

16. CONTROL DE CAMBIOS

FECHA CAMBIO	MOTIVO DEL CAMBIO	VERSIÓN
Mayo 2022	Ajuste en la tabla Nutricional	5