

	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 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 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 N° 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.