	KRYZPO CHILE DESGRAMAJE	Código: TMLUC-R-DIN-001
		Revisión: 0
		Fecha: 27/11/19
		Página 1 de 13
FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA		

ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre del Proveedor	Tresmontes Lucchetti S.A.
Razón social	Tresmontes Lucchetti S.A.
Rut	99.550.580-0
Dirección	Los Conquistadores 2345, Providencia, Santiago.
Contacto comercial	Diego Gómez
Email	dgomez@tmluc.com
Nombre elaborador envasador	Tresmontes S.A.
Dirección	Diego Portales 1888 Casablanca
Nombre del producto	Kryzpo
Resolución sanitaria	Resolución Sanitaria N° 389 del 13.03.96 Servicio Salud Valparaíso - San Antonio
Certificaciones	HACCP (Válido hasta 23/09/2021)
Responsable de Calidad	Mauricio Troncoso
Email	mtroncoso@tmluc.com
Fecha	11/03/20

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	<p>Producto listo para consumo humano, por lo que debe cumplir con los requerimientos de las leyes actuales en Chile.</p> <p>Consiste en una mezcla de papas deshidratadas y otros ingredientes, la cual tras ser mezclada, se lamina, corta y es sometida a un proceso de fritura (aceite), bajo ciertas condiciones de tiempo y temperatura, se logra el color, sabor y crocancia típica de hojuelas de papas fritas; ya sean de sabor natural de papas (Original) y/o saborizadas (Pizza, Jamón Ahumado, Queso y Crema-Cebolla). Para el caso de las papas saborizadas se adiciona sal, dióxido de silicio y saborizante.</p>
1.2. Sabores	Original, Queso, Crema-Cebolla, Pizza, Jamón Ahumado
1.3. Modo de preparación	No aplica
1.4. Logo (Nueva Ley Etiquetado)	
1.5. Fotografía del producto (*Fotografías son referenciales, se enviarán en conjunto con esta ficha las fotografías originales según corresponda)	

FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA



2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION

- Recepción y Análisis de Materias Primas
- Mezcla de Ingredientes
- Amasado
- Laminado
- Troquelado (corte)
- Freído
- Envasado
- Control de Calidad y V°B°
- Almacenamiento

3. INGREDIENTES

3.1. Listado de ingredientes

Original

Papas deshidratadas, aceite de maravilla alto oleico, maltodextrina, almidón de papa, almidón de papa modificado, sal, emulsificante (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), dextrosa, cloruro de potasio, sabor a sal natural, dióxido de silicio (antiaglomerante).

FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA

Queso

Papas deshidratadas, aceite de maravilla alto oleico, maltodextrina, almidón de papa, almidón de papa modificado, emulsificante (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), dextrosa, cloruro de potasio, saborización (queso deshidratado, suero de leche, sal, cebolla en polvo, glutamato monosódico (acentuador de sabor), proteína vegetalhidrolizada de soya, sabores queso natural e idéntico natural, pimienta roja, ajo en polvo, ácido láctico, inosinato y guanilato de sodio, tartrazina, amarillo crepúsculo (colorantes), extracto de levadura, polifosfato de potasio y sodio, ácido tartárico, ácido cítrico, sabor a sal natural, dióxido de silicio (antiaglomerante)).

Crema-Cebolla

Papas deshidratadas, aceite de maravilla alto oleico, maltodextrina, almidón de papa, almidón de papa modificado, emulsificante (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), dextrosa, cloruro de potasio, saborización (sólidos lácteos, glutamato monosódico(acentuador de sabor), saborizante crema–cebolla natural, sal, dióxido de silicio (antiaglomerante), perejil, inosinato y guanilato de sodio (acentuadores de sabor), sabor a sal natural).

Pizza

Papas deshidratadas, aceite de maravilla alto oleico, maltodextrina, almidón de papa, almidón de papa modificado, emulsificante (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), dextrosa, cloruro de potasio, saborización (azúcar, sólidos lácteos, sabor pizza idéntico a natural, sal, glutamato monosódico(acentuador de sabor), tomate deshidratado, vegetales deshidratados (crema y ajo), dióxido de silicio (antiaglomerante), proteína vegetal hidrolizada, queso deshidratado, ácido cítrico, páprika, inosinato y guanilato de sodio (acentuadores de sabor), rojo 40 (colorante), sabor a sal natural).

