

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.01
		Versión	4.0
	MARGARINA DE HORNEO DELEITE	Fecha entrada en vigencia	22/05/2024
		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 sólidos que garantiza un buen comportamiento mecánico.



1.3. Uso previsto

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	4.0
	MARGARINA DE HORNEO DELEITE	Fecha entrada en vigencia	22/05/2024
		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 N° 14095 Maipú,
Santiago- Chile.
Fono: 225351020
Res. SESMA 26084 del 7-11-2000. Región
Metropolitana.

Ingredientes: Grasa animal (vacuno-cerdo), agua (20%), sal, azúcar, emulsionante, lecitina de soya, benzoato de sodio, ácido benzoico, ácido cítrico, colorante annato, aromatizante idéntico al natural.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 7g (1 cucharadita)		
Porciones por envase:143		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	704	49.3
Proteínas (g)	0	0
Grasa Total (g)	78	5,5
Grasa Saturada (g)	37.2	2,6
Grasa monoinsaturada (g)	33.2	2,3
Grasa poliinsaturada (g)	7.8	0,5
Ácidos grasos trans (g)	3,1	0,2
Colesterol (mg)	63.6	4,5
Hidratos de Carbono disponibles (g)	0.5	0.035
Azúcares Totales (g)	0.5	0.035
Sodio (mg)	500	35

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	4.0
	MARGARINA DE HORNEO DELEITE	Fecha entrada en vigencia	22/05/2024
		Páginas	3 de 4

Curva de Sólidos			
Análisis	Target	Límite Bloqueo	Método
Contenido de Sólidos NMR			
N 10	53	50-57	AOCS Cd 16-81
N 20	32	29-34	
N 30	13	11-15	
N 35	5	Máximo 7	

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.

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.01
		Versión	4.0
	MARGARINA DE HORNEO DELEITE	Fecha entrada en vigencia	22/05/2024
		Páginas	4 de 4

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.

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.
Mayo 2024	4.0	– Actualización de Lista de ingredientes y de información nutricional e incorporación de Curva de Sólidos.