

	Kryzpo 40g	Código:
		Revisión:
		Fecha:
		Página 1 de 7
FICHA TÉCNICA Y ORGANOLEPTICA		

ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre del Proveedor e importador	Tresmontes Lucchetti S.A.
Dirección	Los conquistadores 2345
Razón social	Tresmontes S.A.
Rut	76.388.064-8
Dirección	Diego Portales 1888 Casablanca
Nombre del producto	Kryzpo
Resolución Sanitaria	Resolución Sanitaria N° 389 del 13.03.96 Servicio Salud Valparaíso - San Antonio
Sistema de calidad implementado	
Certificaciones	HACCP
Contacto Comercial	JOSÉ MIGUEL HURTADO
Email	jhurtado@tmluc.com
Responsable de Calidad	MAURICIO TRONCOSO
Email	mtroncoso@tmluc.com
Fecha	Marzo 2018
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Laminas fritas saladas a base de papa, con sabor a: original a papa, queso y crema-cebolla	
1.1. Descripción del alimento	
1.2. Referente	
2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION <ul style="list-style-type: none"> • Recepción y Análisis de Materias Primas • Mezcla de Ingredientes • Amasado • Freído • Envasado • Control de Calidad y VoBo • Almacenamiento 	
3. INGREDIENTES	
3.1. Listado de ingredientes	
<p>Original Papas deshidratadas, aceite de maravilla alto oleico, maltodextrina, almidón de papa, almidón de papa modificado, sal, emulsificante (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), cloruro de potasio, dextrosa, dióxido de silicio (antiaglomerante), sabor a sal natural. <i>Este producto contiene sulfito. Puede contener trazas de soya, leche y sus derivados, gluten y huevo.</i></p>	
<p>Queso Papas deshidratadas, aceite de maravilla alto oleico, maltodextrina, almidón de papa, almidón de papa modificado, sal, emulsificante (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), cloruro de potasio, dextrosa, saborización (queso deshidratado, sólidos lácteos, sal, sabores queso idéntico a natural y artificial, glutamato monosódico (acentuador de sabor), ácido cítrico, tartrazina, amarillo crepúsculo (colorantes), dióxido de silicio (antiaglomerante), sabor a sal natural). <i>Este producto contiene sulfito y derivados de leche. Puede contener trazas de soya y sus derivados, gluten y huevo.</i></p>	

FICHA TÉCNICA Y ORGANOLEPTICA

Crema-Cebolla

Papas deshidratadas, aceite de maravilla alto oleico, maltodextrina, almidón de papa, almidón de papa modificado, sal, emulsificante (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), cloruro de potasio, dextrosa, saborización (sólidos lácteos, glutamato monosódico (acentuador de sabor), saborizante a crema – cebolla natural, dióxido de silicio (antiaglomerante), perejil, inosinato y guanilato de sodio (acentuadores de sabor) , sabor a sal natural).

Este producto contiene sulfito y derivados de leche. Puede contener trazas de soya y sus derivados, gluten y huevo.

Pizza

Papas deshidratadas, aceite de maravilla alto oleico, maltodextrina, almidón de papa, almidón de papa modificado, sal, emulsificante (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), cloruro de potasio, dextrosa, saborización (azúcar, sólidos lácteos, sabor pizza idéntico a natural, glutamato monosódico (acentuador de sabor), tomate deshidratado, vegetales deshidratados (cebolla y ajo), dióxido de silicio (antiaglomerante), proteína vegetal hidrolizada, queso deshidratado, ácido cítrico, páprika, inosinato y guanilato de sodio (acentuadores de sabor), rojo 40 (colorantes) , sabor a sal natural).

