



FICHAS TECNICAS PRODUCTO TERMINADO

Cod: FT-PT-FS

Revisión. 5

FOOD SERVICE

Fecha Emisión: Noviembre 2019

Producto: PURÉ PAPAS RECETA COMPLETA**Código:** CIT05**Descripción:** Producto deshidratado en escamas para preparar puré de papas fórmula completa desarrollado con leche incorporada, materia grasa y sal. Se presenta en forma de polvo escama, de bajo poder higroscópico, fácil disolución y reconstitución.**Ingredientes:** Papas deshidratadas en escamas, manteca vegetal de palma, suero de leche, cloruro de sodio, leche 26% M.G., fosfato tricálcico, carbonato de calcio, maltodextrina, saborizante artificial, cúrcuma (SIN 100), mono y diglicéridos de ácidos grasos, difosfatos, palmitato de ascorbilo, ácido cítrico, metabisulfito de sodio y antioxidantes (BHT).**Sabores:** N/A**Rendimiento:** Con 1 Kg de producto se obtiene 5 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**

25

20

Gramos por ración servida

200

250

Formas de Preparación:

Antes de preparar los alimentos lave cuidadosamente sus manos, uñas y los utensilios que va a utilizar.

En Cacerola: Hervir 3 L (12 tazas) de agua. Retirar la cacerola del fuego y agregar 1 L (4 tazas) de agua fría. Provocar con batidor un remolino en el agua mientras se incorpora el puré, una vez agregado dejar reposar por 1 o 2 minutos. El producto una vez hidratado puede ser mezclado suavemente "SIN BATIR", hasta obtener un puré suave y homogéneo.

Una vez preparado, mantener refrigerado no más de 24 horas. Se puede recalentar a fuego lento o en microondas por 3 minutos a potencia máxima.

Consejos Técnicos:

Preparar en la cantidad de agua recomendada (medir el agua con precisión).

Para mejorar la incorporación del puré, vaciar el contenido del puré en forma de lluvia y provocar un remolino en el agua.

No utilizar el agua muy caliente debido a que se impide la hidratación de la escama.

De preferencia utilizar un fondo de diámetro ancho, con ello se favorece la hidratación de la escama.

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 6 cucharadas soperas rasas (40 g) de producto en polvo, una vez reconstituido, se obtiene un plato de 200 g.**Porciones por envase:** 25.**Análisis Ley 20606 (Tercer tramo de la Ley)**

		100 g	Porción 40 g	100 g PT	Limite	Observación
Energía	Kcal	384	154	77	275	Cumple
Proteínas	g	6,4	2,6	1,3		
Grasa Total	g	11,1	4,4	2,2		
Grasa Saturada	g	5,2	2,1	1,1	4	Cumple
Grasa Monoinsaturada	g	4,5	1,8	0,9		
Grasa Poliinsaturada	g	1,1	0,4	0,2		
Ácidos Grasos Trans	g	0,1	0	0		
Colesterol	mg	0,2	0,1	0,1		
Hidratos de Carbono Disp	g	64,7	25,9	12,9		
Azúcares Totales	g	5,2	2,1	1,1	10	Cumple
Sodio	mg	1555	622	311	400	Cumple

Edulcorantes

N/A

Contenido en 100 g

N/A

Contenido en 1 porción

N/A

Ingesta Diaria admisible (IDA) máxima según FAO/OMS mg/K de peso corporal.

N/A

Especificaciones Microbiológicas			Especificaciones Físico - Química		
Parámetros	Limite Máximo	Método de Análisis	Parámetro	Rango	Método de Análisis
E. Coli (NMP o UFC/g) RSA	< 3 NMP/g	NCh 3056.Of 2007	Humedad	0 - 6	NCh 841 Of 1978
S. Aureus (UFC/g) RSA	<10 ufc/g	NCh 2828. Of 2003	PH	5,5 – 6,5	PH metro
Salmonella RSA	Ausencia	NCh 2675. Of 2002			

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 M1)	Limites según R.S.A	RSA977/96 Art. 169
Dioxinas y PCBs coplanares	Limites según R.S.A	RSA977/96 Art. 170
Residuos de Pesticidas	Limites según R.S.A	RSA977/96 Art. 162 (Resolución ex. N°33/10, MINSAL, fija tolerancias máximas de residuos de plaguicidas en alimentos.)
Residuos Veterinarios	Limites según R.S.A	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	Limites según R.S.A (**)	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	

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

Especificaciones del envase y embalaje	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.
---	--

Almacenamiento y Transporte	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.
------------------------------------	---

Codigos de Barra	EAN	7804606292387
	DUN	47804606292385

Mercado	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