

	<b>SALSA TOMATE LUCCHETTI</b>	Código: SalsaLucchTMLUC-1
		Revisión: 02-19
		Fecha: 19 02 19
		Páginas: 5
<b>FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA</b>		

<b>ANTECEDENTES GENERALES</b>	
Nombre del Proveedor e importador	Lucchetti S.A.
Dirección	Los Conquistadores 2345
Razón social	Lucchetti Chile S.A
Rut	76.412.854-0
Nombre del Fabricante	Lucchetti Chile S.A.
Dirección	Vic. Mackenna N° 2600, Macul Santiago.
Rut	96.568.370 - 4
Nombre del producto	SALSA TOMATE LUCCHETTI Sachet
Resolución Sanitaria	Res. S.S.M. del A. N° 010527 del 16/12/82
Sistema de calidad implementado	HACCP
Responsable de Calidad	Mauricio Troncoso
Email	mtroncoso@tmluc.com
Fono	032 – 276 7535
<b>1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>	
<b>1.1. Descripción del alimento</b>	<p>El producto cumple con las disposiciones establecidas por el Reglamento Sanitario de los Alimentos Chileno (RSA).</p> <p>Producto pastoso, hecho a base de concentrado de tomate, consistente, color rojo intenso, suave textura, las variedades Italiana y con Albahaca contienen vegetales deshidratados, que caracterizan al producto.</p>
<b>1.2. Referente</b>	N/A
<b>2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION</b>	
Recepción y Análisis de Materias Primas Pesaje de ingredientes y sabores. Mezclado, Preparación y cocción. Control de Calidad y VoBo Envasado en caliente y Sellado. Control de Calidad y VoBo Almacenamiento y Distribución.	
<b>3. INGREDIENTES</b>	
<b>3.1. Listado de ingredientes</b>	
NATURAL	Agua, concentrado de tomate, dextrosa, almidón de maíz, sal, cloruro de potasio, ácido cítrico, benzoato de sodio, sorbato de potasio.
ITALIANA	Agua, concentrado de tomate, azúcar, almidón de maíz, sal, cloruro de potasio, cebolla, ácido cítrico, orégano, ajo, sabores pimentón, cebolla y ajo idénticos a naturales, benzoato de sodio, sorbato de potasio.
Con ALBAHACA	Agua, concentrado de tomate, dextrosa, almidón de maíz, sal, cloruro de potasio, albahaca deshidratada (0.2%), cebolla, ácido cítrico, perejil, ajo, benzoato de sodio, orégano, sorbato de potasio, sabor a sal.
<b>3.2. Límites de aditivos</b>	No
<b>4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	

**FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA**

**4.1. Tabla de información nutricional** (en caso de existir otros nutrientes, agregar más filas)

NATURAL			ALBAHACA		
INFORMACION NUTRICIONAL			INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 2 cucharadas (40g)			Porción: 2 cucharadas (40g)		
Porciones por envase: 5			Porciones por envase: 5		
	100g	1 porción		100g	1 porción
Energía (kcal)	61	24	Energía (kcal)	62	25
Proteínas (g)	1.2	0.5	Proteínas (g)	1.2	0.5
Grasa total (g)	0.0	0.0	Grasa total (g)	0.0	0.0
H de C disp. (g)	12.6	5.0	H de C disp. (g)	12.6	5.0
Azúcares totales (g)	8.4	3.4	Azúcares totales (g)	8.4	3.4
Sodio (mg)	350	140	Sodio (mg)	355	142

  

ITALIANA		
INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 2 cucharadas (40g)		
Porciones por envase: 5		
	100g	1 porción
Energía (kcal)	62	25
Proteínas (g)	1.2	0.5
Grasa total (g)	0.0	0.0
H de C disp. (g)	12.6	5.0
Azúcares totales (g)	8.4	3.4
Sodio (mg)	355	142

**4.2. Fuente Información Nutricional**

Se cruzan datos de tablas nutricionales entregadas de las materias primas, tabla composición química de los alimentos y USDA National Nutrient Database for Standard Reference. Además, se validan estos datos con análisis en laboratorio interno y/o externo.

**Proteínas:** Manual Métodos de Análisis Físico-químicos de Alimentos, Aguas y Suelos, Min.de Salud, ISP, Sub.Depto. Laboratorio del Ambiente, 1998, pág.20

**Grasa:** Manual Métodos de Análisis Físico-químicos de Alimentos, Aguas y Suelos, Min.de Salud, ISP, Sub.Depto. Laboratorio del Ambiente, 1998, pág.23.

**Geniza:** Manual Métodos de Análisis Físico-químicos de Alimentos, Aguas y Suelos, Min.de Salud, ISP, Sub.Depto. Laboratorio del Ambiente, 1998, pág.17.

**Fibra cruda:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Dr.Rer.Techn. Hermann Schmidt-Hebbel, Pag.39

**Fibra dietaria:** Métodos de BIOQUANT MERCK. Basado en el método "Determination of Total, Soluble and Insoluble Dietary Fiber in Foods; Enzymatic-Gravimetric Method, MES-TRIS Buffer: Collaborative Study". L.Prosky, S.Lee y J.de Vries. Journal of AOAC International, 1992, Vol. 75 (3), 395-416

**Sodio:** Absorción atómica.

**FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA**

**5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD**

**5.1. Características físicas** (en caso de existir más mediciones, agregar las filas que sean necesarias)

<b>Contenido neto (g)</b>	<b>24 x 200g ó 6x 6 x 200g</b>			
<b>Contenido drenado</b>	<b>N/A</b>			
	<b>Declarado</b>	<b>Mín.</b>	<b>Máx.</b>	<b>Método</b>
<b>Volumen</b>	No			
<b>Dimensiones Largo</b>	No			
<b>Defectos</b>	No			
<b>Unid. por envase</b>	No			

