

lucchetti**LUCCHETTI CHILE S.A.**

FICHA TÉCNICA

SÉMOLA 1 Kg LUCCHETTI**1. ANTECEDENTES GENERALES PROVEEDOR ESPIRALES**

1.1] Nombre del Proveedor	LUCCHETTI CHILE S.A.		
1.2] Dirección	AV. VICUÑA MACKENNA N°2600, MACUL		
1.3] Nombre del Elaborador/Envasador	LUCCHETTI CHILE S.A.		
1.4] Dirección	AV. VICUÑA MACKENNA N°2600, MACUL		
1.5] Razón social	LUCCHETTI CHILE S.A.		
1.6] Certificaciones de Calidad			
Sistema de Calidad	SI/NO (N°)	Certificado (si/no)	Fecha de Expiración
HACCP	SI	SI	24-06-2019
BPM	NO	NO	NO
ISO 9000:2001	NO	NO	NO
IFS	SI	SI	24-06-2019
1.7] Teléfono	56 2 2586 5800		
1.8] Rut	76.412.854-0		
1.9] e-mail contacto	amorchio@tmluc.com		

2. ANTECEDENTES GENERALES PRODUCTO

2.1] Nombre del producto	SÉMOLA LUCCHETTI
2.2] Marca	LUCCHETTI
2.3] Grado del producto	Alimenticio
2.4] Origen del Producto (País)	Chile
2.5] Resolución Sanitaria	N° 010526 del 16/12/82
2.6] Resolución propia del país de elaboración	NA
2.7] Resolución Importación ó Genérica	NA
2.8] Contacto Comercial	polivares@tmluc.com
2.9] Responsable de Calidad	Ana Morchio
2.10] Fecha	Mayo 2019
2.11] Declaración de Peso / Volumen	1 kg

3. DESCRIPCION DEL PRODUCTO ESPIRALES

3.1] Ingredientes	Sémolas de trigos duros
-------------------	-------------------------