Jamón Ahumado

Papas deshidratadas, aceite de maravilla alto oleico, maltodextrina, almidón de papa, almidón de papa modificado, emulsificante (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), dextrosa, cloruro de potasio, saborización (proteína vegetal hidrolizada, azúcar, glutamato monosódico(acentuador de sabor), saboresjamón ahumado idéntico a natural y artificial, sal, dióxido de silicio (antiaglomerante), ácido cítrico, inosinato y guanilato de sodio (acentuadores de sabor), sabor a sal natural).

3.2. Límites de aditivos

No aplica

FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

4.1. Tabla de información nutricional

KRYZPO Original 37g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 envase (37 g)		
Porciones por envase: 1		
	100g	1 porción
Energía (Kcal)	507	188
Proteínas (g)	5.9	2.1
Grasa Total (g)	28.0	10.4
Grasa saturada (g)	2.5	0.9
Grasa monoinsaturada (g)	21.0	7.8
Grasa poliinsaturada (g)	4.4	1.6
Grasa trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0	0
H.de C. disp. (g)	58.0	21.5
Azúcares Totales (g)	0.5	0.2
Sodio (mg)	380	141

KRYZPO Original (60g-93g-130g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 13 láminas (25 g)		
Porciones por envase: aproximado 2 (60g), 4 (93g) y 5 (130g)		
	100g	1 porción
Energía (Kcal)	507	127
Proteínas (g)	5.8	1.5
Grasa Total (g)	28.0	7.0
Grasa saturada (g)	2.5	0.6
Grasa monoinsaturada (g)	21.0	5.3
Grasa poliinsaturada (g)	4.4	1.1
Grasa trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0	0
H.de C. disp. (g)	58.0	14.5
Azúcares Totales (g)	0.5	0.1
Sodio (mg)	380	95

FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA

KRYZPO Original (260g-360g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 13 láminas (26 g)		
Porciones por envase: aproximado 10 (260g) y 14 (360g)		
	100g	1 porción
Energía (Kcal)	507	132
Proteínas (g)	5.8	1.5
Grasa Total (g)	28.0	7.3
Grasa saturada (g)	2.5	0.7
Grasa monoinsaturada (g)	21.0	5.5
Grasa poliinsaturada (g)	4.4	1.1
Grasa trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0	0
H.de C. disp. (g)	58.0	15.1
Azúcares Totales (g)	0.5	0.1
Sodio (mg)	380	99

KRYZPO Queso37g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 envase (37 g)		
Porciones por envase: 1		
	100g	1 porción
Energía (Kcal)	508	188
Proteínas (g)	5.9	2.2
Grasa Total (g)	28.0	10.4
Grasa saturada (g)	2.5	0.9
Grasa monoinsaturada (g)	21.0	7.8
Grasa poliinsaturada (g)	4.4	1.6
Grasa trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0.21	0.1
H.de C. disp. (g)	58.1	21.5
Azúcares Totales (g)	0.5	0.2
Sodio (mg)	380	141

KRYZPO Queso (93g-130g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 13 láminas (25 g)		
Porciones por envase: aproximado 4 (93g) y 5 (130g)		
	100g	1 porción
Energía (Kcal)	508	127
Proteínas (g)	5.9	1.5
Grasa Total (g)	28.0	7.0
Grasa saturada (g)	2.5	0.6
Grasa monoinsaturada (g)	21.0	5.3
Grasa poliinsaturada (g)	4.4	1.1
Grasa trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0.21	0.05
H.de C. disp. (g)	58.1	14.5
Azúcares Totales (g)	0.5	0.1
Sodio (mg)	380	95

FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA

KRYZPO Queso (260g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 13 láminas (26 g)		
Porciones por envase: aproximado 10		
	100g	1 porción
Energía (Kcal)	507	132
Proteínas (g)	5.9	1.5
Grasa Total (g)	28.0	7.3
Grasa saturada (g)	2.5	0.7
Grasa monoinsaturada (g)	21.0	5.5
Grasa poliinsaturada (g)	4.4	1.1
Grasa trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0.21	0.06
H.de C. disp. (g)	58.1	15.1
Azúcares Totales (g)	0.5	0.1
Sodio (mg)	380	99

