

	<b>FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	113402_FTPT-P
		Fecha: 14.05.18
SKU: 113402	PARMA SPAGHETTI 5 25X400g	Página:1/3

<b>ANTECEDENTES GENERALES</b>	
Nombre del Proveedor	Empresas Carozzi S.A.
Dirección	Camino Longitudinal Sur 5201, Nos, San Bernardo - Chile.
Razón Social	Empresas Carozzi S.A.
Teléfono	(56) 2- 2377 6400
Rut:	96.591.040-9
<b>1. IDENTIFICACION COMERCIAL DE PRODUCTO</b>	
Marca	Parma
Nombre comercial	Spaghetti 5
Peso Neto	400g
Envase	Flexible tipo almohada.
Embalaje	Bolsa o fardo termo-retráctil
Usos	Consumo después de cocido. Apto para consumo humano.
Vida útil	48 meses
<b>2. DESCRIPCION DEL ALIMENTO Y PROCESO DE FABRICACION</b>	
Nombre del alimento	Pasta vitaminizada
Descripción de producto	Pasta enriquecida con vitaminas y minerales, según la legislación Vigente en Chile (Art. 363, R.S.A.- Decreto supremo N°977 Minsal-Chile)
Proceso fabricación	Mezclado de sémolas, vitaminas y minerales, amasado, prensado, extrusión, corte, pre-secado, secado, enfriado, estabilización, envasado, embalado y envío del producto terminado al centro de distribución.
<b>3. INGREDIENTES</b>	
Ingredientes	Sémola de trigos duros seleccionados, niacina, hierro (sulfato ferroso), tiamina y riboflavina.
<b>4. ESPECIFICACIONES DE PREPARACION</b>	
Preparación producto	Vierta la pasta en abundante agua hirviendo con sal a gusto (1litro de agua por cada 100g de pasta), mantenga en ebullición suave con olla destapada. Revuelva de vez en cuando. Una vez cocidos, escurra el agua y sirva inmediatamente.
Tiempo de cocción	9 minutos
<b>5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD</b>	
<b>5.1 Especificaciones Físico-Químicas</b>	
% Humedad	Máximo 13,5%
% Acidez	Máximo 0,25% (expresado en % de ácido sulfúrico base 14% humedad)
<b>5.2 Características organolépticas</b>	
Forma, Color, Sabor, Aroma (seco)	Característico
Forma, Color, Sabor, Aroma (cocido)	Característico

<b>Elaborado por:</b>	Camila Becerra C. Ingeniero de Desarrollo División Alimentos	<b>Revisado por:</b>	Gislaine Quiroz G. Jefe de Desarrollo División Alimentos
-----------------------	--	----------------------	--

	<b>FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	113402_FTPT-P
		Fecha: 14.05.18
SKU: 113402	PARMA SPAGHETTI 5 25X400g	Página:2/3

5.3 Información nutricional						
Porción	(1/5 paquete) 80 g					
Porciones por envase	5					
	100g				1 porción	
Energía (kcal)	338				270	
Proteínas (g)	11,0				8,8	
Grasa total (g)	2,0				1,6	
Grasa saturada (g)	0,5				0,4	
Carbohidratos disp. (g)	69,0				55,2	
Azúcares totales (g)	4,0				3,2	
Sodio (mg)	5				4	
Tiamina (mg)	0,9				51% *	
Riboflavina (mg)	0,3				15% *	
Niacina (mg EN)	5,7				25% *	
Hierro (mg)	3,0				17% *	
* % en relación a la dosis diaria recomendada						
5.4 Características microbiológicas						
Agente microbiano	Plan de muestreo				Límites (UFC/g)	
	Categoría	Clases	n	C	m	M
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Mohos	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella en 50g	10	2	5	0	0	----
n: Número de muestras a examinar. C: Número permitido de unidades de muestra defectuosa. m: Límite máximo aceptable. M: Límite máximo permisible.						
Fuente: Artículo 173 Tabla 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas, RSA Minsal-Chile.						
6. EMPAQUE						
6.1 Envase						
Complejo lámina	BOPP 20 µm + PPM 25 µm					
Presentación	400g					
6.2 Presentación embalaje						
Bolsa o fardo termo-retráctil						
Lámina embalaje	Polietileno de 50 µm					
6.3 Códigos						
EAN 13	7802575134028					
DUN 14	17802575134025					

<b>Elaborado por:</b>	Camila Becerra C. Ingeniero de Desarrollo División Alimentos	<b>Revisado por:</b>	Gislaine Quiroz G. Jefe de Desarrollo División Alimentos
-----------------------	--	----------------------	--

	<b>FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	113402_FTPT-P
		Fecha: 14.05.18
SKU: 113402	PARMA SPAGHETTI 5 25X400g	Página:3/3

7. TRANSPORTE			
Dimensiones del pallet		1000mm x 1200mm	
Paletización		base 10, altura 10 , Total 100	
Reforzamiento		El paletizado debe ser reforzado con Stretch Film de PE.	
8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO			
Conservar en lugar limpio, seco y fresco			
9. ROTULADO VIDA UTIL DE PRODUCTO			
Duración		48 meses desde fecha de elaboración	
Vencimiento		Consumir ante de: dd mm aaaa	
Lote		X: Línea de elaboración del producto. N: corresponde a N° de máquina envasadora. hh:mm : hora envasado en horas y minutos	
10. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados)			
Ausencia			
11. CONTENIDO DE POTENCIALES ALERGENOS			
Cereales con gluten		X	Frutos secos
Crustáceos y derivados			Apio y derivados
Huevos y sus derivados		X	Mostaza y derivados
Maní y derivados			Sésamo y sus derivados
Soja y sus derivados			sulfuros y sulfitos en cc 10mg/Kg
Leche y sus derivados			Pescados y derivados
Algunos de estos componentes no forman parte de la fórmula, pero sí pueden encontrarse a nivel de trazas debido a que el producto se fabrica en los mismos equipos e instalaciones.			
12. CONTROL DE CAMBIOS			
Fecha	Versión		
16.02.11	0001	Se crea ficha técnica del producto.	
21.06.12	0002	Se actualiza información técnica y nutricional de producto.	
04.03.15	0003	Se actualiza tiempo de cocción e información nutricional.	
14.05.18	0004	Se actualiza logo Carozzi.	

<b>Elaborado por:</b>	Camila Becerra C. Ingeniero de Desarrollo División Alimentos	<b>Revisado por:</b>	Gislaine Quiroz G. Jefe de Desarrollo División Alimentos
-----------------------	--	----------------------	--