

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.01	
		Versión	3.0	
	MARGARINA DE HORNEO DELEITE	Fecha entrada en vigencia	22/01/2024	
		Páginas	1 de 4	

1. ANTECEDENTES GENERALES

1.1. Descripción del producto

Margarina de Horneo es elaborada en base a materia grasa animal cuidadosamente seleccionada, formulada especialmente para este producto con un 20% de agua, sometida a exigentes procesos de neutralización, blanqueo, desodorización y homogenización, otorgando excelente estabilidad en el tiempo.

1.2 Características generales

- Gran plasticidad, otorga excelente incorporación a todo tipo de masas.
- Agradable sabor y aroma a mantequilla.
- Se integra fácilmente a las masas.
- Curva de solidos 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 pastelera;

- Queques
- Galletas
- Panes especiales
- Masas dulces
- Masas de empanadas
- Pan de pascua

Alergenos: contiene derivados de la soya.

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.01	
		Versión	3.0	
	MARGARINA DE HORNEO DELEITE	Fecha entrada en vigencia	22/01/2024	
		Páginas	2 de 4	

2. ROTULACIÓN

Margarina de Horneo 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, agua (20%), azúcar, sal, mono y diglicéridos, lecitina de soya (derivado de soya), benzoato de sodio, ácido benzoico, ácido cítrico, antioxidante; aceite vegetal (soya), BHA-BHT, lecitina de soya (derivado de soya), saborizante idéntico al natural, colorante annato, cúrcuma.

Fecha de elaboración:

Contenido Neto:

Fabricación Chilena.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 7g (1 cucharadita)		
Porciones por envase: 143		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	720	50
Proteínas (g)	0	0
Grasa Total (g)	80	5,6
Grasa Saturada (g)	38	2,7
Grasa monoinsaturada (g)	34	2,4
Grasa poliinsaturada (g)	8	0,5
Ácidos grasos trans (g)	3,2	0,21
Colesterol (mg)	65	4,6
Hidratos de Carbono disponibles (g)	0	0
Azúcares Totales (g)	10	0,7
Sodio (mg)	10	0,7

3. REQUISITOS DE CALIDAD: SENSORIAL – FÍSICO – QUÍMICO

Características sensoriales			
Color	Amarillo Suave	Sabor	Mantequilla
Aroma	Mantequilla	Aspecto	Color mantequilla / Sólido a temperatura ambiente

Características físico - químicas			
Análisis	Target	Límite Bloqueo	Método
Punto de Fusión	37	36 – 38 ° C	NCh. 104 Of 1958
Acidez Libre	0,03	0,25 % ácido oleico	NCh. 2759 Of 2002
Índice de Peróxido	0,0	2,5 meq O2/kg	NCh. 2758 Of 2002
Humedad	20	19 – 31 %	NCh. 2670 Of 2001

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.01
		Versión	3.0
	MARGARINA DE HORNEO DELEITE	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	Requerimiento legal según	Límite máximo (mg/kg de producto final)
Arsénico	Artículo 160 DS 977/96	0,1
Cobre		0,1
Hierro		1,5
Plomo		0,1

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.01
		Versión	3.0
	MARGARINA DE HORNEO DELEITE	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
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.