

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.09
		Versión	4.0
	MANTECA COMESTIBLE ALBORADA	Fecha entrada en vigencia	22/05/2024
		Páginas	1 de 4

1. ANTECEDENTES GENERALES

1.1. Descripción del producto

Manteca 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
- Curva de solidos que garantiza un buen comportamiento mecánico



1.3. Uso previsto

Este producto puede ser utilizado en una amplia gama de preparaciones para la industria panadería y pastelería;

- Pan de molde, hot dog, frica, integral
- Pan corriente
- Masa de empanadas
- Sopaipillas
- Masas dulces
- Todo tipo de frituras

Alergenos: contiene derivados de la soya.

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.09
		Versión	4.0
	MANTECA COMESTIBLE ALBORADA	Fecha entrada en vigencia	22/05/2024
		Páginas	2 de 4

2. ROTULACIÓN

Manteca Comestible 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).	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)	47	3,3
	Grasa monoinsaturada (g)	43	3
	Grasa poliinsaturada (g)	10	0,7
	Ácidos grasos trans (g)	4	0,28
	Colesterol (mg)	81	6
	Hidratos de Carbono disponibles (g)	0	0
	Azúcares Totales (g)	0	0
	Sodio (mg)	0	0

3. REQUISITOS DE CALIDAD: SENSORIAL – FÍSICO – QUÍMICO

Características sensoriales			
Color	Blanco	Sabor	Característico
Aroma	Característico	Aspecto	Color Blanco / 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

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.09
		Versión	4.0
	MANTECA COMESTIBLE ALBORADA	Fecha entrada en vigencia	22/05/2024
		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.09
		Versión	4.0
	MANTECA COMESTIBLE ALBORADA	Fecha entrada en vigencia	22/05/2024
		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.
Mayo 2024	4.0	— Modificación del Listado de Ingredientes e información Nutricional.