KRYZPO Crema Cebolla37g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 envase (37 g)		
Porciones por envase: 1		
	100g	1 porción
Energía (Kcal)	507	188
Proteínas (g)	5.8	2.1
Grasa Total (g)	28.0	10.4
Grasa saturada (g)	2.5	0.9
Grasa monoinsaturada (g)	21.0	7.8
Grasa poliinsaturada (g)	4.4	1.6
Grasa trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0.21	0.1
H.de C. disp. (g)	58.0	21.5
Azúcares Totales (g)	0.5	0.2
Sodio (mg)	380	141

KRYZPO Crema-Cebolla (130g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 13 láminas (25 g)		
Porciones por envase: aproximado 5		
	100g	1 porción
Energía (Kcal)	507	127
Proteínas (g)	5.8	1.5
Grasa Total (g)	28.0	7.0
Grasa saturada (g)	2.5	0.6
Grasa monoinsaturada (g)	21.0	5.3
Grasa poliinsaturada (g)	4.4	1.1
Grasa trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0.21	0.05
H.de C. disp. (g)	58.0	14.5
Azúcares Totales (g)	0.5	0.1
Sodio (mg)	380	95

FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA

KRYZPO Pizza 37g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 envase (37 g)		
Porciones por envase: 1		
	100g	1 porción
Energía (Kcal)	509	188
Proteínas (g)	5.8	2.1
Grasa Total (g)	28.0	10.4
Grasa saturada (g)	2.5	0.9
Grasa monoinsaturada (g)	21.0	7.8
Grasa poliinsaturada (g)	4.4	1.6
Grasa trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0.05	0.02
H.de C. disp. (g)	58.5	21.6
Azúcares Totales (g)	1.0	0.4
Sodio (mg)	380	141

KRYZPO Jamón (260g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 13 láminas (26 g)		
Porciones por envase: aproximado 10		
	100g	1 porción
Energía (Kcal)	507	132
Proteínas (g)	5.8	1.5
Grasa Total (g)	28.0	7.3
Grasa saturada (g)	2.5	0.7
Grasa monoinsaturada (g)	21.0	5.5
Grasa poliinsaturada (g)	4.4	1.1
Grasa trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0	0
H.de C. disp. (g)	58.0	15.1
Azúcares Totales (g)	0.5	0.1
Sodio (mg)	380	99

4.2. GDA: (% de Valor diario de referencia para un adulto en base a 2.000 kcal.)

Original (37g), Crema Cebolla (37g) y Queso (37g)

Calorías 188 9%	Azúcares Totales 0,2g 0%	Grasas Totales 10,4g 19%	Grasas Saturadas 0,9g 4%	Sodio 141mg 6%
------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------

Original (60g-93g-130g), Crema-Cebolla (130g), Queso (93g-130g)

Calorías 127 6%	Azúcares Totales 0,1g 0%	Grasas Totales 7,0g 13%	Grasas Saturadas 0,6g 3%	Sodio 95mg 4%
------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------

FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA

Original (260g-360g), Queso (260g), Jamón Ahumado (260g)

Calorías 132 7%	Azúcares Totales 0,1g 0%	Grasas Totales 7,3g 13%	Grasas Saturadas 0,7g 3%	Sodio 99mg 4%
------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------

Pizza (37g)

Calorías 188 9%	Azúcares Totales 0,4g 0%	Grasas Totales 10,4g 19%	Grasas Saturadas 0,9g 4%	Sodio 141mg 6%
------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

