



## FICHAS TECNICAS PRODUCTO TERMINADO

Cod: FT-PT-FS

Revisión. 5

FOOD SERVICE

Fecha Emisión: Noviembre 2019

**Producto:** JALEA 15**Código:**

CGK12-24-26-30-34-38-42-46-50-56

**Descripción:**

Postre de alto rendimiento y bajo en calorías. Contiene aproximadamente la tercera parte de las calorías en relación a la jalea tradicional. Se presenta en forma de polvo granulado, de bajo poder higroscópico, fácil disolución y reconstitución.

**Ingredientes:**

Azúcar, gelatina, ácido cítrico anhidro, maltodextrina, **CICLAMATO DE SODIO**, cloruro de sodio, **ACESULFAMO-K**, saborizantes artificiales, fosfato disódico anhidro y colorantes según tabla de sabores:

**Tabla Sabores:**

Durazno: **TARTRAZINA** (SIN 102), **AMARILLO CREPÚSCULO** (SIN 110), Azorrubina (SIN 122).

Frambuesa: **AMARILLO CREPÚSCULO** (SIN 110), Azorrubina (SIN 122), Azul brillante (SIN 133).

Guinda: Azorrubina (SIN 122), Azul brillante (SIN 133).

Limón: **TARTRAZINA** (SIN 102).

Melón Tuna: **TARTRAZINA** (SIN 102), Azul Brillante (SIN 133).

Naranja: **AMARILLO CREPÚSCULO** (SIN 110).

Piña: **TARTRAZINA** (SIN 102), **AMARILLO CREPÚSCULO** (SIN 110), Azorrubina (SIN 122).

Frutilla: Azorrubina (SIN 122), **AMARILLO CREPÚSCULO** (SIN 110).

Manzana: **TARTRAZINA** (SIN 102), Azul Brillante (SIN 133).

Papaya: **TARTRAZINA** (SIN 102), **AMARILLO CREPÚSCULO** (SIN 110), Azorrubina (SIN 122).

**Rendimiento:**

Con 1 Kg de producto en polvo se obtienen 16 Kg de producto listo para ser consumido. El número de raciones será directamente dependiente de la cantidad a servir y las condiciones de preparación del producto, a continuación se muestra un ejemplo de la relación entre el número de raciones en función del tamaño a servir:

**Número de raciones aproximadas por kilo**

128

**Gramos por ración servida**

125

**Formas de Preparación:**

Antes de preparar los alimentos lave cuidadosamente sus manos, uñas y los utensilios que va a utilizar. Definida para condiciones operacionales normales, es decir, temperatura de refrigeración y gelificación dentro de pocillos. Disolver 1 Kg de producto en 15 L de agua recién hervida, mezclar hasta lograr una completa disolución del producto. La cantidad de agua variará en función del nivel de gelificación deseado y a la infraestructura disponible. Se recomienda disolver: 1 x 15 L en preparación en pocillos y una óptima cadena de frío. 1 x 12 L en preparaciones con flaneras y budineras. 1 x 10 L para jalea gitana o refrigeración deficiente.

**Consejos Técnicos:**

Las jaleas requieren temperaturas de refrigeración (< 5°C)  
A este producto no se debe agregar frutas ácidas (piña cruda, kiwi o naranja), porque afecta la fuerza del gel.  
Si las condiciones de infraestructura no permiten mantener la cadena de frío, o si se desea presentar en moldes con figuras geométricas, se debe aumentar la concentración del producto en la preparación.

**Uso Previsto:**

"El consumo de este producto no es apto para personas con alergias alimentarias (alérgenos previamente declarados) y para grupo vulnerables consultar con un especialista".  
El producto se debe consumir diluido bajo la forma de preparación señalada, no estando destinado al consumo directo bajo su forma original de presentación y concentración.

**Composición Nutricional:**

**Porción:** Con 1 cucharadita (8 g) de producto en polvo, una vez reconstituido con ½ taza de agua, se obtienen 125g de postre preparado.

