

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- El producto cumple con las disposiciones establecidas por el Reglamento Sanitario de los Alimentos Chileno (RSA).
- Apto para el consumo humano y libre de contaminación.
- Producto constituido por mezclas de harina de arroz y de Maiz, con agua potable, no fermentada, sin cocción y que ha sido sometido a un proceso de desecación. Puede tener aditivos permitidos (Alginato de Propilenglicol y Mono Diglicerido de Ácido Graso).
- Este producto debe ser consumido cocido (ver anexo 1: Tiempos de cocción pastas largas y cortas)

2. ALÉRGENOS

No Contiene gluten.
Puede Contener Soya

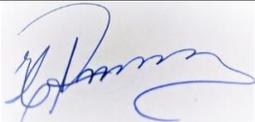
3. CERTIFICACIONES

Producto Contiene GMO
 Enviar en cada Recepción Certificado de Libre de gluten (En Cada Lote. Validación en Laboratorio Externo 2 veces al año).
 Enviar en cada Recepción Certificados de Calidad "Análisis Físico Químico y Microbiológico".
 Enviar Certificados, según acuerdo de Contaminantes (Micotoxinas-Metales Pesados y Pesticidas). Con Frecuencia Semestral.

	PREPARADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Nombre	HUGO NUÑEZ	CAROLINA ARANEDA	LUIS CANTILLANO
Cargo	INGENIERO DESARROLLO PASTAS	JEFE INNOVACIÓN Y DESARROLLO	GERENTE INNOVACIÓN Y DESARROLLO
Firma			

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Ítem	Requisito
Aspecto	Característico.
Aroma	Intenso y característico al producto, exento de aromas extraños.
Color	Amarillo Uniforme
Degustación	Vaciar 100 g de pastas en 1 litro de agua hirviendo, cocinar por el tiempo que corresponda al formato. El producto cocido debe conservar su forma y no adherirse, presentar aroma y sabor fresco característico, no mohoso o extraño. El agua de cocción puede tener sedimento leve.

	PREPARADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Nombre	HUGO NUÑEZ	CAROLINA ARANEDA	LUIS CANTILLANO
Cargo	INGENIERO DESARROLLO PASTAS	JEFE INNOVACIÓN Y DESARROLLO	GERENTE INNOVACIÓN Y DESARROLLO
Firma			

5. REQUISITOS FISCOQUÍMICOS

Ítem	Requisito
Humedad	13,5% máximo según R.S.A. chileno
Acidez	0,25% máximo expresada en Ácido Sulfúrico sobre la base de 14% de humedad según R.S.A. chileno
Ceniza	0,50g/100g a Max. 1,0 g/100g
Color L	58 min.
Color a	7 máx.
Color b	54mín.
Dimensiones	Anexo 2
Contenido de Gluten	< 5ppm
Aflatoxinas (B1 +B2+G1+G2)	<10ppb y Aflatoxina B1<5ppb

Se solicitarán 1 vez al año los certificados de Metales Pesados, Pesticidas y Contaminantes químicos.

Micotoxinas	Aflotoxinas totales B1,B2 G1,G2)	10	ppb	RSA
	Ocratoxinas	5	ppb	RSA
	Zearalenona	200	ppb	RSA
	Doexinavanelon	750	ppb	RSA
	Fumonisinias: Maiz y sus derivados para consumo directo	1000	ppb	RSA

METAL	Límite Máximo
Arsénico	0,2 ppm
Cobre	10 ppm
Plomo	0,5 ppm
Selenio	0,3 ppm
Zinc	100 ppm

6. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Se realizará primer análisis para todos los parámetros con n=1. En caso de resultado fuera de especificación se repetirá análisis con n=5 según R.S.A. chileno, Decreto Supremo N° 977, Párrafo III, Artículo 173, N° 5.3

Parámetro	Límite por gramo			
	n	c	m	M
Coliformes	5	2	10	1x10 ²
S. aureus	5	1	10	1x10 ²
Mohos	5	1	1x10 ²	1x10 ³
Salmonella en 50 g	5	0	0	---

7. INGREDIENTES

Harina de Maíz(69,94%), harina de arroz(29,40%), emulsionantes: Mono Diglicerido de Ácido Graso y Alginato de Propilenglicol

