 Good food, Good life	Confidencial/ Confidential <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>	
	Especificación de Producto Terminado	Documento N° / AGC-61-003

FICHA TÉCNICA Puré de Papa Deshidratada en Escama

1. ANTECEDENTES GENERALES PROVEEDOR
--

1.1] Nombre del Proveedor	Nestlé Chile S.A												
1.2] Dirección	Avenida las Condes N°11287, Las Condes Santiago												
1.3] Nombre del Elaborador/Envasador	Fábrica San Fernando												
1.4] Dirección	José Miguel Carrera N° 102 San Fernando												
1.5] Razón social	Alimentos												
1.6] Certificaciones de Calidad	Nestlé Chile S.A												
<table border="1"> <tr> <th>Sistema de Calidad</th> <th>SI/NO (N°)</th> <th>Certificado (si/no)</th> </tr> <tr> <td>HACCP</td> <td>SI</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td>BPM</td> <td>SI</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td>ISO 9000:2001</td> <td>SI</td> <td>SI</td> </tr> </table>	Sistema de Calidad	SI/NO (N°)	Certificado (si/no)	HACCP	SI	SI	BPM	SI	SI	ISO 9000:2001	SI	SI	
Sistema de Calidad	SI/NO (N°)	Certificado (si/no)											
HACCP	SI	SI											
BPM	SI	SI											
ISO 9000:2001	SI	SI											
1.7] Teléfono	(72)2332650												
1.8] Rut	14048641-8												
1.9] e-mail contacto	Carolina.Farfan@cl.nestle.com												

2. ANTECEDENTES GENERALES PRODUCTO

2.1] Nombre del producto	11260199-11260209-11261117-MAGGI Puré de Papas (20x125g), (12x250g), (6x1kilo)
2.2] Marca	Nestle
2.3] Grado del producto	Alimenticio
2.4] Origen del Producto (País)	Chile
2.5] Resolución Sanitaria	Res. N°4.776 – 24.12.81 S.Salud L. G. Bdo. O'Higgins
2.6] Resolución propia del país de elaboración	-
2.7] Resolución Importación ó Genérica	-
2.8] Contacto Comercial	Barbara Brauchle
2.9] Responsable de Calidad	Carolina.Farfan@cl.nestle.com
2.10] Fecha	Abril 2020
2.11] Declaración de Peso / Volumen	125g/250g/1Kg

3. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

3.1] Ingredientes	Papas deshidratadas (99%), Emulsionante (Monooleína), Estabilizante (Difosfatos), Antioxidantes (Metabisulfito de sodio, Palmitato de ascorbilo), Regulador de acidez (Ácido cítrico), Especia (Cúrcuma). Contiene Sulfitos. Puede contener Leche. Consérvese en lugar fresco y seco. Una vez abierto manténgalo bien cerrado.
-------------------	---