5.1. Características físicas	<ul style="list-style-type: none"> - Peso Chips 37g a 130g (g): 1.9 aprox. - Peso Chips 260g a 360g (g): 2.0 aprox. - Largo Chips 37g a 130g (mm): 60 aprox. - Largo Chips 260g a 360g (mm): 64 aprox. - Espesor unidad Chips 37g a 130g (mm): 1.3 aprox. - Espesor unidad Chips 260g a 360g (mm): 1.7 aprox.
5.2. Rango de pesos (según NCh 1650)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso neto envase 37g (g): 33.7 – 40.3 - Peso neto Caja 37g (g): 1749– 1803 - Peso neto Caja 37g Exhibidor o Dispensador (g): 873– 903 - Peso neto envase 60g (g): 55.5 – 64.5 - Peso neto Caja 60g (g): 1418– 1462 - Peso neto envase 93g (g): 88.5 – 97.5 - Peso neto Caja 93 (g): 3298– 3398 - Peso neto envase 130g (g): 124.2 – 135.9 - Peso neto Caja 130g (g): 1793 – 1847 - Peso neto envase 260g (g): 251.0 – 269.0 - Peso neto Caja 260g (g): 2049 – 2111 - Peso neto envase 360g (g): 349.2 – 270.8 - Peso neto Caja 360g (g): 2837 – 2923

5.3. Características físico-químicas todos los sabores

Parámetro	Mín.	Máx.	Declarado	Método
Grasas (% p/p b.s.)	---	28	28	Manual Métodos de Análisis Físico-químicos de Alimentos, Aguas y Suelos, Min.de Salud, ISP, Sub.Depto. Laboratorio del Ambiente, 1998, pág.23
Sodio (mg/100g)	---	380	380	AOAC 985.35

FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA

5.4. Características microbiológicas todos los sabores

Parámetro	Categoría	Clase	n	c	m	M
<i>R.a.m.</i> (UFC/g)	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Mohos</i> (UFC/g)	2	3	5	2	10	10 ²
<i>Coliformes Totales</i> (UFC/g)	5	3	5	2	< 3	20

5.5. Características sensoriales

Característica	ORIGINAL	QUESO	CREMA-CEBOLLA
Apariencia	Hojuelas de papas crocantes, ovaladas, acanalada, de superficie homogénea, algo rugosa.		
Sabor (*)	Típico a papas fritas naturales, con sal, con menor sensación aceitosa	Intenso, típico de Queso Cheddar	Cebolla con nota láctea y toque dulce.
Color	Amarillo pálido Tostado	Anaranjado intenso	Blanco-crema con partículas de vegetal verde deshidratado
Olor	Suave característico	Intenso a Queso	Suave a cebolla

(*) Ninguna variedad debe presentar sabor rancio ni quemado.

Característica	PIZZA	JAMÓN AHUMADO
Apariencia	Hojuelas de papas crocantes, ovaladas, acanalada, de superficie homogénea, algo rugosa.	
Sabor (*)	Característico de pizza, levemente picante, con toques de tomate y orégano	Jamón ahumado
Color	Naranja rojizo con toques café	Café - beige
Olor	Intenso a tomate y orégano	Intenso a Jamón ahumado

(*) Ninguna variedad debe presentar sabor rancio ni quemado.

6. EMPAQUE

6.1. Tipo envase primario	<ul style="list-style-type: none"> - Canister fabricado con tr laminado interior, compuesto de: papel Kraft, polietileno, aluminio foil. - Membrana trilamina. - Tapa
6.2. Tipo envase secundario intermedio	En formatos pack film polietilenomono-lámina
6.3. Tipo envase secundario	Caja cartón
6.4. Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - caja 8 pack x 6 unidades x 37g - caja 24 unidades x 37g - caja 24 unidades x 60g - caja 36 unidades x 93g - caja 14 unidades x 130g - caja 7 pack x 2 unidades x 130g solo Original - caja 8 unidades x 260g - caja 4 pack x 2 unidades x 260g solo Original - caja 8 unidades x 360g

FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA

6.5. Código

Sabor	Código PT	Envase		
		Primario Código EAN-13	Secundario Intermedio Código EAN-13	Secundario Código DUN-14
Original 37g	53571	7802800535569	7802800635566	17802800635563
Original 37g Exhibidor	53575	7802800535873	7802800535873	---
Original 37g Dispensador	53590	7802800535897	7802800535569	---
Original 60g	53333	7802800533701	---	27802800533705
Original 93g	53334	7802800534401	---	17802800534408
Original 130g	53324	7802800533565	---	17802800533562
Original 130g PACK	53327	7802800535156	7802800535156	17802800535153
Original 260g	53329	7802800534111	---	17802800534118
Original 260g PACK	53332	7802800534142	---	17802800534149
Original 360g	53328	7802800533602	---	17802800533609
Queso 37g	53572	7802800535576	7802800635573	17802800635570
Queso 93g	53335	7802800534456	---	17802800534453
Queso 130g	53325	7802800533572	---	17802800533579
Queso 260g	53330	7802800534128	---	17802800534125
Crema-Cebolla 37g	53573	7802800535583	7802800635580	17802800635587
Crema-Cebolla 130g	53326	7802800533589	---	17802800533586
Pizza 37g	53574	7802800535590	7802800635597	17802800635594
Jamón Ahumado 260g	53331	7802800534135	---	17802800534132

