




	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		REGISTRO	
	PRODUCTO TERMINADO		RG-HACCP-65	
	FIDEOS INSTANTANEOS PARA SOPA		Versión: 05	
	SABOR CARNE 12X65		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
			Código Producto: 03810010	
			N° Revisión FT: 02	
			Fecha de revisión FT: 14-09-2022	
			Pág. 1 de 5	


Nombre	Fideos instantáneos para sopa sabor carne 12x65				
Código	03810010				
Categoría	Fideos instantáneos para sopa				
Descripción	Fideos instantáneos				
Lista de Ingredientes	<p>Del Fideo: Harina de trigo, aceite de palma (contiene concentrado de tocoferoles mixtos como antioxidante), agua, sal.</p> <p>Del Condimento: Sal, saborizante idéntico a natural de carne, vegetales deshidratados (zanahoria, arvejas, ciboulette), harina de trigo, azúcar, glutamato monosódico, guanilato disódico, inosinato disódico, color caramelo natural clase I, levadura, dióxido de silicio amorfo, pimienta negra..</p>				
Composición	Ingredientes	Función	Origen	Límites máximos (según RSA)	
	<u>Del fideo:</u>				
	Harina de trigo	Componente principal	Importado	No aplica	
	Aceite de palma	Medio emulsificante	Importado	No aplica	
	Agua	Solvente universal	Importado	No aplica	
	Sal	Otorga sabor	Importado	No aplica	
	<u>Del condimento:</u>				
	Sal	sabor	Importado	No aplica	
	saborizante idéntico a natural de carne	sabor	Importado	No aplica	
	Vegetales deshidratados (zanahoria, arvejas, ciboulette).	Ingrediente caracterizante	Importado	No aplica	
	harina de trigo	Componente principal	Importado	No aplica	
	azúcar	Ingrediente caracterizante	Importado	No aplica	
	glutamato monosódico	Acentuante del sabor	Importado	BPF	
	guanilato disódico	acentuante del sabor	Importado	BPF	
	Inosinato disódico	acentuante del sabor	Importado	BPF	
	Color caramelo natural I	aporta color	Importado	BPF	
	levadura	acentuante del sabor	Importado	No aplica	
	dióxido de silicio amorfo	antiaglomerante	Importado	BPF	
	Pimienta negra	Ingrediente caracterizante	Importado	No aplica	
	Información Nutricional	Porción: 1 envase (65g + 270ml de agua) reconstituido.			
		Porciones por envase: 1 porción			
				100 g	1 Porción
Energía		Kcal	92	308	
Proteínas		g	2,2	7,4	

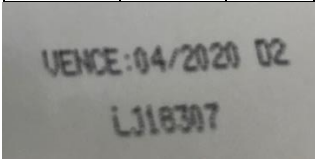
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		REGISTRO	
	PRODUCTO TERMINADO		RG-HACCP-65	
	FIDEOS INSTANTANEOS PARA SOPA		Versión: 05	
	SABOR CARNE 12X65		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
			Código Producto: 03810010	
			N° Revisión FT: 02	
			Fecha de revisión FT: 14-09-2022	
			Pág. 2 de 5	


