

 Good Food, Good Life	<b>Confidencial/ Confidential</b> <small>Este documento es propiedad de Nestlé (Chile) y no puede ser reproducido, distribuido o divulgado a terceras partes sin previa autorización / This document belongs to Nestlé (Chile) and may not be reproduced, distributed or disclosed to third parties without proper authorization</small>	
	<b>Especificación de Producto Terminado</b> <i>Finished Product Specification</i>	
Reemplaza a / <i>Replace to:</i> None	Válido desde / <i>Effective date:</i> 16-04-2018	Documento N° / <i>Document N°</i> <b>AGPD-17-003</b>
Razón para revisión / <i>Reason for revision:</i> <b>Actualización y revisión general de la información / Update and overview</b>		

## 1. PRODUCTO / PRODUCT



Nombre: MAGGI Puré de Papas FoodService 6x2kg CL  
 Name: MAGGI Mashed Potatoes FoodService 6x2kg CL

## 2. FABRICA, PLANTA / FACTORY, PLANT

Fábrica San Fernando, Planta Culinarios / *San Fernando Factory, Culinary Plant.*

## 3. PAÍS DE COMERCIALIZACIÓN / SELLING COUNTRY

Chile / *Chile*

## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

Puré de Papa Deshidratada en Escama / *Dehydrated Potato Flake.*

## 5. CÓDIGOS SAP DE MATERIALES / SAP CODES MATERIALS

**PRODUCTO TERMINADO / FINISHED PRODUCT:**

8400841 MAGGI Puré de Papas FoodService 6x2kg. CL/8400841 MAGGI Mashed Potato FoodService 6x2kg  
 CL

## 6. ATRIBUTOS SENSORIALES / SENSORY ATTRIBUTES

Apariencia / *Appearance*: Cremosas Homogénea/ Creamy, homogeneous

Textura / *Texture*: Cremosa, compacta/ Creamy, compact

Sabor / *Flavor*: Típico a papas/ Taste typical potatoes

Color / *Color*: Amarillo suave/Color soft yellow



## 7. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

### Marco Regulatorio / Regulatory Framework

#### Short Guideline

#### Culinary Finished Products - Microbiological Specification

Johann Groesz, QM PTC Singen – 6.2.2013

#### AMBIENT STABLE - Finished Products - Micro Specifications (after production)

Product Category	n	c	Low Moisture 1		Low Moisture 2		Wet - Pasteurized 3		Wet - Sterilized 4		Wet - Pasteurized - Cold Filled 5		Wet - Cold Mixed 6	
			m	M	m	M	m	M	m	M	m	M	m	M
Examples			Soups, Flies, Dehydrated Noodles		Bouillons, Seasoning powders, Instant Soups, Cold rehydrateable sauces		Ketchup, Hot Filled Sauces		Canned products, UHT products		Pasteurized & cold filled products, jellified or liquid bouillons		Cold mixed & cold filled products, Liquid Seasonings, Mayonnaise, Sauces, Mustard, soups	
			NRTE		RTE		RTE		RTE/NRTE		RTE		RTE	
<b>Hggiene Indicat</b>			5	3	10 <sup>-5</sup>	10 <sup>-6</sup>	5	2	10 <sup>-5</sup>	10 <sup>-6</sup>				
	max in 1g		AMC					Commercially Stable		Commercially Stable				
	max in 1g		EB or Coliforms		5	2	10 <sup>-3</sup>	10 <sup>-4</sup>						
	max in 1g		Yeasts & Moulds								< 10		5	0
	max in 1g		Lactobacillus spp.								< 10		5	0
<b>Pathogens</b>													10	0
	in 25g		Salmonella		5	0	absent							absent
	max in 1g		Coagulase + Staphylococcus		5	3	10 <sup>-2</sup>	10 <sup>-3</sup>						
	max in 1g		Bacillus cereus		5	2	10 <sup>-3</sup>	10 <sup>-4</sup>						
	in 25g		STEC		15	0	absent						##	0
Control Elements Single/combined measure														
			Low aw				Low aw	Heat treatment	Heat treatment	Low aw	Low pH	Preservatives	Low pH	Low aw
			Cooking instruction				Low pH	Low aw Preservatives						Preservatives

### Marco Regulatorio / Regulatory Framework

Reglamento Sanitario de los Alimentos Dto. N°977/96. Art. 173. Sección 4.2.- Caldos, Sopas, Cremas, Salsas y puré de legumbres deshidratadas que requieran cocción

