	SALSA TOMATE LUCCHETTI	Código: SalsaLucchTMLUC-1
		Revisión: 02-19
		Fecha: 19 02 19
		Páginas: 5
FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA		

ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre del Proveedor e importador	Lucchetti S.A.
Dirección	Los Conquistadores 2345
Razón social	Lucchetti Chile S.A
Rut	76.412.854-0
Nombre del Fabricante	Lucchetti Chile S.A.
Dirección	Vic. Mackenna N° 2600, Macul Santiago.
Rut	96.568.370 - 4
Nombre del producto	SALSA TOMATE LUCCHETTI Sachet
Resolución Sanitaria	Res. S.S.M. del A. N° 010527 del 16/12/82
Sistema de calidad implementado	HACCP
Responsable de Calidad	Mauricio Troncoso
Email	mtroncoso@tmluc.com
Fono	032 – 276 7535
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	<p>El producto cumple con las disposiciones establecidas por el Reglamento Sanitario de los Alimentos Chileno (RSA).</p> <p>Producto pastoso, hecho a base de concentrado de tomate, consistente, color rojo intenso, suave textura, las variedades Italiana y con Albahaca contienen vegetales deshidratados, que caracterizan al producto.</p>
1.2. Referente	N/A
2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION	
Recepción y Análisis de Materias Primas Pesaje de ingredientes y sabores. Mezclado, Preparación y cocción. Control de Calidad y VoBo Envasado en caliente y Sellado. Control de Calidad y VoBo Almacenamiento y Distribución.	
3. INGREDIENTES	
3.1. Listado de ingredientes	
NATURAL	Agua, concentrado de tomate, dextrosa, almidón de maíz, sal, cloruro de potasio, ácido cítrico, benzoato de sodio, sorbato de potasio.
ITALIANA	Agua, concentrado de tomate, azúcar, almidón de maíz, sal, cloruro de potasio, cebolla, ácido cítrico, orégano, ajo, sabores pimentón, cebolla y ajo idénticos a naturales, benzoato de sodio, sorbato de potasio.
Con ALBAHACA	Agua, concentrado de tomate, dextrosa, almidón de maíz, sal, cloruro de potasio, albahaca deshidratada (0.2%), cebolla, ácido cítrico, perejil, ajo, benzoato de sodio, orégano, sorbato de potasio, sabor a sal.
3.2. Límites de aditivos	No
4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL	

FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA

4.1. Tabla de información nutricional (en caso de existir otros nutrientes, agregar más filas)

<p>NATURAL</p> <table border="1"> <tr> <th colspan="3">INFORMACION NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <td colspan="3">Porción: 2 cucharadas (40g)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Porciones por envase: 5</td> </tr> <tr> <td></td> <td align="center">100g</td> <td align="center">1 porción</td> </tr> <tr> <td>Energía (kcal)</td> <td align="center">61</td> <td align="center">24</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td align="center">1.2</td> <td align="center">0.5</td> </tr> <tr> <td>Grasa total (g)</td> <td align="center">0.0</td> <td align="center">0.0</td> </tr> <tr> <td>H de C disp. (g)</td> <td align="center">12.6</td> <td align="center">5.0</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales (g)</td> <td align="center">8.4</td> <td align="center">3.4</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td align="center">350</td> <td align="center">140</td> </tr> </table>	INFORMACION NUTRICIONAL			Porción: 2 cucharadas (40g)			Porciones por envase: 5				100g	1 porción	Energía (kcal)	61	24	Proteínas (g)	1.2	0.5	Grasa total (g)	0.0	0.0	H de C disp. (g)	12.6	5.0	Azúcares totales (g)	8.4	3.4	Sodio (mg)	350	140	<p>ALBAHACA</p> <table border="1"> <tr> <th colspan="3">INFORMACION NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <td colspan="3">Porción: 2 cucharadas (40g)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Porciones por envase: 5</td> </tr> <tr> <td></td> <td align="center">100g</td> <td align="center">1 porción</td> </tr> <tr> <td>Energía (kcal)</td> <td align="center">62</td> <td align="center">25</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td align="center">1.2</td> <td align="center">0.5</td> </tr> <tr> <td>Grasa total (g)</td> <td align="center">0.0</td> <td align="center">0.0</td> </tr> <tr> <td>H de C disp. (g)</td> <td align="center">12.6</td> <td align="center">5.0</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales (g)</td> <td align="center">8.4</td> <td align="center">3.4</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td align="center">355</td> <td align="center">142</td> </tr> </table>	INFORMACION NUTRICIONAL			Porción: 2 cucharadas (40g)			Porciones por envase: 5				100g	1 porción	Energía (kcal)	62	25	Proteínas (g)	1.2	0.5	Grasa total (g)	0.0	0.0	H de C disp. (g)	12.6	5.0	Azúcares totales (g)	8.4	3.4	Sodio (mg)	355	142
INFORMACION NUTRICIONAL																																																													
Porción: 2 cucharadas (40g)																																																													
Porciones por envase: 5																																																													
	100g	1 porción																																																											
Energía (kcal)	61	24																																																											
Proteínas (g)	1.2	0.5																																																											
Grasa total (g)	0.0	0.0																																																											
H de C disp. (g)	12.6	5.0																																																											
Azúcares totales (g)	8.4	3.4																																																											
Sodio (mg)	350	140																																																											
INFORMACION NUTRICIONAL																																																													
Porción: 2 cucharadas (40g)																																																													
Porciones por envase: 5																																																													
	100g	1 porción																																																											
Energía (kcal)	62	25																																																											
Proteínas (g)	1.2	0.5																																																											
Grasa total (g)	0.0	0.0																																																											
H de C disp. (g)	12.6	5.0																																																											
Azúcares totales (g)	8.4	3.4																																																											
Sodio (mg)	355	142																																																											
<p>ITALIANA</p> <table border="1"> <tr> <th colspan="3">INFORMACION NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <td colspan="3">Porción: 2 cucharadas (40g)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Porciones por envase: 5</td> </tr> <tr> <td></td> <td align="center">100g</td> <td align="center">1 porción</td> </tr> <tr> <td>Energía (kcal)</td> <td align="center">62</td> <td align="center">25</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td align="center">1.2</td> <td align="center">0.5</td> </tr> <tr> <td>Grasa total (g)</td> <td align="center">0.0</td> <td align="center">0.0</td> </tr> <tr> <td>H de C disp. (g)</td> <td align="center">12.6</td> <td align="center">5.0</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales (g)</td> <td align="center">8.4</td> <td align="center">3.4</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td align="center">355</td> <td align="center">142</td> </tr> </table>	INFORMACION NUTRICIONAL			Porción: 2 cucharadas (40g)			Porciones por envase: 5				100g	1 porción	Energía (kcal)	62	25	Proteínas (g)	1.2	0.5	Grasa total (g)	0.0	0.0	H de C disp. (g)	12.6	5.0	Azúcares totales (g)	8.4	3.4	Sodio (mg)	355	142																															
INFORMACION NUTRICIONAL																																																													
Porción: 2 cucharadas (40g)																																																													
Porciones por envase: 5																																																													
	100g	1 porción																																																											
Energía (kcal)	62	25																																																											
Proteínas (g)	1.2	0.5																																																											
Grasa total (g)	0.0	0.0																																																											
H de C disp. (g)	12.6	5.0																																																											
Azúcares totales (g)	8.4	3.4																																																											
Sodio (mg)	355	142																																																											

4.2. Fuente Información Nutricional

Se cruzan datos de tablas nutricionales entregadas de las materias primas, tabla composición química de los alimentos y USDA National Nutrient Database for Standard Reference. Además, se validan estos datos con análisis en laboratorio interno y/o externo.

Proteínas: Manual Métodos de Análisis Físico-químicos de Alimentos, Aguas y Suelos, Min.de Salud, ISP, Sub.Depto. Laboratorio del Ambiente, 1998, pág.20

Grasa: Manual Métodos de Análisis Físico-químicos de Alimentos, Aguas y Suelos, Min.de Salud, ISP, Sub.Depto. Laboratorio del Ambiente, 1998, pág.23.

Geniza: Manual Métodos de Análisis Físico-químicos de Alimentos, Aguas y Suelos, Min.de Salud, ISP, Sub.Depto. Laboratorio del Ambiente, 1998, pág.17.

Fibra cruda: Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Dr.Rer.Techn. Hermann Schmidt-Hebbel, Pag.39

Fibra dietaria: Métodos de BIOQUANT MERCK. Basado en el método "Determination of Total, Soluble and Insoluble Dietary Fiber in Foods; Enzymatic-Gravimetric Method, MES-TRIS Buffer: Collaborative Study". L.Prosky, S.Lee y J.de Vries. Journal of AOAC International, 1992, Vol. 75 (3), 395-416

Sodio: Absorción atómica.

FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

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

Contenido neto (g)	24 x 200g ó 6x 6 x 200g			
Contenido drenado	N/A			
	Declarado	Mín.	Máx.	Método
Volumen	No			
Dimensiones Largo	No			
Defectos	No			
Unid. por envase	No			

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

	Declarado	Método
Humedad (%)	No	
° Brix = pH =	12,0% mínimo 4,5 máximo	Medición directa en refractómetro. Norma Chilena NCh.1370/10 Of.78 "Carne y Productos Cárneos-Métodos de Ensayos-Parte 10

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

Artículo: Párrafo III, Artículo 173, N° 13.2

Parámetro	
<i>Mohos (UFC/g)</i>	= < 10 ³
<i>Levaduras (UFC/g)</i>	= < 10 ³

5.4. Características sensoriales

Apariencia	Salsa consistente, de suave textura, en variedades Italiana y con Albahaca: con presencia de hojas y pequeños trozos de vegetales. Sin presencia de sinéresis.
Aroma	Característico al producto, mezcla de tomate cocinado, en caso de las variedades Italiana y con Albahaca, aromas a albahaca, cebolla, ajo y orégano. Exento de aromas extraños.
Color	Rojo intenso a anaranjado.
Sabor	Característico al producto, agradable sabor a tomate cocido, levemente ácido, salazón equilibrada, en caso de las variedades Italiana y con Albahaca, con notas a albahaca, cebolla, ajo y orégano. Exento de sabores extraños.
Resabio posterior	NO

5.5. Uso previsto


Como parte de plato principal, por lo general para acompañar pastas.

5.6. Modo de preparación

No requiere preparación. Se puede usar en forma directa sobre pastas u otro acompañamiento.

6. EMPAQUE

6.1. Tipo de envase primario	Trilaminado
6.2. Tipo de envase secundario	Caja cartón corrugado
6.3. Presentación	Envase de 200 gramos – 24 x 200g – Italiana Pack 6 x 6 x 200g

	SALSA TOMATE LUCCHETTI	Código: SalsaLucchTMLUC-1
		Revisión: 02-19
		Fecha: 19 02 19
		Páginas: 5
FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA		

6.4. Código NATURAL ITALIANA con ALBAHACA	Código	Formato	EAN-13	DUN-14
	3707	24 x 200g	7802500037073	17802500037070
	3705	24 x 200g	7802500037059	17802500037056
	22446	6 x 6 x 200g	7802500224442	17802500224463
	3703	24 x 200g	7802500037134	17802500037131

7. CONDICIONES DE TRANSPORTE

7.1 Tipo de camión: cerrado

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

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

8.1. Almacenamiento en bodega

- 1.- La bodega debe estar limpia, a temperatura ambiente no mayor a 20°C y una humedad que no exceda 68%, alejado de la luz directa.
- 2.- Manejar producto palletizado evitando el contacto a piso
- 3.- Separado de detergentes, ceras, cloro u otros elementos de aseo.
- 5.- Alejado de acumulaciones de materiales de cualquier tipo

8.2. Almacenamiento una vez abierto

- 1.- Consumir preferentemente la totalidad del contenido.
- 2.- Si eventualmente se debiera guardar el contenido, conservar refrigerado (a menos de 5°C) en envase cerrado, máximo por 5 días.

9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO

9.1. Vida útil: 18 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)

Detalle rotulado: Fecha Vencimiento y N° lote, según se indica en tabla adjunta

Vencimiento	dd/mm/aa (díadía/mesmes/añoaño)
Lote	Ln (lote #)
Duración	18 meses

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	NA
No	NA

11. DECLARACIÓN DE MULTIRESIDUOS (adjuntar respaldos de multiresiduos).

12. 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

	SALSA TOMATE LUCCHETTI	Código: SalsaLucchTMLUC-1
		Revisión: 02-19
		Fecha: 19 02 19
Páginas: 5		
FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA		
A continuación, indicar los alérgenos presentes en:		
Alérgenos presentes en el Producto		
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea.	Este producto es elaborado en líneas que también procesan productos con soya.	
Alérgenos presentes en la planta:	Gluten, Leche y derivados lácteos, huevo y productos con aporte de sulfitos.	