Este producto contiene sulfito, derivados de leche y de soya. Puede contener trazas de gluten y huevo

3.2. Límites de aditivos

No aplica

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

4.1. Tabla de información nutricional (cada envase de 40g)

SABOR ORIGINAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: un envase (40 g)		
Porciones por envase: 1		
	100g	1 porción
Energía (kcal)	507	203
Proteína (g)	5.8	2.3
Grasa Total (g)	28.0	11.2
Grasa saturada (g)	2.5	1.0
Grasa monoinsaturag)	21.0	8.4
Grasa poliinsatu (g)	4.4	1.8
Ac. Grasos trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0	0
H de C disp. (g)	58.0	23.2
Azúcares totales (g)	0.5	0.2
Sodio (mg)	380	152



FICHA TÉCNICA Y ORGANOLEPTICA

SABOR QUESO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: un envase (40 g)		
Porciones por envase: 1		
	100g	1 porción
Energía (kcal)	508	203
Proteína (g)	5.9	2.4
Grasa Total (g)	28.0	11.2
Grasa saturada (g)	2.5	1.0
Grasa monoinsaturada (g)	21.0	8.4
Grasa poliinsaturada (g)	4.4	1.8
Ac. Grasos trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0.21	0.08
H de C disp. (g)	58.1	23.2
Azúcares totales (g)	0.5	0.2
Sodio (mg)	380	152



SABOR CREMA CEBOLLA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: un envase (40 g)		
Porciones por envase: 1		
	100g	1 porción
Energía (kcal)	507	203
Proteína (g)	5.8	2.3
Grasa Total (g)	28.0	11.2
Grasa saturada (g)	2.5	1.0
Grasa monoinsaturada (g)	21.0	8.4
Grasa poliinsaturada (g)	4.4	1.8
Ac. Grasos trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0.21	0.08
H de C disp. (g)	58.0	23.2
Azúcares totales (g)	0.5	0.2
Sodio (mg)	380	152



FICHA TÉCNICA Y ORGANOLEPTICA

SABOR PIZZA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: un envase (40 g)		
Porciones por envase: 1		
	100g	1 porción
Energía (kcal)	509	204
Proteína (g)	5.8	2.3
Grasa Total (g)	28.0	11.2
Grasa saturada (g)	2.5	1.0
Grasa monoinsaturada (g)	21.0	8.4
Grasa poliinsaturada (g)	4.4	1.8
Ac. Grasos trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0.05	0.02
H de C disp. (g)	58.5	23.4
Azúcares totales (g)	1.0	0.4
Sodio (mg)	380	152



5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

5.1. Características físicas (en caso de existir más mediciones, agregar las filas que sean necesarias)

Contenido neto (gramos)	Original, Cebolla, Queso, Pizza: 40g (8 pack x 6 unidades x 40g)
--------------------------------	--------------------------------------------------------------------------

5.2. Características químicas (en caso de existir más mediciones, agregar las filas que sean necesarias)

	Declarado	Mín.	Máx.	Método
Humedad (%)		----	3.0	TM-ULA-ENS-032, (Ref. NCH 841 Of 78)
Acides Libre (%) como ácido Oleico		----	0.6	TM-ULA-ENS-103m (Ref Método 940.28 AOAC, 6ª Edición 1998, Vol.2, Capítulo 41, pág.10/ Manual de Métodos Físico-Químicos de los Alimentos, Aguas y Suelos. Instituto de Salud Pública de Chile 1998)
Grasa Total (%)	28 %		30 %	TM-ULA-ENS-051 (Ref Método 940.28 AOAC, 6ª Edición 1998, Vol.2, Capítulo 41, pág.10/ Manual de Métodos Físico-Químicos de los Alimentos, Aguas y Suelos. Instituto de Salud Pública de Chile 1998)
Sodio (mg/100g) Original Crema cebolla Queso Pizza	380		400	

FICHA TÉCNICA Y ORGANOLEPTICA

5.3. Características microbiológicas (indicar artículo del RSA al que se hace referencia)

Artículo 173, Párrafo III, Punto 8.3.- Productos farináceos para coctel (Snacks, etc.)

Parámetro	TODOS LOS SABORES
Mohos y levaduras (UFC/g)	< 10 ²

5.4. Características sensoriales

Original

Apariencia	Hojuela de papa crocante ovalada con superficie lisa a parcialmente rugosa.
Aroma	Suave característico a papa frita.
Color	Crema, levemente tostada
Sabor	Típico a papas fritas con sal

Queso

Apariencia	Hojuela de papa crocante ovalada con superficie lisa a parcialmente rugosa.
Aroma	Suave característico a queso-lácteo.
Color	La papa tiene color crema, levemente tostada, en superficie cóncava está el sabor color anaranjado, típico de queso Cheddar.
Sabor	Típico a papas fritas sazonada con sal y queso Cheddar.