6.6. Contenido Oxígeno

- Oxígeno envase 37g -60g-93g (%): 6.5 máx.
- Oxígeno envase 130g-260g-360g (%): 7.5 máx.

6.7. Etiquetado

Según normativas ajustada a Reglamento Sanitario de Chile.

7. CONDICIONES DE TRANSPORTE

7.1. Tipo de camión

Apto higiénicamente para el transporte de alimentos. Durante el traslado el producto envasado no debe ser golpeado ni lanzado de altura. El vehículo de transporte debe estar limpio y seco, cerrado o bien cubierto de manera de no exponerlo a la luz del sol, libre de fecas de roedor, insectos o restos de ellos y animales domésticos.

7.2. Tipo de termógrafo (prods. congelados y refrigerados)

No aplica

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

8.1. Almacenamiento en bodega

- El producto envasado debe almacenarse en bodega limpia, seca y fresca a temperatura ambiente (18-20°C aprox.) y a una humedad relativa de 65% aprox.
- No debe almacenarse a piso ni apegada a los muros.
- No almacenar junto a comida de animales, productos de limpieza o perfumados.

8.2. Almacenamiento una vez abierto

El producto debe ser mantenido cerrado en lugar seco (65% HR) y fresco (<25°C)

9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO

9.1. Vida útil

24 meses

FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA

9.2. Rotulación

FECHADO FONDO CANISTER: se debe fechar como indica el ejemplo siguiente

Primera fila: **ELAB:23/07/19 13:11:29**

Segunda fila: **VENC:23/07/21 LINEA A**

Fecha Elab.:	2 primeros dígitos	día (01-31)
	3 ^{er} y 4 ^o dígitos	mes (01-12)
	5 ^o y 6 ^o dígitos	año
Lote:	Hora fabricación (6 dígitos)/Línea (A, B, C o D)	
Venc.:	2 primeros dígitos	día (01-31)
	3 ^{er} y 4 ^o dígitos	mes (01-12)
	5 ^o y 6 ^o dígitos	año

ETIQUETA AUTOADHESIVA CAJA: se debe rotular como indica el ejemplo siguiente

Primera fila: **Sabor Original 130grs.**

Segunda fila: **E:23/07/19 V:23/07/21 NACIONAL**

Al final de ambas filas en letra del tamaño de ambas: **Cod:53356**

Primera fila: Sabor XX YYgrs. Donde XX=Original, Queso, Pizza, Crema-Cebolla o Jamón Ahumado
YY=gramaje del Canister, 37-60-93-130-260 o 360g

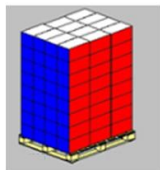
Segunda fila: formato fecha dd/mm/aa

E:	1 ^{er} y 2 ^o dígitos	día (01-31)
	3 ^{er} y 4 ^o dígitos	mes (1-12)
	5 ^o y 6 ^o dígitos	año
V:	1 ^{er} y 2 ^o dígitos	día (01-31)
	3 ^{er} y 4 ^o dígitos	mes (1-12)
	5 ^o y 6 ^o dígitos	año

NACIONAL (Lugar de venta)

Cod: ZZ Donde ZZ=Código de Producto terminado.