Confidencial/ Confidential

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

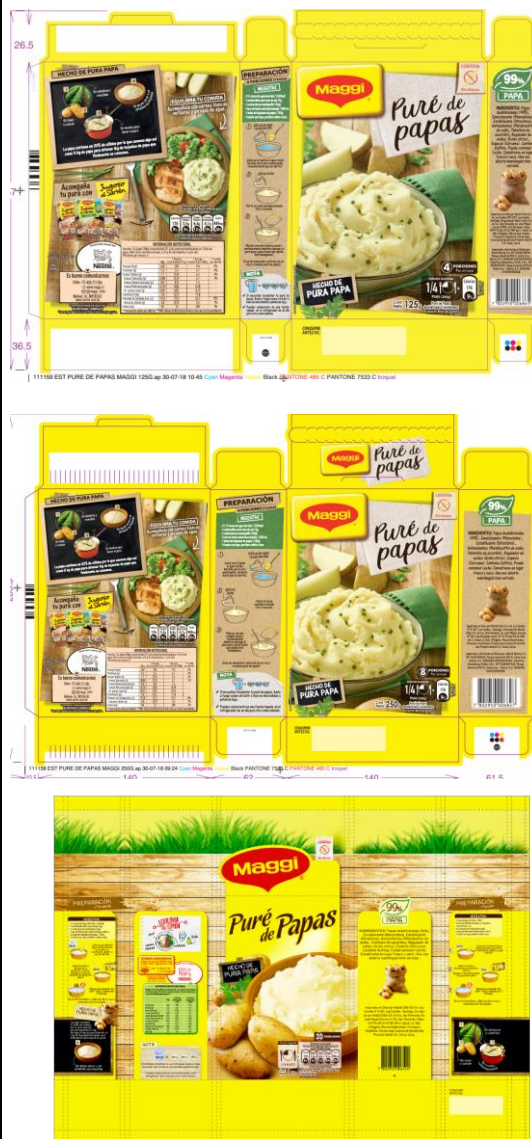
Especificación de Producto Terminado

Documento N° /
AGC-61-003

FICHA TÉCNICA

Puré de Papa Deshidratada en Escama

Fotografía del producto (con etiqueta)



3.3] Condiciones de Almacenamiento

Mantener en Lugar Fresco y seco.

3.4] Modo de Preparación

Preparación: **PURÉ DE PAPAS 125g**

4 PORCIONES (1 Bolsa)

NECESITAS


-2 1/2 tazas de agua hervida/ (500 ml)

-1 cucharadita semi rasa de sal /4g

-1 cucharada de mantequilla (25g)


-1 taza de leche semi descremada/ 200 ml

-1 bolsa de hojuelas de papas/125g

 Good food, Good life	<p>Confidencial/ Confidential</p> <p>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</p>
	<p>Especificación de Producto Terminado</p> <p>Documento N° / AGC-61-003</p>

<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>Puré de Papa Deshidratada en Escama</p>
--

	<p>-1 fuente con tapa, prefiere vidrio o loza</p> <p>1. Junta en la fuente el agua recién hervida con la sal y mantequilla, revuelve hasta que se derrita. 500 ml de agua recién hervida</p> <p>2. Vierte la leche semidescremada fría y revuelve. 200 ml de leche</p> <p>3. Mezcla con una cuchara suave y continuamente mientras agregas el puré poco a poco hasta que quede bien homogéneo.</p> <p>Sirve de inmediato y disfruta de un rico y cremoso puré de papas!</p> <p>NOTA</p> <p>Si necesitas recalentar tu puré de papas, hazlo a fuego suave sin batir o bien en microondas a potencia baja. Puedes conservarlo en una fuente tapada en el refrigerador de un día para otro como máximo.</p> <p>PURÉ DE PAPAS 250g</p> <p>4 PORCIONES (1 Bolsa)</p> <p>NECESITAS</p> <p>-2 1/2 tazas de agua hervida/ (500 ml)</p> <p>-1 cucharadita semi rasa de sal /4g</p> <p>-1 cucharada de mantequilla (25g)</p> <p>-1 taza de leche semi descremada/ 200 ml</p> <p>-1 bolsa de hojuelas de papas/125g</p> <p>-1 fuente con tapa, prefiere vidrio o loza</p> <p>1. Junta en la fuente el agua recién hervida con la sal y mantequilla, revuelve hasta que se derrita. 500 ml de agua recién hervida</p> <p>2. Vierte la leche semidescremada fría y revuelve. 200 ml de leche</p> <p>3. Mezcla con una cuchara suave y continuamente mientras agregas el puré poco a poco hasta que quede bien homogéneo.</p> <p>Sirve de inmediato y disfruta de un rico y cremoso puré de papas!</p> <p>NOTA</p> <p>Si necesitas recalentar tu puré de papas, hazlo a fuego suave sin batir o bien en microondas a potencia baja. Puedes conservarlo en una fuente tapada en el refrigerador de un día para otro como máximo.</p> <p>PURÉ DE PAPAS 1 KILO</p> <p>4 PORCIONES</p> <p>NECESITAS</p> <p>-2 1/2 tazas de agua hervida/ (500 ml)</p> <p>-1 cucharadita semi rasa de sal /4g</p> <p>-1 cucharada de mantequilla (25g)</p> <p>-1 taza de leche semi descremada/ 200 ml</p> <p>-1 bolsa de hojuelas de papas/125g</p> <p>-1 fuente con tapa, prefiere vidrio o loza</p>
--	---