Crema-Cebolla

Apariencia	Hojuela de papa crocante ovalada con superficie lisa a parcialmente rugosa.
Aroma	Suave característico a crema y cebolla.
Color	La papa tiene color crema, levemente tostada, en superficie cóncava está el sabor blanco con verdeo.
Sabor	Típico a papas fritas sazonada con sal, crema y cebolla.

Pizza

Apariencia	Hojuela de papa crocante ovalada con superficie lisa a parcialmente rugosa.
Aroma	Pizza-ketchup
Color	La papa tiene color crema, levemente tostada, en superficie cóncava está el sabor color rojo-anaranjado, típico de Pizza con tomate y queso.
Sabor	Típico a papas fritas sazonada con sal y pizza-ketchup, con notas peperoni.

5.6. Modo de preparación

No aplica

6. EMPAQUE

6.1. Tipo de envase primario	Canister cilíndrico
6.2. Tipo de envase secundario	Caja de Cartón
6.3. Presentación	
Original	8 pack x 6 unidades x 40 gramos
Queso	8 pack x 6 unidades x 40 gramos
Crema-Cebolla	8 pack x 6 unidades x 40 gramos
Pizza	8 pack x 6 unidades x 40 gramos



Kryzpo 40g

Código:

Revisión:

Fecha:

Página 6 de 7

FICHA TÉCNICA Y ORGANOLEPTICA

6.4. Código

SABOR	CODIGO	EAN 13 ENVASE PRIMARIO	DUN 14 CAJA EMBALAJE	EAN 13 ENVASE SECUNDARIO INTERMEDIO
ORIGINAL	53556	7802800535569	17802800635563	7802800635566
QUESO	53557	7802800535576	17802800635570	7802800635573
CREMA CEBOLLA	53558	7802800535583	17802800635587	7802800635580
PIZZA	53559	7802800535590	17802800635594	7802800635597

7. CONDICIONES DE TRANSPORTE

7.1 Tipo de camión: Apto higiénicamente para el transporte de alimentos

7.2 Tipo de termógrafo (para prods. congelados y refrigerados): No aplica

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

8.1. Almacenamiento en bodega	Mantener producto en lugar fresco (<25°C) sin exposición directa al sol.
8.2. Almacenamiento una vez abierto	Mantener producto en lugar fresco (<25°C) sin exposición directa al sol.

9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO

9.1. Vida útil: 24 meses

9.2. Rotulación (detallar modo de rotulación y si algún campo no se rotula indicar como No Aplica. De rotular lote se debe explicar qué es lo que significa)

Fecha Elab.: 2 primeros dígitos día (01-31)
 3^{er} y 4^o dígitos mes (01-12)
 5^o y 6^o dígitos año
Lote: Hora fabricación (6 dígitos)/Línea (A o B)
Venc.: 2 primeros dígitos día (01-31)
 3^{er} y 4^o dígitos mes (01-12)
 5^o y 6^o dígitos año

10. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados): cualquier organismo cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no se produce de forma natural. (Indicar materia prima y presencia o ausencia de OGM, marque con una X).

Si	
No	X

FICHA TÉCNICA Y ORGANOLEPTICA

11. CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGICOS: Presencia o compuesto que provoca una reacción adversa a la población.

De acuerdo a la legislación Chilena vigente, los alérgenos que se deben declarar son:

Cereales con gluten	Maní, soya y sus productos
Crustáceos y productos	Leche y productos lácteos
Huevos y sus derivados	Nueces y sus derivados
Pescados y derivados	Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más

A continuación, indicar los alérgenos presentes en:

Alérgenos presentes en el Producto	sulfitos
Alérgenos presentes en otros prods. envasados en la misma línea.	Soya, leche y sus derivados.
Alérgenos presentes en la planta:	Soya, leche y sus derivados, gluten y huevo.