

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.15
		Versión	3.0
	ACEITE FRITO MAS	Fecha entrada en vigencia	22/01/2024
		Páginas	1 de 4

1. ANTECEDENTES GENERALES

1.1. Descripción del producto

Aceite Frito Mas es elaborada especialmente para freír, contiene grasa de cerdo refinada y aceite vegetal no hidrogenado. Ha sido sometido a 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 crocancia
- Gran durabilidad para cadenas largas de frituras (aprox. 7 días).
- Otorga buen sabor, testeado por clientes más exigentes

1.3. Uso previsto

Este producto puede ser utilizado especialmente para frituras.

- Berlines
- Empanadas
- Sopaipillas
- Nuggets
- Pollo frito
- Papas fritas
- Pescado frito

Alergenos: contiene derivados de la soya.

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.15
		Versión	3.0
	ACEITE FRITO MAS	Fecha entrada en vigencia	22/01/2024
		Páginas	2 de 4

2. ROTULACIÓN

Aceite Frito Mas

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 refinada, aceite vegetal no hidrogenada, BHA-BHT, antiespumante dimetilpolisiloxano, lecitina de soya (derivado de soya).

Fecha de elaboración:

Contenido Neto:

Fabricación Chilena.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 7g (1 cucharadita)

Porciones por envase: Según formato de venta.

	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	900	63
Proteínas (g)	0	0
Grasa Total (g)	100	7
Grasa Saturada (g)	33	2,31
Grasa monoinsaturada (g)	50	3,7
Grasa poliinsaturada (g)	16	1,1
Ácidos grasos trans (g).	0,8	0,0
Colesterol (mg)	81	5,7
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	Amarillo Suave	Sabor	Característico
Aroma	Característico	Aspecto	Amarillo suave / Sólido a temperatura ambiente

Características físico - químicas

Análisis	Target	Límite Bloqueo	Método
Punto de Fusión	22	Max. 24 ° 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.15
		Versión	3.0
	ACEITE FRITO MAS	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. Nº 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 30°C.
- Mantener el producto expuesto al sol.
- Usar el producto después de la fecha de vencimiento

8. COMERCIALIZACIÓN

Formato	Envase Primario	Envase Secundario
10 litros	Bidón Polietileno de alta densidad	Caja de cartón 2 unidades

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.15
		Versión	3.0
	ACEITE FRITO MAS	Fecha entrada en vigencia	22/01/2024
		Páginas	4 de 4

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Mantener en lugar fresco. Agitar antes de usar.

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
Febrero 2020	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	— Especificaciones de Condiciones de Almacenamiento.