

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	Código	FT.PT.11
		Versión	3.0
	<b>MANTECA PANIFICADORA EMULSIONADA DELEITE</b>	Fecha entrada en vigencia	22/01/2022
		Páginas	1 de 4

## 1. ANTECEDENTES GENERALES

### 1.1. Descripción del producto

Manteca Panificadora Emulsionada es elaborada en base a materia grasa animal cuidadosamente seleccionada, formulada especialmente para este producto con un 30% 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

- Gran plasticidad otorgando excelente incorporación a todo tipo de masas
- Aporta suavidad
- Se integra fácilmente
- 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.



	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.11</b>	
		<b>Versión</b>	<b>3.0</b>	
	<b>MANTECA PANIFICADORA EMULSIONADA DELEITE</b>	<b>Fecha entrada en vigencia</b>	<b>22/01/2022</b>	
		<b>Páginas</b>	<b>2 de 4</b>	

## 2. ROTULACIÓN

### Manteca Panificadora Emulsionada Deleite

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 (30%), azúcar, mono y diglicéridos, lecitina de soya, benzoato de sodio, ácido benzoico, ácido cítrico, antioxidante; aceite vegetal (soya), BHA-BHT, (lecitina de soya), saborizante idéntico al natural, colorante annato, cúrcuma. Derivado de la soya.

**Fecha de elaboración:**

**Contenido Neto:**

Fabricación Chilena.

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción: 7g (1 cucharadita)		
Porciones por envase: 143		
	<b>100 g</b>	<b>1 porción</b>
Energía (Kcal)	630	44
Proteínas (g)	0	0
Grasa Total (g)	70	4,9
Grasa Saturada (g)	33	2,3
Grasa monoinsaturada (g)	30	2,1
Grasa poliinsaturada (g)	7	0,5
Ácidos grasos trans (g)	2,8	0,2
Colesterol (mg)	57	4
Hidratos de Carbono disponibles (g)	10	0,7
Azúcares Totales (g)	10	0,7
Sodio (mg)	0	0

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

<b>Características sensoriales</b>			
Color	Crema	Sabor	Característico
Aroma	Característico	Aspecto	Color crema / Sólido a temperatura ambiente

<b>Características físico - químicas</b>			
<b>Análisis</b>	<b>Target</b>	<b>Límite Bloqueo</b>	<b>Método</b>
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	30	29 - 31 %	NCh. 2670 Of 2001

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	Código	FT.PT.11
		Versión	3.0
	<b>MANTECA PANIFICADORA EMULSIONADA DELEITE</b>	Fecha entrada en vigencia	22/01/2022
		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 <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 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

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código</b>	<b>FT.PT.11</b>
		<b>Versión</b>	<b>3.0</b>
	<b>MANTECA PANIFICADORA EMULSIONADA DELEITE</b>	<b>Fecha entrada en vigencia</b>	<b>22/01/2022</b>
		<b>Páginas</b>	<b>4 de 4</b>

## 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

<b>Fecha</b>	<b>Versión/Revisión</b>	<b>Descripción de cambios</b>
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.