	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.15</b>	
		<b>Versión</b>	<b>3.0</b>	
	<b>ACEITE FRITO MAS</b>	<b>Fecha entrada en vigencia</b>	<b>22/01/2024</b>	
		<b>Páginas</b>	<b>1 de 4</b>	

## 1. ANTECEDENTES GENERALES

### 1.1. Descripción del producto

Aceite Frito Mas es elaborada especialmente para freír, contiene grasa de cerdo refinada y aceite vegetal no hidrogenado. Ha sido sometido a exigentes procesos de neutralización, blanqueo, desodorización y homogenización. Su alto grado de refinación permite obtener excelentes resultados en cuanto a calidad y estabilidad en el tiempo.



### 1.2 Características generales.


- Excelente crocancia
- Gran durabilidad para cadenas largas de frituras (aprox. 7 días).
- Otorga buen sabor, testeado por clientes más exigentes

### 1.3. Aplicación de uso del producto

Este producto puede ser utilizado especialmente para frituras.

- Berlines
- Empanadas
- Sopaipillas
- Nuggets
- Pollo frito
- Papas fritas
- Pescado frito

Alergenos: contiene derivados de la soya.

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.15</b>	
		<b>Versión</b>	<b>3.0</b>	
	<b>ACEITE FRITO MAS</b>	<b>Fecha entrada en vigencia</b>	<b>22/01/2024</b>	
		<b>Páginas</b>	<b>2 de 4</b>	

## 2. ROTULACIÓN

### Aceite Frito Mas

Fabricado y envasado por Lobato Industrial S.A.  
para Alimentos Asturias S.A.  
Camino Lonquén N° 14095 Maipú,  
Santiago- Chile.  
Fono: 225351020  
Res. SESMA 26084 del 7-11-2000. Región  
Metropolitana.

**Ingredientes:** Grasa animal refinada, aceite vegetal no hidrogenada, BHA-BHT, antiespumante dimetilpolisiloxano, lecitina de soya (derivado de soya).

**Fecha de elaboración:**

**Contenido Neto:**


Fabricación Chilena.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 7g (1 cucharadita)		
Porciones por envase: Según formato de venta.		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	900	63
Proteínas (g)	0	0
Grasa Total (g)	100	7
Grasa Saturada (g)	33	2,31
Grasa monoinsaturada (g)	50	3,7
Grasa poliinsaturada (g)	16	1,1
Ácidos grasos trans (g).	0,8	0,0
Colesterol (mg)	81	5,7
Hidratos de Carbono disponibles (g)	0	0
Azúcares Totales (g)	0	0
Sodio (mg)	0	0

## 3. REQUISITOS DE CALIDAD: SENSORIAL – FÍSICO – QUÍMICO

Características sensoriales			
Color	Amarillo Suave	Sabor	Característico
Aroma	Característico	Aspecto	Amarillo suave / Sólido a temperatura ambiente

Características físico - químicas			
Análisis	Target	Límite Bloqueo	Método
Punto de Fusión	22	Max. 24 ° C	NCh. 104 Of 1958
Acidez Libre	0,1	0,25 % ácido oleico	NCh. 2759 Of 2002
Índice de Peróxido	0,0	2,5 meq O2/kg	NCh. 2758 Of 2002
Humedad	0	0,5 %	NCh. 2670 Of 2001

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	Código	FT.PT.15
		Versión	3.0
	<b>ACEITE FRITO MAS</b>	Fecha entrada en vigencia	22/01/2024
		Páginas	3 de 4

#### 4. REQUISITOS DE CALIDAD: MICROBIOLOGIA

Análisis (n:5)	Unidad	Valor referencia según DS.977/96 Art. Nº 173; ítem 3.1	
		m	M
Recuentos aerobios mesófilos	UFC/g	10 <sup>4</sup> ufc/g	10 <sup>5</sup> ufc/g
Enterobacteriáceas	UFC/g	10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g
Staphylococcus aureus	UFC/g	10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g

#### 5. CONTAMINANTES Y RESIDUOS

Metales Pesados	Artículo 160	Ver referencia
Valores de Referencia: Decreto Supremo 977/96		

#### 6. VIDA ÚTIL

**180 días desde la fecha de elaboración**

Manteniendo en todo momento las condiciones de almacenamiento y evitando las manipulaciones que pueden contaminar el producto y facilitar su deterioro.


#### 7. MANIPULACIÓN INAPROPIADA NO INTENCIONADA

Se considera manipulación inapropiada:

- Mantener el producto sobre los 30°C.
- Mantener el producto expuesto al sol.
- Usar el producto después de la fecha de vencimiento

#### 8. COMERCIALIZACIÓN

Formato	Envase Primario	Envase Secundario
10 litros	Bidón Polietileno de alta densidad	Caja de cartón 2 unidades

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.15</b>	
		<b>Versión</b>	<b>3.0</b>	
	<b>ACEITE FRITO MAS</b>	<b>Fecha entrada en vigencia</b>	<b>22/01/2024</b>	
		<b>Páginas</b>	<b>4 de 4</b>	

## 9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Mantener en lugar fresco. Agitar antes de usar.

## 10. BIBLIOGRAFÍA

1. Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile, Ministerio de Salud, República de Chile.

## 11. MODIFICACIÓN DE DOCUMENTOS

<b>Fecha</b>	<b>Versión/Revisión</b>	<b>Descripción de cambios</b>
Febrero 2020	1.0	– Versión inicial
Julio 2021	2.0	– Modificación a punto 1 y 2 – Se incorporan puntos 7,8,10 y 11
Enero 2024	3.0	– Especificaciones de Condiciones de Almacenamiento.