

ANTECEDENTES EMPRESA : NOMBRE DE LA EMPRESA  
DIRECCIÓN Alimentos Carolina y Cía. Ltda.  
Volcán Lascar 720. Pudahuel  
PAGINA WEB [info@alcafood.com](mailto:info@alcafood.com) [www.alcafood.com](http://www.alcafood.com)  
RESOLUCION SANITARIA SEREMI de Salud Metropolitana  
N° 29991 del 25/08/2006

PRODUCTO **PURE DE PAPAS TRADICIONAL Alcafood 1 Kg**

DESCRIPCIÓN : Puré de papas deshidratado, fórmula completa, de fácil disolución, color amarillo crema, sabor y olor característico, con una humedad máxima de 8%.

## CARACTERÍSTICAS

INGREDIENTES : Hojuelas de papas deshidratadas (papa deshidratada, emulsionantes mono estearato de glicerol) estabilizantes Pirofosfato de sodio) y antioxidantes bisulfito de sodio, ácido cítrico, BHA), aceite vegetal de maravilla y soya, leche 26% mg, suero lácteo, sal.

PREPARACIÓN : Vierta el contenido del envase (1000 grs.) de una sola vez en 4.5 a 5 litros de agua recién hervida y mezcle suave. Deje reposar 1 a 2 minutos. Revuelva suavemente, sin batir, hasta obtener una mezcla totalmente hidratada y cremosa. Según la cantidad de agua utilizada se obtiene un producto más o menos cremoso.

CARACTERSTICAS ORGANOLEPTICAS : Olor: Característico  
Color: Amarillo pálido  
Sabor: Característico a papa

RENDIMIENTO : Con 1 Kg de producto se obtienen aproximadamente 5,5 kg de producto listo para ser consumido (aprox. 32 porciones de 156 g)  
Porción de producto seco: 31 g

USO PREVISTO : Productos aptos para ser consumido por la población en general exceptuando los grupos alérgicos a alérgenos declarados y la población vulnerable a algunos ingredientes declarados (Ejemplo azúcar para población con diabétes)

ALERGENOS : Elaborado en líneas que también procesan huevo en polvo, harina de trigo y almendras.

DEFECTOS : No se acepta material extraño. Control corresponde a PCC 1 de plan HACCP.  
Se controlan piezas y partes móviles de las máquinas envasadoras, incluyendo filtros con tamaño de abertura = 5 mm.

## COMPOSICIÓN PROXIMAL Y APORTE NUTRICIONAL POR 100 g

Porción:	31 g (2 cucharadas de producto)			
Porciones por envase:	32 Aprox.			
	100 g	1 Porción (31 g)	1 Porción preparada (156 g aprox.)	100 g preparados (*)
Energía (Kcal)	442	137	137	88
Proteínas (g)	8,0	2,5	2,5	2
Grasas totales (g)	17	5,4	5,4	3
Grasas saturadas (g)	3,8	1,2	1,2	1
Grasas monoinsaturadas (g)	3,9	1,2	1,2	1
Grasas poliinsaturadas (g)	8,9	2,7	2,7	2
Grasas trans (g)	<0,3	<0,3	<0,3	<0,3
Colesterol (mg)	6,1	1,9	1,9	1
H. de C. Disp. (g)	64	20	20	13
Azúcares Totales (g)	12	3,6	3,6	2
Sodio (mg)	1187	368	368	236

Se incluye (\*) solo como referencia para establecer comparación con nueva ley de etiquetado, decreto 13/2015 MINSAL, artículo 1, N°6, párrafo 8

## INFORMACION MICROBIOLÓGICA (RSA. Artículo 173, Grupo 4, punto 4.1 CALDOS, SOPAS, CREMAS, SALSAS Y PURE DE PAPAS DESHIDRATADAS INSTANTANEAS)

Plan de Muestreo					Límite por gramo	
Parámetro	Categoría	Clases	n	c	m	M
E. Coli	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup> ufc/g
S. Aureus	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup> ufc/g
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	----

## REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS

Humedad	8% Máx.
Sulfitos	Max. 100 ppm como SO <sub>2</sub>

## CARACTERÍSTICAS ENVASE

Envase primario: Bolsa unitaria de 1 kg de bilamina de Poliéster –Polietileno de 102 um, identificadas con rotulación completa.

**EAN 13: 7804638830113**

Envase secundario: Cajas de cartón corrugado de con capacidad de 6 unidades de 1 kilogramo.

**DUN 14: 17804638830110**

MATERIAL	ESPECIFICACIÓN INTERNA (mm)			PESO CAJA (g)	PESO BRUTO ENVASE (g)	PESO NETO ENVASE(g)	UNID/ CAJA	PESO BRUTO/ CAJA + ENVASE(g)	PESO NETO CAJA + ENVASE (g)
Caja	Largo	Ancho	Alto	276	1018	1000	6	6384	6276
	390	290	190						

## IDENTIFICACION Y CODIFICACION:

Cada unidad de venta debe tener la identificación del lote al que pertenece,

INDICAR EN DETALLE COMO EN EL EJEMPLO LA CODIFICACION DE FECHA Y LOTE

Formato:

**ELAB: DD/MM/AAAA**

**VENC: DD/MM/AAAA**

**LOTE: XX YY**

**HORA**

Donde:

DD: Indica día.

MM: Indica mes (en números)

AAAA: Indica año

XX: indica semana del año

YY: Indica correlativo de producción (diario)

## DURABILIDAD

18 meses en su envase original cerrado, almacenado en lugar fresco, seco y limpio (20°C, 60%HR). Una vez abierto, mantener cerrado y consumir antes de 30 días