



FICHAS TECNICAS PRODUCTO TERMINADO

Cod: FT-PT-FS

Revisión. 5

FOOD SERVICE

Fecha Emisión: Noviembre 2019

**Producto:** REFRESCO CARIBEÑO 33**Código:**

CEQ12-CES15-CET25-CEU26-CEV28-CEV42-CEW32-CEX34-CEY36-CEZ38-CFA40-CFB46-CFC50

**Descripción:**

Mezcla en polvo para preparar refresco de alto rendimiento y bajo en calorías, variedad de sabores. Contiene, aproximadamente, la cuarta parte de las calorías en relación al refresco tradicional. Se presenta en forma de polvo granulado, de bajo poder higroscópico, fácil disolución y reconstitución.

**Ingredientes:**

Azúcar, ácido cítrico anhidro, maltodextrina, saborizante artificial, **CICLAMATO DE SODIO**, **SACARINA DE SODIO**, citrato de sodio, carboximetilcelulosa sódica (CMC), goma xantán, galactomanano, almidón de maíz modificado, **ASPARTAMO**, dióxido de silicio amorfo, dióxido de titanio, goma arábiga y colorantes autorizados según la siguiente tabla:

Tabla Sabores:		
Piña: <b>TARTRAZINA</b> (SIN 102), <b>AMARILLO CREPÚSCULO</b> (SIN 110).		Naranja: <b>AMARILLO CREPÚSCULO</b> (SIN 110), <b>TARTRAZINA</b> (SIN 102).
Manzana: <b>TARTRAZINA</b> (SIN 102), Azul Brillante (SIN 133), Ponceau 4R (SIN 124).		Damasco: <b>TARTRAZINA</b> (SIN 102), <b>AMARILLO CREPÚSCULO</b> (SIN 110), Azorrubina (SIN 122), Azul Brillante (SIN 133).
Naranja Plátano: <b>AMARILLO CREPÚSCULO</b> (SIN 110), <b>TARTRAZINA</b> (SIN 102).		Frambuesa: Azorrubina (SIN 122), <b>AMARILLO CREPÚSCULO</b> (SIN 110), Azul brillante (SIN 133).
Durazno: <b>TARTRAZINA</b> (SIN 102), <b>AMARILLO CREPÚSCULO</b> (SIN 110), Azorrubina (SIN 122), Azul Brillante (SIN 133).		Mango: <b>TARTRAZINA</b> (SIN 102), <b>AMARILLO CREPÚSCULO</b> (SIN 110).
Frutilla: Azorrubina (SIN 122), <b>AMARILLO CREPÚSCULO</b> (SIN 110).		Melón Calameño: <b>AMARILLO CREPÚSCULO</b> (SIN 110).
Pera: <b>TARTRAZINA</b> (SIN 102), Ponceau 4R (SIN 124).		Melón Tuna: <b>TARTRAZINA</b> (SIN 102), Indigotina (SIN 132).
Papaya: <b>TARTRAZINA</b> (SIN 102), <b>AMARILLO CREPÚSCULO</b> (SIN 110), Azorrubina (SIN 122).		

**Alérgenos:**

Elaborado en líneas que también procesan cereales que contienen gluten (avena, trigo), leche, huevos,soya, almendras y sulfitos.

**Rendimiento:**

Con 1 Kg de producto en polvo se obtienen 33,5 L de refresco listo para servir. El número de raciones será directamente dependiente de la cantidad a servir y las condiciones de preparación del producto, a continuación se muestra un ejemplo de la relación entre el número de raciones en función del tamaño a servir:

**Formas de Preparación:**

Antes de preparar los alimentos lave cuidadosamente sus manos, uñas y los utensilios que va a utilizar.  
Disolver 1 Kg de producto en polvo en 33 L de agua fría, revolver hasta total disolución.

**Consejos Técnicos:**

Medir con exactitud la cantidad de agua según recomendación debido a que las características organolépticas se alteran, según el producto se concentre o se diluya más de lo indicado.  
Para facilitar la preparación, se puede disolver el producto en una porción pequeña de agua y luego agregar el agua faltante.  
Siempre servir el refresco preparado bien frío.

**Uso Previsto:**

"El consumo de este producto no es apto para personas con alergias alimentarias (alérgenos previamente declarados) y para grupo vulnerables consultar con un especialista".  
El producto se debe consumir diluido bajo la forma de preparación señalada, no estando destinado al consumo directo bajo su forma original de presentación y concentración.