 Good food, Good life	<p>Confidencial/ Confidential</p> <p>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</p>
	<p>Especificación de Producto Terminado</p> <p>Documento N° / AGC-61-003</p>

<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>Puré de Papa Deshidratada en Escama</p>
--

	<p>1. Junta en la fuente el agua recién hervida con la sal y mantequilla, revuelve hasta que se derrita. 500 ml de agua recién hervida</p> <p>2. Vierte la leche semidescremada fría y revuelve. 200 ml de leche</p> <p>3. Mezcla con una cuchara suave y continuamente mientras agregas el puré poco a poco hasta que quede bien homogéneo.</p> <p>Sirve de inmediato y disfruta de un rico y cremoso puré de papas!</p> <p>NOTA</p> <p>Si necesitas recalentar tu puré de papas, hazlo a fuego suave sin batir o bien en microondas a potencia baja. Puedes conservarlo en una fuente tapada en el refrigerador de un día para otro como máximo.</p> <p>8 PORCIONES</p> <p>NECESITAS</p> <p>-1 litro de agua hervida/ 5 tazas de 200 ml</p> <p>-2 cucharaditas semi rasa de sal /8g</p> <p>-2 cucharadas de mantequilla /50g</p> <p>-400 ml de leche semi descremada/ 2 tazas de 200 ml</p> <p>-4 tazas de hojuelas de papas/250g</p> <p>-1 fuente con tapa, prefiere vidrio o loza</p> <p>1. Junta en la fuente el agua recién hervida con la sal y mantequilla, revuelve hasta que se derrita. 1 ltr de agua recién hervida</p> <p>2. Vierte la leche semidescremada fría y revuelve. 400 ml de leche</p> <p>3. Mezcla con una cuchara suave y continuamente mientras agregas el puré poco a poco hasta que quede bien homogéneo.</p> <p>Sirve de inmediato y disfruta de un rico y cremoso puré de papas!</p> <p>NOTA</p> <p>Si necesitas recalentar tu puré de papas, hazlo a fuego suave sin batir o bien en microondas a potencia baja. Puedes conservarlo en una fuente tapada en el refrigerador de un día para otro como máximo.</p>
3.5] Duración (vida útil)	12 meses

4. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Formato

20 Unidades x 125g/
12 Unidades x 250g
6 Unidades x1kg/

 Good food, Good life	Confidencial/ Confidential <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>	
	Especificación de Producto Terminado	Documento N° / AGC-61-003

FICHA TÉCNICA Puré de Papa Deshidratada en Escama

Paletizaje

60 Cajas (10 base x 6 niveles)

60 Cajas (10 base x 6 niveles)

80 Cajas (10 base x 8 Niveles)

Controles de calidad producto terminado

Organoléptico : Color, olor, sabor y aspecto
 Peso neto : de acuerdo a norma NCH 1650 Of. 84

5. Parámetros Microbiológicos:

Contaminant Microorganisms

Parámetro	n	c	m	M	Comentarios
Microorganismos aerobios mesófilos	5	2	1,000 /g	10,000 /g	
Bacilo cereus	5	1	1,000 /g	10,000 /g	
Enterobacteriaceas	5	2	10 /g	100 /g	
Escherichia coli	5	2	10 /g	100 /g	
Estafilococos aureos/Staphylococci coagulase positive	5	1	10 /g	100 /g	
Salmonela	10	0	0 /25 g		

Marco Regulatorio / Regulatory Framework

Reglamento Sanitario de los Alimentos Dto. N°977/96. Art. 173. Sección 4.1.- Caldos, Sopas, Cremas, Salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas

4.1.- CALDOS, SOPAS, CREMAS, SALSAS Y PURE DE PAPAS DESHIDRATADAS INSTANTANEAS

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
E. coli	5	3	5	2	10	10 ²
S. aureus	8	3	5	1	10	10 ²
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	---

6.- INFORMACION NUTRICIONAL

 Good food, Good life	Confidencial/ Confidential <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>	
	Especificación de Producto Terminado	Documento N° / AGC-61-003

FICHA TÉCNICA Puré de Papa Deshidratada en Escama

Porción:		¼ de plato (200g reconstituidos)(31 g de producto deshidratado en 125 ml de agua, 50 ml leche semidescremada, 6,25 g de mantequilla y 1 g de sal)			
Porciones por envase:		4 / 8 / 32 (según formato)			
		100g	1 Porción deshidratada (31g)	1 Porción reconstituida (200g)	** % VRN por porción
Energía	Kcal	340	105	176	5%
Proteínas	g	7,6	2,4	4,1	4%
Grasas Totales	g	1,1	0,34	6,4	4%
Grasas Saturadas	g	0,80	0,25	4,1	1%
Grasas Monoinsaturadas	g	0,0	0,0	1,6	
Grasas Poliinsaturadas	g	0,18	0,06	0,28	
Ac. Grasos Trans	g	0,02	0,01	0,25	
Colesterol	mg	1,0	0,31	17,8	
Hidratos de Carbono disp.	g	75,0	23,3	25,7	8%
Azúcares Totales	g	3,0	0,93	3,5	1%
Sodio	mg	50	16	489	1%

****Información Válida para Bolivia. **VRN: Valores de Referencia de Nutrientes por día (Codex/FDA/UE) formato 125 y 250g**

 Good food, Good life	Confidencial/ Confidential 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	
	Especificación de Producto Terminado	Documento N° / AGC-61-003
FICHA TÉCNICA Puré de Papa Deshidratada en Escama		

Anexo1: Solo valido para productos exportados.

Anexo 1

Puré

Composición porcentual de materias primas

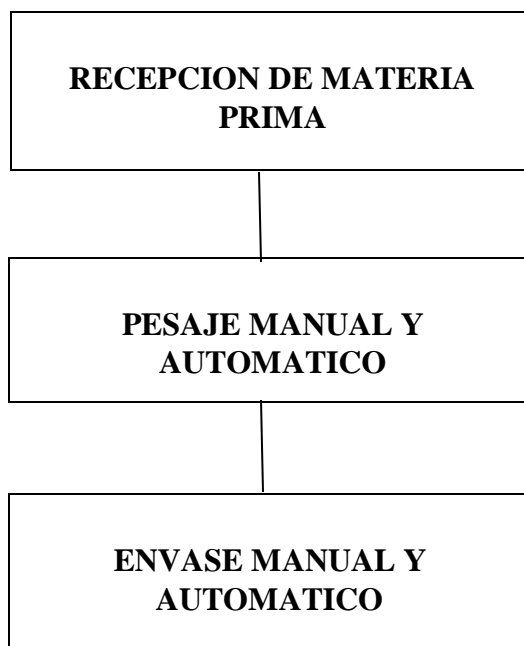
INGREDIENTES	%
Papas deshidratadas	99%
Emulsionante (Monooleína)	0,89
Estabilizante (Difosfatos)	0,08
Antioxidantes (Metabisulfito de sodio Palmitato de ascorbilo)	0,04
Regulador de acidez (Ácido cítrico)	0,02
Especia (Cúrcuma)	237.500 PPB
Total	100

 Good food, Good life	Confidencial/ Confidential <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>	
	Especificación de Producto Terminado	Documento N° / AGC-61-003
FICHA TÉCNICA Puré de Papa Deshidratada en Escama		

Anexo 2

Puré

Método de Elaboración



Revisado por	Aprobador
----- Carolina Farfán Line Manager QA	----- Viviana Cabezas Line Manager Grupo Aplicación