1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El Producto debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos Chilenos, apto para el consumo humano y libre de elementos tóxicos, elaborado de acuerdo a las buenas prácticas comerciales y bajo condiciones sanitarias modernas.
Producto de estructura granulosa, obtenida de la molienda medianamente gruesa y cernido de trigo Durum.

2. ALERGENOS

Contiene gluten. Producto no apto para celíacos
Este producto es elaborado en una planta donde se produce pasta al huevo

3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Ítem	Requisito
Aspecto	Partículas de tamaño homogéneo, casi exento de partículas de afrecho.
Aroma	Característico al producto, exento de aromas extraños.
Color	Amarillo suave característico.
Sabor	Fresco, puro, típico

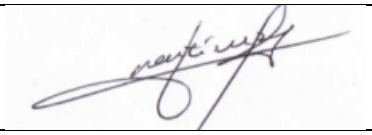
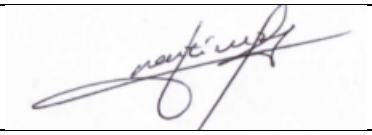
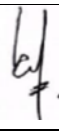
4. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

Ítem	Requisito	
Humedad	15,0% máx.	
Acidez	0,25% expresada en Ácido Sulfúrico sobre la base de 14% de humedad	
Granulometría	Fondo	10 % máx.

5. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Según R.S.A. chileno, Decreto Supremo Nº 977, Párrafo III, Artículo 173, Nº 5.1. Estos análisis tienen carácter de auditoría.

Parámetro	Límite por gramo			
	n	c	m	M
Mohos	5	2	$1x10^3$	$1x10^4$
Levaduras	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$
Salmonella en 50 g	5	0	0	---

	PREPARADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Nombre	JOANNA MARTINEZ G.	JOANNA MARTINEZ G.	LUIS CANTILLANO
Cargo	JEFE INNOVACIÓN Y DESARROLLO	JEFE INNOVACIÓN Y DESARROLLO	GERENTE I + D
Firma			

6. INGREDIENTES

Sémola de trigos Candeales

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porciones, rendimiento energético y aporte nutricional en 100 gramos:

Porciones 70 gramos	250 gramos	Aprox. 3
	500 gramos	Aprox. 7
	1 kilo	Aprox. 14

	100 gramos
Energía (kcal)	333
Proteínas (g)	11,0
Grasa Total (g)	1,0
Hidratos de Carbono disponibles (g)	70,0
Azúcares totales (g)	0,0
Sodio (g)	1,0

8. MATERIAL DE EMPAQUE

Envase	Saquito impreso de papel termosoldable para 500 gramos y 1 kilo. Estuche de cartón impreso para 250 gramos.
Embalaje	Film termo contraíble.
Presentación	Envase individual de 250 g, 500 g y 1 Kilo

9. CONTENIDO NETO

250, 500 gramos y 1 kilo neto, según Norma Chilena de Pesos Netos Nº1650.

10. CONDICIONES DE TRASLADO Y ALMACENAMIENTO

Durante el traslado el producto no debe ser golpeado ni lanzado de altura. El vehículo de transporte debe estar limpio, seco y cerrado, libre de fecas de roedor, insectos o restos de ellos y animales domésticos.
El producto envasado debe almacenarse en bodega limpia, seca y fresca a temperatura ambiente (18°C aprox.) y a una humedad relativa de 65% aprox. No debe almacenarse a piso ni apegada a los muros.
No almacenar junto con cereales, arroz, legumbres, harinas, comida de animales, productos de limpieza o perfumados.

11. VIDA ÚTIL

12 meses considerando las condiciones de traslado y almacenamiento.

12. ROTULACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO

Para saquitos termosoldables: Impresa en un lugar de fácil ubicación, legible y en la forma y orden siguiente: dd mm aaaa, acompañado por una letra A o B que corresponde al Nº de lote de producción del día, seguido de la hora de envasado hh:mm.
Ej:
08 08 2014 B 08:33 significa que:
El producto fue envasado el 08 Agosto de 2013 en el turno B a las 08:33 horas.
El producto vence el 08 Agosto 2014

Para estuche: Impresa en un lugar de fácil ubicación, legible y en la forma y orden siguiente: día (dd), mes (mm), año (aaaa), línea (identificada con una letra) y hora (hh:mm).
Ej:
26112014 P 08:23 significa que:
- El producto fue elaborado el 26 de Noviembre de 2014 en línea envasadora a las 08:23 AM.
- El producto vence el 26 de Noviembre 2014

13. ETIQUETADO

Según decreto N° 977/96 del Reglamento Sanitario de Alimentos chileno, Párrafo II de la Rotulación y Publicidad, artículo 107 y 109.

14. CONSIDERACIONES

Las recomendaciones de vida útil y condiciones de almacenamiento contenidas en esta especificación para estos productos, están basadas en el trabajo y ensayos en nuestros laboratorios en las condiciones mencionadas.
Debido a desconocer las condiciones bajo las cuales nuestros productos pueden ser utilizados, distribuidos o almacenados no garantizan la estabilidad del producto en condiciones distintas.
Al cambiar las condiciones de distribución normales, el cliente será responsable de realizar pruebas de aplicación, estabilidad y vida útil para garantizar el producto final deseado.