	<table><tr><td>Grasas Totales</td><td>g</td><td>5,1</td><td>17,2</td></tr><tr><td>Grasa Saturada</td><td>g</td><td>2,5</td><td>8,2</td></tr><tr><td>Grasa poliinsaturada</td><td>g</td><td>0,6</td><td>1,9</td></tr><tr><td>Grasa monoinsaturada</td><td>g</td><td>2,1</td><td>7,1</td></tr><tr><td>Grasa Trans</td><td>g</td><td>0,0</td><td>0,0</td></tr><tr><td>Colesterol</td><td>mg</td><td>0,0</td><td>0,1</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono disponibles</td><td>g</td><td>9,2</td><td>30,8</td></tr><tr><td>Azúcares Totales</td><td>g</td><td>0,5</td><td>1,8</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>mg</td><td>347</td><td>1161</td></tr></table>	Grasas Totales	g	5,1	17,2	Grasa Saturada	g	2,5	8,2	Grasa poliinsaturada	g	0,6	1,9	Grasa monoinsaturada	g	2,1	7,1	Grasa Trans	g	0,0	0,0	Colesterol	mg	0,0	0,1	Hidratos de carbono disponibles	g	9,2	30,8	Azúcares Totales	g	0,5	1,8	Sodio	mg	347	1161			
Grasas Totales	g	5,1	17,2																																					
Grasa Saturada	g	2,5	8,2																																					
Grasa poliinsaturada	g	0,6	1,9																																					
Grasa monoinsaturada	g	2,1	7,1																																					
Grasa Trans	g	0,0	0,0																																					
Colesterol	mg	0,0	0,1																																					
Hidratos de carbono disponibles	g	9,2	30,8																																					
Azúcares Totales	g	0,5	1,8																																					
Sodio	mg	347	1161																																					
Tratamiento y procesado	Recepción, almacenamiento y despacho.																																							
Alérgenos	Contiene: gluten de trigo, soya. Elaborado en equipos que también procesan productos con leche, huevo y crustáceos.																																							
Parámetros Físico químicos	<table><tr><td>Parámetro</td><td>Rango</td></tr><tr><td>Contenido Neto (g)</td><td>≥ 65</td></tr></table>				Parámetro	Rango	Contenido Neto (g)	≥ 65																																
Parámetro	Rango																																							
Contenido Neto (g)	≥ 65																																							
Parámetros Sensoriales	<table><tr><td>Parámetros</td><td>Descripción</td></tr><tr><td>Color</td><td>Característico del producto</td></tr><tr><td>Aroma</td><td>Característico a su naturaleza</td></tr><tr><td>Sabor</td><td>Característico a su naturaleza</td></tr><tr><td>Textura</td><td>Característico al producto</td></tr></table>				Parámetros	Descripción	Color	Característico del producto	Aroma	Característico a su naturaleza	Sabor	Característico a su naturaleza	Textura	Característico al producto																										
Parámetros	Descripción																																							
Color	Característico del producto																																							
Aroma	Característico a su naturaleza																																							
Sabor	Característico a su naturaleza																																							
Textura	Característico al producto																																							
Parámetros Microbiológicos	<table><tr><th rowspan="2">Parámetro</th><th colspan="2">Plan de Muestreo</th><th colspan="4">Límite por gramo</th></tr><tr><th>Categoría</th><th>Clases</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>E.coli</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>10²</td></tr><tr><td>S.aureus</td><td>8</td><td>3</td><td>5</td><td>1</td><td>10</td><td>10²</td></tr><tr><td>Salmonella 25g</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>---</td></tr></table>						Parámetro	Plan de Muestreo		Límite por gramo				Categoría	Clases	n	c	m	M	E.coli	5	3	5	2	10	10 ²	S.aureus	8	3	5	1	10	10 ²	Salmonella 25g	10	2	5	0	0	---
Parámetro	Plan de Muestreo		Límite por gramo																																					
	Categoría	Clases	n	c	m	M																																		
E.coli	5	3	5	2	10	10 ²																																		
S.aureus	8	3	5	1	10	10 ²																																		
Salmonella 25g	10	2	5	0	0	---																																		
Material de envase	VASO TERMICO																																							

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		REGISTRO	
	PRODUCTO TERMINADO		RG-HACCP-65	
	FIDEOS INSTANTANEOS PARA SOPA		Versión: 05	
	SABOR CARNE 12X65		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
			Código Producto: 03810010	
			N° Revisión FT: 02	
			Fecha de revisión FT: 14-09-2022	
			Pág. 3 de 5	

Envase primario	 <p>(Foto referencial)</p>
Embalaje	<p>Caja de cartón corrugado</p>  <p>(Foto referencial)</p>
Palletizado	<p>Cajas por pallet: 165 Base: 11 Altura: 15 Tipo de pallet: Chep</p> 

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		REGISTRO	
	PRODUCTO TERMINADO		RG-HACCP-65	
	FIDEOS INSTANTANEOS PARA SOPA		Versión: 05	
	SABOR CARNE 12X65		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
			Código Producto: 03810010	
			N° Revisión FT: 02	
			Fecha de revisión FT: 14-09-2022	
			Pág. 4 de 5	