--	--

lucchetti**LUCCHETTI CHILE S.A.**

FICHA TÉCNICA

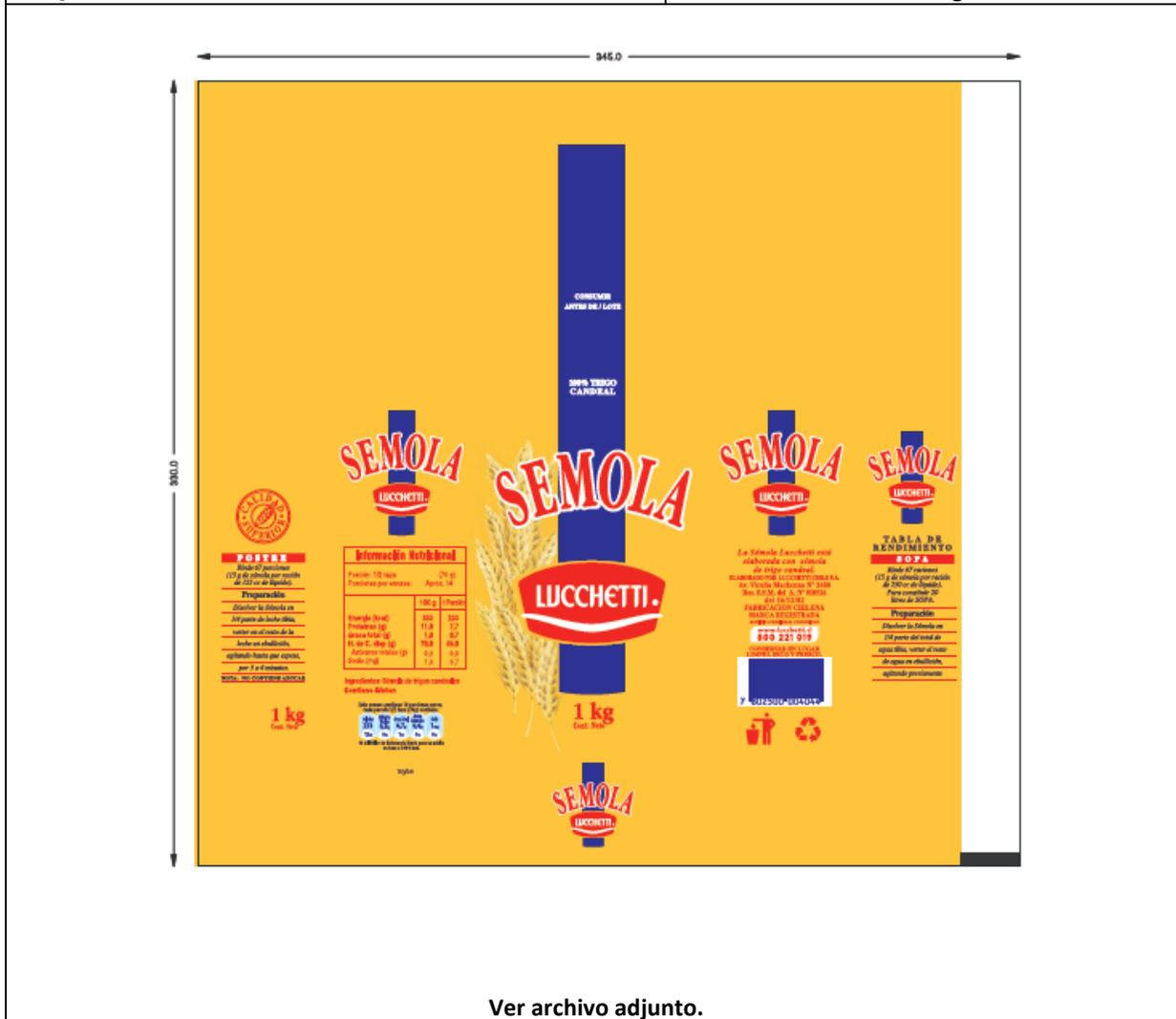
SÉMOLA 1 Kg LUCCHETTI

Fotografía del producto	
	
3.3] Condiciones de Almacenamiento	<p>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.</p> <p>No almacenar junto con cereales, arroz, legumbres, harinas, comida de animales, productos de limpieza o perfumados.</p>
3.4] Modo de Preparación	<p>Sopas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agregue la sémola a la sopa previamente preparada. Si desea una preparación más espesa, agregue más pasta. - Revuelva de vez en cuando. - Sirva inmediatamente. <p>Postres:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disuelva la sémola en agua fría - Caliente hasta ebullición - Agregue azúcar y esencias a gusto - Puede acompañar con frutas de la estación
3.5] Duración (vida útil)	12 meses
4. EMPAQUE	
4.1] Tipo de Envase	
Primario	Saco impreso de papel sellable 1 kg.
Secundario	Termocontraíble con etiqueta
4.2] Tipo de Impresión	Sin barniz
4.3] Restricciones de Impresión	No
4.4] Códigos de barra	EAN 13: 7802500004044 DUN 14: 17802500021840
4.5] Rotulación	
4.6] Contenido Neto (+/- rango variación)	1000 gramos neto según NCh de Pesos Netos N° 1650
Contenido Drenado (+/- rango variación)	NA
4.7] Codificación de Fechado	Según decreto N° 977/96 del Reglamento Sanitario de Alimentos chileno, Párrafo II de la Rotulación y Publicidad, artículo 107 y 109.

--	--

	<p>LUCCHETTI CHILE S.A.</p>	
<p>FICHA TÉCNICA SÉMOLA 1 Kg LUCCHETTI</p>		

4.8] Adjuntar Plano del Producto	Esta incorporado en el diseño
4.9] Características especiales del envase	Barrera a la humedad y al oxígeno
4.10] Presentación	Envase individual de 1000 gramos neto



<i>Análisis</i>	<i>Valor</i>	<i>Rango</i>
Defectos		
Peso neto / volumen	1000 gramos	-15 gramos
Dimensiones	NA	
Unidades por envase		
Análisis	Valor	Unidad
pH	NA	-
% humedad	15,0 máximo	%
°Brix	NA	-

--	--

lucchetti**LUCCHETTI CHILE S.A.**

FICHA TÉCNICA

SÉMOLA 1 Kg LUCCHETTI

Vacío	NA	MP
Sal	NA	%
Hg	NA	%
Sn	NA	Mg/Kg Máx.
Pb	NA	Mg/kg máx.
Arsénico	NA	Mg/kg máx.

Análisis	n	c	m	M	Unidad
Mohos	5	2	1×10^3	1×10^4	Ufc/g
<i>Salmonella</i>	5	2	0	----	
<i>Levaduras</i>	5	0	5×10^2	5×10^3	Ufc/g

Color	Amarillo suave característico.
Apariencia	Partículas de tamaño homogéneo, casi exento de partículas de afrecho.
Textura	Suave, característica.
Sabor	Fresco, puro, típico.
Aroma	Intenso y característico al producto, exento de aromas extraños.
Descripción del producto final	Sémola de trigo duro especial para preparaciones de postres y como aporte de textura y consistencia en sopas. Producto naturalmente bajo en sodio y grasas, sin aditivos artificiales.

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción : ½ taza (70 g) Porciones por envase: 14 aprox.		
Descriptores	Por 100 g	Por porción
Energía (kcal)	333	233
Proteínas (g)	11,0	7,7
Grasa Total (g)	1,0	0,7
Hidratos de Carbono Disponible(g)	70,0	49,0
Azucares totales (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	1,0	0,7

--	--

lucchetti	LUCCHETTI CHILE S.A.	
FICHA TÉCNICA SÉMOLA 1 Kg LUCCHETTI		

5. REGISTRO DE FIRMAS

	PREPARÓ	AUTORIZÓ	APROBADA CONFORME POR CLIENTE
Nombre	M ^A ISABEL ZAGAL C. TECNÓLOGO EN ALIMENTOS	JOANNA MARTÍNEZ G. INGENIERO EN ALIMENTOS	
Cargo	ASISTENTE DE DESARROLLO	JEFE ÁREA INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	
E mail	mzagal@tmluc.com	jamartinez@tmluc.com	
Fono contacto	(56) 22586 5802	(56) 22586 5806	
Firma			