



# Ficha Técnica

Código: FT-003- A

## Carne vegetal

F. de Revisión: 05/03/2018

Resolución Sanitaria 17775 del 20/03/2013. Región Metropolitana

Versión: 01

Página 1 de 2

### 1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto obtenido a partir de habas de soya por medio de prensado mecánico y tratamiento térmico por extrusión.



### 2- INGREDIENTES:

Proteína de soya texturizada.

### 3- ALÉRGENOS:

Contiene alérgenos en su composición. Envasado en líneas que también procesan almendra, nueces, maní, derivados de trigo y puede contener trazas de sulfitos.

### 4- CONSUMIDOR VULNERABLE:

Personas alérgicas a las proteínas de la soya.

### 5- DURACIÓN:

8 meses a partir de su fecha de envasado.

### 6- ORIGEN:

Brasil, Bolivia y Chile.

### 7- TOLERANCIAS A ELEMENTOS EXTRAÑOS:

Impurezas: 2 % máximo.

### 8- INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Porción	¼ de taza (30 g)	
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	335	100.5
Proteínas (g)	88.3	26.5
Grasas totales (g)	3.4	1.0
Hidratos de carbono disponible (g)	0.0	0.0
Azucares totales (g)	0.0	0.0
Sodio (mg)	1005	301.5

Referencia: USDA FULL REPORT 16122

### 9- CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros	Plan de muestreo		Limite por gramo	
	n	c	m	M
S. aureus	5	3	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella en 50 g	5	0	0	---

Referencia: RSA 977/96. Art 173-14.3

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Control de Calidad	Jefe de Planta	Jefe de Planta

	<b>Ficha Técnica</b>		Código: FT-003- A
	<b>Carne vegetal</b>		F. de Revisión: 05/03/2018
	Resolución Sanitaria 17775 del 20/03/2013. Región Metropolitana		Versión: 01      Página 2 de 2

**10- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

<b>Apariencia</b>	<b>Piezas crujientes de forma granular no uniforme.</b>
<b>Color</b>	<b>Marrón.</b>
<b>Olor</b>	<b>Característico de la soya, libre de olores extraños.</b>
<b>Sabor</b>	<b>Característico de la soya, libre de sabores extraños.</b>

**11- HUMEDAD:**

10 % máximo.

Referencia: CODEX STAN 175-1989

**12- CONDICIONES DE DESPACHO Y ALMACENAMIENTO:**

Mantener en un lugar fresco y seco.

Temperatura: 5°C – 25°C y humedad relativa 65 % máx.

**13- CONDICIONES DE USO:**

Pueden ser utilizados en diferentes elaboraciones de platos principales. Para tal fin, reconstituir la proteína con agua caliente en una proporción de 1:1 y dejarla hidratar por 5 a 10 min.

**14- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ENVASE:**

Productos envasados con materias primas aptas para ser utilizadas en el embalaje de productos alimenticios (bolsas de polietileno de baja densidad y polietileno tereftalato (PEBD), según los requisitos internacionales de food and drug administration (FDA)

**15- FORMATO DE PRESENTACIÓN:**

500 gr, 1 kg.

**16- ROTULACIÓN:**

Acorde al decreto 977/96

**17- LEY 20.606:**

No aplica.

Versión	Fecha (dd-mm-aa)	Modificación	Responsable
01	05/03/2018	Creación del documento	Control de calidad - AF

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Control de Calidad	Jefe de Planta	Jefe de Planta