

**lucchetti****LUCCHETTI CHILE S.A.**

FICHA TÉCNICA

**HARINA S/POLVOS 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			
<b>Sistema de Calidad</b>	<b>SI/NO (N°)</b>	<b>Certificado (si/no)</b>	<b>Fecha de Expiración</b>
<b>HACCP</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>24-06-2019</b>
<b>BPM</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>ISO 9000:2001</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>IFS</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>24-06-2019</b>
1.7] Teléfono	56 2 2586 5800		
1.8] Rut	76.412.854-0		
1.9] e-mail contacto	<a href="mailto:amorchio@tmluc.com">amorchio@tmluc.com</a>		

**2. ANTECEDENTES GENERALES PRODUCTO**

2.1] Nombre del producto	HARINA SIN POLVOS 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	<a href="mailto:polivares@tmluc.com">polivares@tmluc.com</a>
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	Harina de Trigo, peróxido de benzoilo (40 mg/kg máx.), hierro (sulfato Ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina.
-------------------	---

--	--

	<p>LUCCHETTI CHILE S.A.</p>	
<p>FICHA TÉCNICA <b>HARINA S/POLVOS 1 Kg LUCCHETTI</b></p>		

Fotografía del producto



<p>3.3] Condiciones de Almacenamiento</p>	<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. No almacenar junto con cereales, arroz, legumbres, harinas, comida de animales, productos de limpieza o perfumados.</p>
<p>3.4] Modo de Preparación</p>	<p>Requiere Cocción, tiempos de acuerdo a su uso previsto.</p>
<p>3.5] Duración (vida útil)</p>	<p>12 meses</p>

--	--

**lucchetti****LUCCHETTI CHILE S.A.**

FICHA TÉCNICA

**HARINA S/POLVOS 1 Kg LUCCHETTI**

<b>4. EMPAQUE</b>	
4.1] Tipo de Envase	
Primario	Saquito blanco impreso de papel termo soldable.
Secundario	Film termo contraíble
4.2] Tipo de Impresión	Sin barniz
4.3] Restricciones de Impresión	No
4.4] Códigos de barra	EAN 13: 7802500100012 DUN 14: 17802500035465
4.5] Rotulación	De acuerdo al art. 107 del R.S.A
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.
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		
<b>Análisis</b>	<b>Valor</b>	<b>Unidad</b>
pH	NA	-
% humedad	15,0 máximo	%
Acidez (expresada en Ácido Sulfúrico sobre la base de 14% de humedad)	0,25	%
Cenizas	0,65	%
Densidad	0,614	+/- 0,03 g/ml
°Brix	NA	-
Granulometría (Retención malla 150 mic.)	10	%
Color L	94 mínimo	( Método Colorímetro Minolta )
Color a	-0,15 máximo	( Método Colorímetro Minolta )
Color b	10 máximo	( Método Colorímetro Minolta )
Δ E	6 Máximo	%
Sal	NA	%
Hg	NA	%

--	--

**lucchetti****LUCCHETTI CHILE S.A.**

FICHA TÉCNICA

**HARINA S/POLVOS 1 Kg LUCCHETTI**

Sn	NA	Mg/Kg Máx.
Pb	NA	Mg/kg máx.
Arsénico	NA	Mg/kg máx.

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

<b>Color</b>	<b>Marfil característico.</b>
<b>Apariencia</b>	<b>Partículas de tamaño homogéneo, casi exento de partículas de afrecho.</b>
<b>Textura</b>	<b>Suave, característica.</b>
<b>Sabor</b>	<b>Fresco, puro, típico.</b>
<b>Aroma</b>	<b>Intenso y característico al producto, exento de aromas extraños.</b>
<b>Descripción del producto final</b>	<b>Producto de estructura granulosa, obtenida de la molienda y cernido de trigo semiduro (<i>Triticum aestivum vulgare</i>), enriquecido con vitaminas y minerales según establece el artículo N° 350 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA). Puede tener aditivos permitidos.</b>

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción : ½ taza (55 g) Porciones por envase: 18 aprox.		
Descriptor	Por 100 g	Por porción
Energía (kcal)	329	181
Proteínas (g)	9,0	5,0
Grasa Total (g)	1,0	0,6
Hidratos de Carbono disponibles (g)	71,0	39,1
Azúcares Totales (g)	1,9	1,1
Sodio (mg)	1,7	1,0

Tiamina (mg)	0,63
Riboflavina (mg)	0,13
Niacina (mg EN)	1,3
Hierro (mg)	3,0
Ácido Fólico (mg)	0,18

<b>lucchetti</b>	<b>LUCCHETTI CHILE S.A.</b>	
FICHA TÉCNICA <b>HARINA S/POLVOS 1 Kg LUCCHETTI</b>		

**5. REGISTRO DE FIRMAS**

	<b>PREPARÓ</b>	<b>AUTORIZÓ</b>	<b>APROBADA CONFORME POR CLIENTE</b>
Nombre	JOANNA MARTÍNEZ G. INGENIERO EN ALIMENTOS	LUIS CANTILLANO	
Cargo	JEFE ÁREA INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	GERENTE ÁREA INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	
E mail	<a href="mailto:jamartinez@tmluc.com">jamartinez@tmluc.com</a>	lcantillano@tmluc.com	
Fono contacto	(56) 22586 5806	(56) 22586 5536	
Firma			

--	--