	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.02	
		Versión	3.0	
	GRASA COMESTIBLE ALBORADA	Fecha entrada en vigencia	22/01/2024	
		Páginas	1 de 4	

1. ANTECEDENTES GENERALES

1.1. Descripción del producto

Grasa Comestible es elaborada en base a materia grasa animal cuidadosamente seleccionada, formulada especialmente para este producto con 0% de agua, ha sido refinada bajo 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 consistencia
- Aporta suavidad
- Se integra fácilmente a las masas
- Curva de sólidos que garantiza un buen comportamiento mecánico

1.3. Aplicación de uso del producto

Este producto puede ser utilizado en una amplia gama de preparaciones para la industria panadera y platos preparados.

Alergenos: contiene derivados de la soya.

2. ROTULACIÓN

Grasa Comestible Alborada

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 (vacuno-cerdo), antioxidantes; aceite vegetal (soya), BHA-BHT, lecitina de soya (derivado de soya).

Fecha de elaboración:

Contenido Neto:

Fabricación Chilena.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 7g (1 cucharadita)		
Porciones por envase: 143		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	900	63
Proteínas (g)	0	0
Grasa Total (g)	100	7
Grasa Saturada (g)	48	3,3
Grasa monoinsaturada (g)	43	3
Grasa poliinsaturada (g)	9	0,62
Ácidos grasos trans (g)	4	0,28
Colesterol (mg)	65	5
Hidratos de Carbono disponibles (g)	0	0
Azúcares Totales (g)	0	0
Sodio (mg)	0	0

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.02	
		Versión	3.0	
	GRASA COMESTIBLE ALBORADA	Fecha entrada en vigencia	22/01/2024	
		Páginas	2 de 4	


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	38	41 ° 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

4. REQUISITOS DE CALIDAD: MICROBIOLOGIA

Análisis (n:5)	Unidad	Valor referencia según DS.977/96 Art. N° 173; ítem 3.1	
		m	M
Recuentos aerobios mesófilos	UFC/g	10 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g
Enterobacteriáceas	UFC/g	10 ufc/g	10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	UFC/g	10 ufc/g	10 ² ufc/g

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.02	
		Versión	3.0	
	GRASA COMESTIBLE ALBORADA	Fecha entrada en vigencia	22/01/2024	
		Páginas	3 de 4	

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 15°C.
- Mantener el producto sin su envase primario o expuesto al sol.
- Usar el producto después de la fecha de vencimiento

8. COMERCIALIZACIÓN


Formato	Envase Primario	Envase Secundario
1 kg	Polietileno de baja densidad	Caja de cartón 20 unidades

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Mantener en lugar fresco y seco (aprox.15 ° C).

10. BIBLIOGRAFÍA

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

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.02
		Versión	3.0
	GRASA COMESTIBLE ALBORADA	Fecha entrada en vigencia	22/01/2024
		Páginas	4 de 4

11. MODIFICACIÓN DE DOCUMENTOS

Fecha	Versión/Revisión	Descripción de cambios
Octubre 2019	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	– Se modifica descripción de Lecitina de Soya. – Especificaciones de Condiciones de Almacenamiento.