Composición Nutricional:						
<b>Porción:</b> Con 1 cucharadita (6 g) de producto en polvo, una vez reconstituido con 200 ml de agua, se obtiene 1 vaso de 200 ml de refresco. <b>Porciones por envase:</b> Aprox. 168.				<b>Análisis Ley 20606 (Tercer tramo de la Ley)</b>		
		100 g	Porción 6 g	100 ml PT	Limite	Observación
Energía	Kcal	359	22	11	70	Cumple
Proteínas	g	0,0	0,0	0,0		
Grasa Total	g	0,0	0,0	0,0		
Hidratos de Carbono Disp	g	89,6	5,4	2,7		
Azúcares Totales	g	86,0	5,2	2,6	5	Cumple
Sodio	mg	293	18	9	100	Cumple

Edulcorantes	Contenido en 100 ml	Contenido en 1 porción de 200 ml	Ingesta Diaria admisible (IDA) máxima según FAO/OMS mg/K de peso corporal.
Aspartamo	3	6	40
Sacarina de sodio	16	32	5
Ciclamato de sodio	26	52	7

Fenilcetonúricos=contiene fenilalanina

Especificaciones Microbiológicas			Especificaciones Físico - Química		
Parámetros	Limite Máximo	Método de Análisis	Parámetro	Rango	Método de Análisis
Recuento Total Mesófilos Aerobios (u.f.c./g) RSA	10.000 ufc/g	NCh 2659. Of 2002	Humedad	0 - 5	NCh 841 Of 1978
			PH	3,0 – 4,0	PH metro

Especificaciones de los Contaminantes y Residuos		
Parámetros	Criterio	Normativa Vigente
Metales pesados (As,Cd,Cu,Fe,Hg,Pb,Se,Zn)	Limites según R.S.A	RSA977/96 Art. 160 (vigencia 14.01.2015)
Micotoxinas (Aflatoxinas T, Aflatoxinas M1, Zearalenona, Ocratoxina, Deoxinivalenol, Fumonisinias.)	Limites según R.S.A	RSA977/96 Art. 169
Dioxinas y PCBs coplanares	No aplica	RSA977/96 Art. 170
Residuos de Pesticidas	Limites según R.S.A	RSA977/96 Art. 162 (Resolución ex. N°33/10, MINSAL, fija tolerancias máximas de residuos de plaguicidas en alimentos.)
Residuos Veterinarios	No aplica	RSA977/96 Art.203 letra d (Resolución ex. N°1462/99, MINSAL, fija tolerancias máximas de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos destinados al consumo humano.)
Irradiación	Limites según R.S.A(**)	RSA977/96 Art. 175 (Resolución ex. N° 636, MINSAL, Establece dosis máxima de irradiación de alimentos.)
GMO	No aplica (**)	Este producto se considera como genéticamente no modificado o que no es derivado de ningún organismo genéticamente modificado, tal y como lo define la CEE y sus directrices 1830/2003/CEE acerca de etiquetado y trazabilidad y 1829/2003/CEE acerca de alimentos y alimentación modificadas genéticamente o cualquier modificación a la legislación vigente.

\* Contaminantes específicos revisados según MP correspondiente a cada producto.

\*\* Sujeto a análisis de proveedor

Declaración de Alérgeno		
Alérgeno	Contiene	Podría contener
Gluten		x
Crustáceos y sus productos		
Huevo y sus productos		x
Pescado y sus productos		
Soya		x
Maní		x
Leche y sus productos		x
Nueces y sus productos derivados		x
Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o mas.	x	

<b>Vida Útil</b>	La duración del producto dentro del envase cerrado, almacenado en un ambiente fresco, limpio, seco y protegido de la luz es de 24 meses.
------------------	--

<b>Especificaciones del envase y embalaje</b>	El producto se presenta en envases unitarios (bolsas) con un contenido neto de 1000 g. El tipo de material de envase primario corresponde a un film bilaminado con barreras a gases y humedad, dispuesto dentro de contenedora de 10 Kg de producto. El contenido total de las contenedoras es de 10 bolsas de 1 Kg.
---	--

<b>Almacenamiento y Transporte</b>	El producto debe ser almacenado en un ambiente fresco, limpio, seco y protegido de la luz. Una vez abierto mantener el producto bien cerrado. El transporte se realiza a T° ambiente, en camiones que reúnen los requisitos de buenas prácticas de manufactura que garanticen la protección del producto.
------------------------------------	---

	EAN		DUN			EAN		DUN	
<b>Códigos de Barra</b>	Piña	7804606290208	37804606290209		Frambuesa	7804606291427	17804606291424		
	Pera	7804606290222	37804606290223		Manzana	7804606290239	37804606290230		
	Papaya	7804606290246	37804606290247		Melón Calameño	7804606290253	S/D		
	Naranja Plátano	7804606290260	37804606290261		Naranja	7804606290277	37804606290278		
	Mango	7804606290284	S/D		Durazno	7804606290291	37804606290292		
	Melón Tuna	7804606291434	17804606291431		Damasco	7804606290307	37804606290308		
	Frutilla	7804606290314	17804606290315						

<b>Mercado</b>	Nacional
----------------	----------

Macro Food S.A  
Camino la Vara Poniente 03945 San Bernardo, Santiago - Chile  
Fono Casa matriz (56) (2) 27133333  
Fax. (56) (2) 27133300 - 27133355  
[www.macrofood.cl](http://www.macrofood.cl)

