


| | | | | |
|---|---|----------------------------------|-------------------|--|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO | Código | FT.PT.13 | |
| | | Versión | 3.0 | |
| | MANTECA PANADERA ALBORADA | Fecha entrada en vigencia | 22/01/2024 | |
| | | Páginas | 1 de 4 | |

1. ANTECEDENTES GENERALES

1.1. Descripción del producto

Manteca Panadera es elaborada en base a materia grasa animal cuidadosamente seleccionada, formulada especialmente con un 40% de agua para este producto, 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

Manteca Panadera Alborada

Fabricado y envasado por Lobato Industrial S.A. para Alimentos Asturias S.A.
Camino Lonquén Nº 14095 Maipú,
Santiago- Chile.
Fono: 225351020
Res. SESMA 26084 del 7-11-2000. Región Metropolitana.


Ingredientes: Grasa animal (vacuno-cerdo) agua (40%), azúcar, mono y diglicéridos, lecitina de soya, benzoato de sodio, ácido benzoico, antioxidante; aceite vegetal (soya), BHA-BHT, lecitina de soya (derivado de soya), saborizantes idénticos al natural.

Fecha de elaboración:

Contenido Neto:

Fabricación Chilena.


| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| Porción: 7g (1 cucharadita) | | |
| Porciones por envase: 143 | | |
| | 100 g | 1 porción |
| Energía (Kcal) | 540 | 38 |
| Proteínas (g) | 0 | 0 |
| Grasa Total (g) | 60 | 4,2 |
| Grasa Saturada (g) | 28 | 2 |
| Grasa monoinsaturada (g) | 26 | 1,8 |
| Grasa poliinsaturada (g) | 6 | 0,42 |
| Ácidos grasos trans (g) | 2 | 0,14 |
| Colesterol (mg) | 40 | 2,8 |
| Hidratos de Carbono disponibles (g) | 10 | 0,7 |
| Azúcares Totales (g) | 10 | 0,7 |
| Sodio (mg) | 0 | 0 |

| | | | | |
|---|---|--|-------------------|--|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO | Código | FT.PT.13 | |
| | | Versión | 3.0 | |
| | MANTECA PANADERA ALBORADA | Fecha entrada en vigencia | 22/01/2024 | |
| | | Páginas | 2 de 4 | |

3. REQUISITOS DE CALIDAD: SENSORIAL – FÍSICO – QUÍMICO

| Características sensoriales | | | |
|-----------------------------|--------|---------|---|
| Color | Blanco | Sabor | Neutro |
| Aroma | Neutro | Aspecto | Color blanco / Sólido a temperatura ambiente |

| Características físico - químicas | | | |
|-----------------------------------|--------|---------------------|-------------------|
| Análisis | Target | Límite Bloqueo | Método |
| Punto de Fusión | 40 | 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 | 40 | 39 -41 % | NCh. 2670 Of 2001 |

| | | | |
|---|---|---------------------------|------------|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO | Código | FT.PT.13 |
| | | Versión | 3.0 |
| | MANTECA PANADERA ALBORADA | 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. 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 |

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 |

| | | | |
|---|---|--|-------------------|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO | Código | FT.PT.13 |
| | | Versión | 3.0 |
| | MANTECA PANADERA ALBORADA | Fecha entrada en vigencia | 22/01/2024 |
| | | Páginas | 4 de 4 |

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Mantener en lugar fresco y seco.

10. BIBLIOGRAFÍA

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

11. MODIFICACIÓN DE DOCUMENTOS

| Fecha | Versión/Revisión | Descripción de cambios |
|----------------|-------------------------|--|
| Diciembre 2018 | 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. |