	<u>Todos los pallet deben quedar envueltos en stretch film.</u>					
Codificación e identificación del producto	Envase	Cantidad	Unidad	Código EAN 13	Formato de entrega	
	Vaso térmico	65	g	7802337939014	Unidades por caja	Código DUN 14
					12	17802337939011
					(Foto referenciales)	
<u>Fecha Vencimiento y lote deben ser legibles y no cubrir textos legales impresos</u>						
Vida útil	En condiciones adecuadas de almacenaje, su vida útil es de 18 meses.					
Condiciones de envasado	A temperatura ambiente, en envases termo formado.					
Condiciones de Almacenaje y Transporte	Mantener en lugar fresco y seco. Transporte en cajas de cartón palletizadas en camión cerrado y mantenido a temperatura ambiente. No apilar más de lo indicado en la caja.					
Defecto No Aceptados	Ausencia de certificado de proveedor. Desviación en el cumplimiento de los parámetros físico químicos y sensoriales establecidos en este documento Presencia de sustancias extrañas ajenas al producto. Contenido neto fuera de estándar. Mal sellado o sellos abiertos. Sin fecha de vencimiento y/o lote en envase y embalaje. Fecha de vencimiento y/o lote ilegible en envase y embalaje. Envases y embalajes dañados, sucios y/o con polvo. <u>Ver algunos defectos específicos para cada producto con Control de Calidad.</u>					
Datos Logísticos	Medidas del producto					
	Alto (cm)			10,7		
	Ancho (cm)			9,7		
	Fondo (cm)			9,7		
	Peso neto unitario (g)			65		
	Peso bruto unitario (g)			89		
	Medidas de la caja					
	Alto (cm)			12		
	Ancho (cm)			35,2		
	Largo (cm)			27		

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		REGISTRO	
	PRODUCTO TERMINADO		RG-HACCP-65	
	FIDEOS INSTANTANEOS PARA SOPA		Versión: 05	
	SABOR CARNE 12X65		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
			Código Producto: 03810010	
			N° Revisión FT: 02	
			Fecha de revisión FT: 14-09-2022	
			Pág. 5 de 5	

	Peso neto por caja (Kg)	0,78	
	Peso bruto por caja (Kg)	1,3	
Población Vulnerable	Población susceptible a alérgenos declarados en etiquetas.		
Instrucciones de Uso	<div><div><div>1.</div><div>Levante el sello hasta la mitad y adicione el contenido del sobre.</div></div><div><div>2.</div><div>Llene la taza con agua hirviendo hasta la línea de marca externa.</div></div><div><div>3.</div><div>Tapa nuevamente y deje reposar de 3 a 5 minutos.</div></div><div><div>4.</div><div>Retire el sello y revuelva bien el producto y disfrute la sopa.</div></div></div> <p><u>Para microondas:</u> Existe variación según sea la potencia del microondas, es mejor calentar el agua en un recipiente en el microondas. Luego seguir los pasos 1, 2 y 3.</p> <p>Advertencia: producto caliente, manéjelo con cuidado.</p>		
Uso Previsto	Comida instantánea a base de fideos pre cocidos, se necesita agua caliente y tres minutos para consumirla.		

CONTROL DE APROBACIONES REVISIONES

N° Revisión	Fecha de Revisión	Cambios realizados	Realizado por	Aprobado por
00	Sin registro	Sin registro	Sin registro	Sin registro
01	09-10-2019	Actualización y cambio de formato	SGC	CSG
02	14-09-2022	Actualización de tabla nutricional	JCC	SGC

CONTROL DE MODIFICACIONES

Versión	Fecha revisión	Cambios realizados	Responsable
01	01-06-2010	Creación del documento	JAC
02	S/I	Sin información	JAC
03	03-06-2013	Inclusión de ítems: 6. Pila / 8. Alérgenos	JAC
04	06-03-2017	Inclusión de ítems: 12.4. Datos Logísticos / 14. Control de aprobaciones revisiones / 15. Control de Modificaciones.	CSG
05	02-05-2019	Se modifica estructura del documento, se incorporan defectos no aceptados, palletizado, se elimina el uso de pilas nutricionales y de modifica información microbiológica en base al RSA DS 977.	CSG
06	28-08-2019	Se incluyen requerimientos de Descripción de productos (uso previsto, población vulnerable, composición, entre otros).	CSG