9.3. Paletizado de Producto Terminado

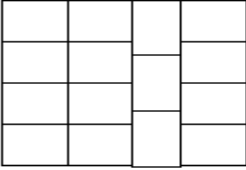
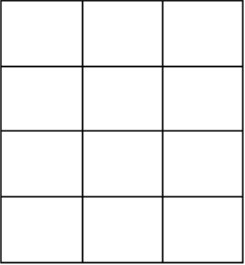
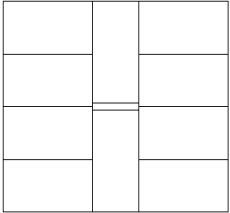


Las cajas de producto deben transportarse estibadas sobre tarimas de madera o plástico, protegidas en la base con un separador adecuado en perfectas condiciones de higiene y seco para evitar el contacto de madera con las mismas.

Cada pallet debe encontrarse cubierto con un film stretch asegurando la integridad de las unidades de producto. Las cajas palletizadas deben ser estables.

Apilado máximo pallet:

FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA

 <p>37g</p>	 <p>60g, 93g y 130g</p>	 <p>260g y 360g</p>	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>Formato 37g</th> <th>Formato 60g</th> <th>Formato 93g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cajas de alto</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td>Cajas de base</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> <tr> <td>Total cajas x pallets</td> <td style="text-align: center;">75</td> <td style="text-align: center;">48</td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>Formato 130g</th> <th>Formato 260g</th> <th>Formato 360g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cajas de alto</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td>Cajas de base</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> <tr> <td>Total cajas x pallets</td> <td style="text-align: center;">60</td> <td style="text-align: center;">50</td> <td style="text-align: center;">40</td> </tr> </tbody> </table>		Formato 37g	Formato 60g	Formato 93g	Cajas de alto	5	4	3	Cajas de base	15	12	10	Total cajas x pallets	75	48	30		Formato 130g	Formato 260g	Formato 360g	Cajas de alto	5	5	4	Cajas de base	12	10	10	Total cajas x pallets	60	50	40
	Formato 37g	Formato 60g	Formato 93g																																
Cajas de alto	5	4	3																																
Cajas de base	15	12	10																																
Total cajas x pallets	75	48	30																																
	Formato 130g	Formato 260g	Formato 360g																																
Cajas de alto	5	5	4																																
Cajas de base	12	10	10																																
Total cajas x pallets	60	50	40																																

10. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados): Indicar materia prima y presencia o ausencia de OGM, marque con una X

Si	X
No	

Kryzpo sabor queso, contiene proteína vegetal hidrolizada de soya

11. CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS: Marcar con una X alérgeno presente en el producto y, con una Y alérgeno presente en planta productiva (*)a (*)

Cereales con gluten	Y	Maní y derivados		Frutos secos		Sésamo y sus derivados	
Crustáceos y derivados		Soja y sus derivados	X ⁽¹⁾ Y	Apio y derivados		Anhídrido sulfuros y sulfitos	X
Huevos y sus derivados	Y	Leche y sus derivados	X ⁽²⁾ Y	Mostaza y derivados		Pescados y derivados	

(1) Solo en papas saborizadas Jamón Ahumado y Pizza

(2) Solo en papas saborizadas Crema Cebolla, Pizza y Queso

(*) En rótulo se indica: "Este producto puede contener trazas de ..."

12. CONTENIDO OTROS POTENCIALES DAÑOS:

12.1. Presencia de aspartame (marque con una X).

Si (*)	
No	X

(*) En rotulo se indica "Fenilcetonúricos: contiene fenilalanina"

FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA

12.2. OTROS:

Sabor queso contiene tartrazina y amarillo crepúsculo
Sabor pizza contiene rojo 40

13. CONSIDERACIONES

Las recomendaciones de vida útil y condiciones de almacenamiento contenidas en esta especificación para estos productos, están basadas en el trabajo y ensayos en nuestros laboratorios en las condiciones mencionadas.

Debido a desconocer las condiciones bajo las cuales nuestros productos pueden ser utilizados, distribuidos o almacenados no garantizan la estabilidad del producto en condiciones distintas.

Al cambiar las condiciones de distribución normales, el cliente será responsable de realizar pruebas de aplicación, estabilidad y vida útil para garantizar el producto final deseado.

	PREPARADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Nombre	M ^a .Andrea Abarca B.	Javier Silva S.	Luis Cantillano N.
Cargo	Asist.Desarrollo y Soporte Técnico	Ingeniero Desarrollo	Gerente Innovación y Desarrollo
Firma		