#### 4.2.- CALDOS, SOPAS, CREMAS, SALSAS Y PURE DE LEGUMBRES DESHIDRATADAS QUE REQUIEREN COCCION

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
E. coli	4	3	5	3	10	10 <sup>2</sup>
S. aureus	7	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	---

## 8. INFORMACION NUTRICIONAL / NUTRITIONAL FACTS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL					
Porción: 1 plato (28 g de producto deshidratado en 157ml de agua, 29ml de leche semidescremada, 2,9g de mantequilla y 1g de sal)					
Porciones por envase: aprox. 70					
					Tolerancias RSA
	100 g	1 porción	1 porción reconstituida	Min	Max
Energía (Kcal)	345	97	133	276	414
Proteínas (g)	6,4	1,8	2,8	5,12	7,28
Grasas Totales (g)	0,75	0,21	3,2	0,6	0,9
Grasas Saturadas	0,45	0,13	2,0	0,36	0,54
Grasas Monoinsaturadas	0,00	0,00	0,73	0,00	0,9
Grasas Poliinsaturadas	0,24	0,07	0,14	0,192	0,288
Ac. Grasos Trans	0,00	0,00	0,14	-	-
Colesterol	0	0	10,0	-	-
H. de C. disp. (g)	78,2	21,9	23,3	62,56	93,84
Azúcares Totales (g)	1,8	0,50	2,0	1,44	2,16
Sodio (mg)	48	13	435	-	57,6

## 9. CONTENIDO NETO / NET CONTENT

Item	Min	Std	Max.
Peso neto / Net Weight (g)	1990	2000	2010

### Marco Regulatorio / Regulatory Framework

#### Norma Chilena Oficial NCh 1650/1.Of84

contenido neto promedio,  $\bar{x}$ ,

$$\bar{x} \geq C_n - \frac{\delta}{\sqrt{n}} t_{(1-\alpha)}$$

$C_n$  = contenido neto declarado;

$n$  = número de unidades de la muestra;

$\delta$  = desviación normal del contenido neto de la muestra; y

$t_{(1-\alpha)}$  = variable aleatoria de la distribución de Student, función del número de grados de libertad  $\nu = n-1$  y del nivel de confianza  $(1 - \alpha) = 0,995$ .

**10. LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENT LABEL**

Papas (97%), Emulsionantes (monoestearato de glicerilo, pirofosfato ácido de sodio), Regulador de acidez (ácido cítrico), Conservante (metabisulfito de sodio), Antioxidantes (BHA, BHT), especia (cúrcuma). Contiene Sulfitos

Potatoes (97%), emulsifiers (glyceryl monostearate, sodium acid pyrophosphate), acidity regulator (citric acid), preservative (sodium metabisulfite), antioxidants (BHA, BHT), spice (turmeric). Contains sulfites

**11. ASPECTOS RELEVANTES PARA EL CONSUMIDOR / RELEVANT ASPECTS FOR THE CONSUMER**

Conservar en lugar fresco y seco.

**12. NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO / SANITARY REGISTER NUMBER**

Res. N°4.776 – 24.12.81. S.Salud L.G. O'Higgins

**13. VIDA UTIL / SHELF LIFE**

12 Meses / 12 Months

**14. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE / STORAGE AND TRANSPORTATION**

Formato / Format  
6 Unidades x 2kg/6 Units x 2kg

Paletizaje / *Palleting*  
45Cajas (9 base x 5 niveles) / 45 Boxes (9 base x 5 levels)

**Temperatura y Humedad / Temperature and Humidity**

Temperatura: Ambiente / *Temperature: environment*

Humedad: No aplica / *Humidity: Not Applicable*

**La información requerida para cada ítem debe ser entregada y validada por las áreas responsables del manejo de esta información.**

Autor / Author	Revisado por / Reviewed for	Aprobador / Approver
<p>-----</p> <p><b>Juan Escobar O.</b> Especialista Grupo Aplicación <i>/Application Group Specialist</i></p>	<p>-----</p> <p><b>José Luis Valdivia</b> Jefe QA /<i>Quality Assurance</i> Manager</p>	<p>-----</p> <p><b>Fernando Arcos</b> Jefe Grupo Aplicación / <i>Application Group Manager</i></p>