**Porciones por envase:** Aprox. 128.

**Análisis Ley 20606 (Tercer tramo de la Ley)**

		100 g	Porción 8 g	100 g PT	Limite	Observación
Energía	Kcal	374	29	23	275	Cumple
Proteínas	g	17,7	1,4	1,1		
Grasa Total	g	0,0	0,0	0,0		
Hidratos de Carbono Disp	g	75,9	5,9	4,7		
Azúcares Totales	g	73,1	5,7	4,6	10	Cumple
Sodio	mg	558	44	35	400	Cumple

**Edulcorantes****Contenido en 100 g****Contenido en 1 porción de 125 g****Ingesta Diaria admisible (IDA) máxima según FAO/OMS mg/K de peso corporal.**

Acesulfamo-K mg

12,6

15,7

15

Ciclamato de Sodio mg

60,6

75,8

7

Especificaciones Microbiológicas			Especificaciones Físico - Química		
Parámetros	Límite Máximo	Método de Análisis	Parámetro	Rango	Método de Análisis
Recuento Total Mesófilos Aerobios (u.f.c./g) RSA	1x10 <sup>4</sup>	NCh 2659. Of 2002	Humedad	0 - 5	NCh 841 Of 1978
Salmonella RSA	Ausencia	ISO 6579:1993	PH	3,0 – 4,0	PH metro

Especificaciones de los Contaminantes y Residuos		
Parámetros	Criterio	Normativa Vigente
Metales pesados (As,Cd,Cu,Fe,Hg,Pb,Se,Zn)	Limites según R.S.A	RSA977/96 Art. 160 (vigencia 14.01.2015)
Micotoxinas (Aflatoxinas T, Zearalenona, Ocratoxina, Deoxinivalenol,Fumonisinias.)	Limites según R.S.A	RSA977/96 Art. 169
Dioxinas y PCBs coplanares	No aplica	RSA977/96 Art. 170
Residuos de Pesticidas	No aplica	RSA977/96 Art. 162 (Resolución ex. N°33/10, MINSAL, fija tolerancias máximas de residuos de plaguicidas en alimentos.)
Residuos Veterinarios	No aplica	RSA977/96 Art.203 letra d (Resolución ex. N°1462/99, MINSAL, fija tolerancias máximas de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos destinados al consumo humano.)
Irradiación	No aplica (**)	RSA977/96 Art. 175 (Resolución ex. N° 636, MINSAL, Establece dosis máxima de irradiación de alimentos.)
GMO	No aplica (**)	Este producto se considera como genéticamente no modificado o que no es derivado de ningún organismo genéticamente modificado, tal y como lo define la CEE y sus directrices 1830/2003/CEE acerca de etiquetado y trazabilidad y 1829/2003/CEE acerca de alimentos y alimentación modificadas genéticamente o cualquier modificación a la legislación vigente.

\* Contaminantes específicos revisados según MP correspondiente a cada producto.

\*\* Sujeto a análisis de proveedor

Declaración de Alérgeno		
Alérgeno	Contiene	Podría contener
Gluten		x
Crustáceos y sus productos		
Huevo y sus productos		x
Pescado y sus productos		
Soya		x
Maní	x	
Leche y sus productos		x
Nueces y sus productos derivados		x
Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o mas.	x	

<b>Vida Útil</b>	La duración del producto dentro del envase cerrado, almacenado en un ambiente fresco, limpio, seco y protegido de la luz es de 18 meses.
------------------	--

<b>Especificaciones del envase y embalaje</b>	El producto se presenta en envases unitarios (bolsas) con un contenido neto de 1000 g. El tipo de material de envase primario corresponde a un film bilaminado con barreras a gases y humedad, dispuesto dentro de contenedora de 10 Kg de producto. El contenido total de las contenedoras es de 10 bolsas de 1 Kg.
---	--

<b>Almacenamiento y Transporte</b>	El producto debe ser almacenado en un ambiente fresco, limpio, seco y protegido de la luz. Una vez abierto mantener el producto bien cerrado. El transporte se realiza a T° ambiente, en camiones que reúnen los requisitos de buenas prácticas de manufactura que garanticen la protección del producto.
------------------------------------	--

Códigos de Barra	Sabor		Sabor	Sabor		
	EAN	DUN		EAN	DUN	
	Durazno	7804606290055	37804606290056	Frambuesa	7804606290086	37804606290087
	Frutilla	7804606290079	47804606290077	Guinda	7804606290093	47804606290091
	Limón	7804606290017	47804606290015	Manzana	7804606290031	37804606290032
	Melón Tuna	7804606290062	37804606290063	Naranja	7804606290048	47804606290046
	Papaya	7804606290024	37804606290025	Piña	7804606290000	47804606290008

<b>Mercado</b>	Nacional
----------------	----------

Macro Food S.A  
Camino la Vara Poniente 03945 San Bernardo, Santiago - Chile  
Fono Casa matriz (56) (2) 27133333  
Fax. (56) (2) 27133300 - 27133355  
[www.macrofood.cl](http://www.macrofood.cl)