



ESPECIFICACION DE PRODUCTO TERMINADO
Gerencia de Marketing

Código: PIDEAL-MK-02-(AN-04)
Revisión: 1
Vigente desde:
Septiembre 2023

Marca:	Nombre Comercial:	Línea:
SALMAS	CHIPS DE TORTILLA	IMPORTACION

1. Descripción general del producto

Producto plano de forma triangular elaborado a partir de harina de maíz nixtamalizado y otros ingredientes según fórmula, que forman una masa que es laminada, para pasar los procesos de troquelado, decorado con sal de grano, cocción, horneado, enfriado, envasado en película BOPP.

2. Analíticas

Determinación	Especificación			Método	Por
	Objetivo	Min.	Máx.		
Medida lateral (cm)	-	6.5	7.1	Pie de Metro	Bimbo
Espesor (cm)	-	0.2	0.3	Pie de Metro	Bimbo
Altura (cm)	-	6.0	6.3	Pie de Metro	Bimbo
Humedad (%)	-	1.5	4.5	Termobalanza	Bimbo
Gluten (ppm) ¹	<5	N.A	<5	Veratox for Gliadin R5	Externo
Zinc (ppm) ¹	<100	N.A	100	Método de acuerdo con Resolución Exenta n° 613/2013 Nch	Externo
Cobre (ppm) ¹	<10	N.A	10	Método de acuerdo con Resolución Exenta n° 613/2013 Nch	Externo
Selenio (ppm) ¹	<0.3	N.A	0.3	Método de acuerdo con Resolución Exenta n° 613/2013 Nch	Externo
Plomo (ppm) ¹	<0.2	N.A	0.2	Método de acuerdo con Resolución Exenta n° 613/2013 Nch	Externo

1: Análisis realizado por laboratorio externo

Características microbiológicas de acuerdo con el RSA ¹

8.3.- PRODUCTOS FARINACEOS PARA COCTEL (Snacks, etc.)							
Parámetro	Plan de muestreo		Limite por gramo				
	Categoría	Clases	n	c	m	M	
Rcto. Mohos	2	3	5	2	10	10 ²	

1: Análisis realizado por laboratorio externo



ESPECIFICACION DE PRODUCTO TERMINADO
Gerencia de Marketing

Código: PIDEAL-MK-02-(AN-04)
Revisión: 1
Vigente desde:
Septiembre 2023

3. Atributos

Determinación	Especificación	Método	Por
	Objetivo		
Identificación de lote	CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL: DD MMM AAAA PELXXXXXX	ODM-166-AC-00-MA	Bimbo
Limpieza	Libre de material extraño	ODM-198-AC-00-MA	Bimbo
Color	Amarillo claro	Sensorial	Bimbo
Olor	Característico a maíz horneado	Sensorial	Bimbo
Sabor	Característico a maíz horneado y ligeramente salado	Sensorial	Bimbo
Textura	Firme y crocante	Sensorial	Bimbo

4. Presentaciones

Nombre comercial	Código	Nº Rebanadas o piezas por paquete	Código de barras		
CHIPS DE TORTILLAS 160G	506361	-	7750727013519		
FORMATO	Objetivo	Mínimo	Máximo	Método	Por
Peso por paquete 160g (g)	165	160	170	ODM-165-AC-01-MA	Bimbo

5. Observaciones

- Vida útil: 150 días
- Aw: max. 0.3
- pH: 8.45 – 9.28
- Uso y cliente intencionado: Uso directo y público en general
- Potencial de mal uso: Consumir el producto después de la fecha de vencimiento
- Transmisión de daño: Ninguno
- Grupo vulnerable específico **Personas alérgicas a los ingredientes declarados en la etiqueta.**

6. Ingredientes

Harina de maíz nixtamalizada, sal de mar, regulador de acidez (hidróxido de calcio), antioxidante (tocoferol concentrado, mezcla).



7. Información Nutricional

Información Nutricional		
Porción: 1 Taza de té	30g	
Porciones por envase :	Aprox. 5	
	100 g	18g
Energía total (Kcal)	353	106
Proteínas (g)	7.7	2.3
Grasa Total (g)	3.4	1.0
Grasa Saturada(g)	0.6	0.2
Grasa Monoinsaturada(g)	1.1	0.3
Grasa Poliinsaturada(g)	1.8	0.5
Acidos Grasos Trans(g)	0.0	0.0
Colesterol (mg)	0.0	0.0
Carbohidratos disponibles(g)	73	22
Azúcares Totales (g)	1.8	0.5
Sodio (mg)	341	102

8. Código de Arte:

160g: SIN CODIGO

Arte del envase



9. Símbolo “alto en”

- No contiene sellos (sin ingredientes que aportan nutrientes negativos)



10. Almacenaje y manejo del producto

- Se recomienda almacenar en lugar fresco y seco.
- Se recomienda mantener el empaque cerrado.
- Se recomienda conservar libre de la exposición de los rayos solares.
- Su manejo puede ser en bandejas plásticas, caja de cartón corrugado, tina plástica o tira de cartón caple.
- Almacenadas en cajas corrugadas y distribuido en vehículos tapados a temperatura ambiente.

11. Glosario

g	=	Gramos
cm	=	Centímetros
mm	=	Milímetros
ppm	=	Partes por millón
%	=	Por ciento
UFC/g	=	Unidades formadoras de colonias por gramo
N.A	=	No aplica
<	=	Menor de

12. Aprobación

Versión: 1	
Realizado por: Maria Jose Reyes	Aprobado por: Santiago Pastrian
Fecha: Septiembre 2023	Fecha: Septiembre 2023

13. Actualizaciones

Revisión / Historia de la revisión				
Versión	Fecha de revisión	Actualizado por	Aprobado por	Cambios principales
1	Septiembre 2023	Maria Jose Reyes	Santiago Pastrian	Nueva especificación