**5.2. Características químicas** (en caso de existir más mediciones, agregar las filas que sean necesarias)

	<b>Declarado</b>	<b>Método</b>
<b>Humedad (%)</b>	No	
<b>° Brix =</b> <b>pH =</b>	12,0% mínimo 4,5 máximo	Medición directa en refractómetro. Norma Chilena NCh.1370/10 Of.78 "Carne y Productos Cárneos-Métodos de Ensayos-Parte 10

**5.3. Características microbiológicas** (indicar artículo del RSA al que se hace referencia)

Artículo: Párrafo III, Artículo 173, N° 13.2

Parámetro		
<i>Mohos (UFC/g)</i>	=	< 10 <sup>3</sup>
<i>Levaduras (UFC/g)</i>	=	< 10 <sup>3</sup>

**5.4. Características sensoriales**

<b>Apariencia</b>	Salsa consistente, de suave textura, en variedades Italiana y con Albahaca: con presencia de hojas y pequeños trozos de vegetales. Sin presencia de sinéresis.
<b>Aroma</b>	Característico al producto, mezcla de tomate cocinado, en caso de las variedades Italiana y con Albahaca, aromas a albahaca, cebolla, ajo y orégano. Exento de aromas extraños.
<b>Color</b>	Rojo intenso a anaranjado.
<b>Sabor</b>	Característico al producto, agradable sabor a tomate cocido, levemente ácido, salazón equilibrada, en caso de las variedades Italiana y con Albahaca, con notas a albahaca, cebolla, ajo y orégano. Exento de sabores extraños.
<b>Resabio posterior</b>	NO

**5.5. Uso previsto**

Como parte de plato principal, por lo general para acompañar pastas.

**5.6. Modo de preparación**

No requiere preparación. Se puede usar en forma directa sobre pastas u otro acompañamiento.

**6. EMPAQUE**

<b>6.1. Tipo de envase primario</b>	Trilaminado
<b>6.2. Tipo de envase secundario</b>	Caja cartón corrugado
<b>6.3. Presentación</b>	Envase de 200 gramos – 24 x 200g – Italiana Pack 6 x 6 x 200g

	<b>SALSA TOMATE</b> <b>LUCCHETTI</b>	Código: SalsaLucchTMLUC-1
		Revisión: 02-19
		Fecha: 19 02 19
		Páginas: 5
<b>FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA</b>		

<b>6.4. Código</b>  <b>NATURAL</b> <b>ITALIANA</b>  <b>con ALBAHACA</b>	<b>Código</b>	<b>Formato</b>	<b>EAN-13</b>	<b>DUN-14</b>
	3707	24 x 200g	7802500037073	17802500037070
	3705	24 x 200g	7802500037059	17802500037056
	22446	6 x 6 x 200g	7802500224442	17802500224463
	3703	24 x 200g	7802500037134	17802500037131

**7. CONDICIONES DE TRANSPORTE**

**7.1 Tipo de camión:** cerrado

**7.2 Tipo de termógrafo (para prods. congelados y refrigerados):** No aplica

**8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

**8.1. Almacenamiento en bodega**

- 1.- La bodega debe estar limpia, a temperatura ambiente no mayor a 20°C y una humedad que no exceda 68%, alejado de la luz directa.
- 2.- Manejar producto palletizado evitando el contacto a piso
- 3.- Separado de detergentes, ceras, cloro u otros elementos de aseo.
- 5.- Alejado de acumulaciones de materiales de cualquier tipo

**8.2. Almacenamiento una vez abierto**

- 1.- Consumir preferentemente la totalidad del contenido.
- 2.- Si eventualmente se debiera guardar el contenido, conservar refrigerado (a menos de 5°C) en envase cerrado, máximo por 5 días.

**9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO**

**9.1. Vida útil:** 18 meses

**9.2. Rotulación** (detallar modo de rotulación y si algún campo no se rotula indicar como No Aplica. De rotular lote se debe explicar qué es lo que significa)

Detalle rotulado: Fecha Vencimiento y N° lote, según se indica en tabla adjunta

Vencimiento	dd/mm/aa (díadía/mesmes/añoaño)
Lote	Ln (lote #)
Duración	18 meses

**10. DECLARACIÓN OGM** (Organismos genéticamente modificados): cualquier organismo cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no se produce de forma natural. **(Indicar materia prima y presencia o ausencia de OGM, marque con una X).**

Si	NA
No	NA

**11. DECLARACIÓN DE MULTIRESIDUOS** (adjuntar respaldos de multiresiduos).

**12. CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGICOS:** Presencia o compuesto que provoca una reacción adversa a la población.

De acuerdo a la legislación Chilena vigente, los alérgenos que se deben declarar son:

<b>Cereales con gluten</b>	<b>Maní, soya y sus productos</b>
<b>Crustáceos y productos</b>	<b>Leche y productos lácteos</b>
<b>Huevos y sus derivados</b>	<b>Nueces y sus derivados</b>
<b>Pescados y derivados</b>	<b>Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más</b>

	<b>SALSA TOMATE LUCCHETTI</b>	Código: SalsaLucchTMLUC-1
		Revisión: 02-19
		Fecha: 19 02 19
Páginas: 5		
<b>FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA</b>		
A continuación, indicar los alérgenos presentes en:		
Alérgenos presentes en el Producto		
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea.	Este producto es elaborado en líneas que también procesan productos con soya.	
Alérgenos presentes en la planta:	Gluten, Leche y derivados lácteos, huevo y productos con aporte de sulfitos.	