8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porciones, rendimiento energético, aporte nutricional y enriquecimiento en 100 gramos:

Porciones	Gramos por porción	Contenido Neto	Formatos
5	80	400	Spaguetti (25x400) Rigati (12x400) Espiral(12x400)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

TABLA NUTRICIONAL		
Porción: 1/5 Paquete (80 gramos)		
Porciones por envase:		5
	100 g	1 porción
Energia (kcal)	339	271
Proteinas (g)	7,6	6,1
Grasa total(g)	0,21	0,17
Grasa saturada (g)	0,1	0,08
Grasa monoinsaturada(g)	0,04	0,03
Grasa poliinsaturada(g)	0,07	0,06
Grasa trans(g)	0,0	0,0
Colesterol (mg)	0,0	0,0

Hidratos de Carbono Disp(g)	77	62
Azúcares Totales(g)	0	0
Fibra dietaria Total(g)	2,4	1,9
Sodio(mg)	23	18

9. MATERIAL DE EMPAQUE

Envase	Envase primario SPAGUETTI : BOPP20/ CPP20 Envase Primario: PENNE RIGATI: BOPP20/ CPP40 Envase Primario: PENNE ESPIRAL: BOPP20/ CPP40
Embalaje	Fardo Termocontraíble
Presentación	Envase individual de 400 gramos

10. CONTENIDO NETO

400 g neto, según Norma Chilena de Pesos Netos N°1650.

11. CONDICIONES DE TRASLADO Y ALMACENAMIENTO

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.

El producto envasado debe almacenarse en bodega limpia, seca y fresca a temperatura ambiente (18°C aprox.) y a una humedad relativa de 65% aprox. No debe almacenarse a piso ni apegada a los muros.

No almacenar junto con cereales, arroz, legumbres, harinas, comida de animales, productos de limpieza o perfumados.

12. VIDA ÚTIL

24 meses almacenado en lugar limpio, fresco y seco. Apartado de granos y cereales.

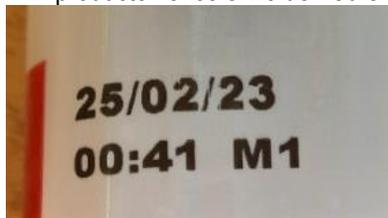
13. ROTULACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO

Impresa en un lugar de fácil ubicación, legible y en la forma y orden siguiente: día (dd), mes (mm), año (aaaa), línea (identificada con una letra según el alfabeto desde la H hasta la N) y hora (hh:mm).

Ej:

25/02/23 00:41 M1 significa que:

- El producto fue elaborado el 25 de Febrero de 2021 en el sector de la planta M 1 a las 00:41 AM.
- El producto vence el 25 de Febrero 2023



14. ETIQUETADO

Según decreto N° 977/96 del Reglamento Sanitario de Alimentos chileno, Párrafo II de la Rotulación y Publicidad, artículo 107 y 109.

15. ANEXOS

ANEXO 1: TIEMPOS DE COCCIÓN PASTAS LARGAS Y CORTAS

FORMATO	AL DENTE	BLANDO
Spaguetti	11	13
Rigati	11	13
Espirales	11	13

Códigos PT chilenos

- 1060400 Lucchetti sin gluten Spaghetti
- 1060401 Lucchetti sin gluten Rigati
- 1060402 Lucchetti sin gluten Espirales

ANEXO 2: DIMENSIONES FORMATOS PASTAS LARGAS Y CORTAS

Formato	Largo (mm)	Ancho (mm)	Espesor/ Carta (mm)
Spaghetti Gluten Free	min. 80%: 250 ± 5	-	1,7 ± 0,15
	máx. 20%: 220 a 245		
Espiral Gluten Free	min. 80%: 33 ± 5	8 ± 0,5	1 ± 0,1
	máx. 20%: 33 ± 15		
Rigati Gluten Free	min. 80%: 40±5	8,5 ± 0,5	1,3 ± 0,1
	máx. 20%: 40±15		

ANEXO 3: NORMA DE PESTICIDAS

Resolución 892-EXENTA