

Ficha Técnica

PANQUEQUE VAINILLA REDONDO, RECTANGULARES, CORAZONES Y PLANCHAS.



Código **R-FT-01**

Descripción: Producto de sabor dulce, textura suave, consistencia blanda y con un grado de agalletamiento propio del producto.

Ingredientes: Margarina (aceite y grasa vegetal fraccionada de palma, agua, sal, lecitina de soya, mono y diglicéridos, sorbato de potasio, ácido cítrico, colorantes naturales (annato y cúrcuma), saborizante idéntico al natural, antioxidante BHT, azúcar, harina de trigo (niacina, hierro, tiamina monohidratada, riboflavina, ácido fólico), huevo deshidratado, almidón de maíz, polvos de horneado (Pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio y fosfato monocalcico), estabilizante (maltodextrina, goma tara, goma xanthan, carboximetilcelulosa).

Estándares de Calidad

Parámetros Físico-Químicos

% Humedad	PH	AW
<12	7.5-8.2	0.8-0.9

Parámetros Microbiológicos

	Mínimo	Máximo
Rcto. Mohos	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g

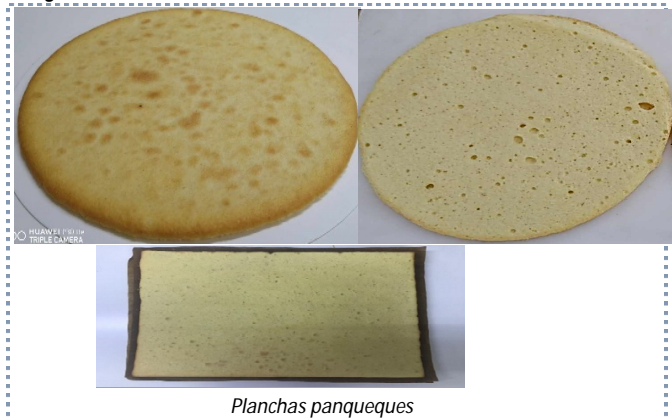
Según Artículo 173-Grupo 8.1(RSA)

Nota: El monitoreo de parámetros microbiológicos se efectúa de acuerdo a plan anual, basado en análisis de riesgo de materias primas y producto terminado. Cualquier otro requerimiento debe ser previamente acordado entre ambas partes.

Parámetros Organolépticos

Aspecto	Característico según formato de panqueque. (Redondo, rectangular, corazón, cuadrado).
Color	Amarillo suave y levemente con bordes más café.
Olor	Característico dulce
Sabor	Característico dulce.
Textura	Suave, levemente esponjosa, blanda y/o una textura alveolada, agalletada con bordes café.

Imagen referencial



Información nutricional

Porción	30 g	
Porciones por envase según formato	100g	Trozo Porción
Energía (Kcal)	505	152
Proteínas(g)	6.5	2.0
Grasa Total(g)	28.3	8.5
Grasa saturada(g)	14.5	4.4
Grasa monoinsat.(g)	10.2	3.1
Grasa Poliinsat(g)	2.7	0.8
Ac. grasos trans(g)	0.2	0.1
Coolesterol(mg)	143	43
H. de C. disp(g)	57	17
Azúcares totales(g)	34	10
Sodio(mg)	179	54



Nota: El cálculo de composición nutricional se efectúa de manera teórica y se acoge al artículo 115 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (Dto. 977/96), siguiendo las directrices del CODEX sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985) y tablas de composición de alimentos establecidas por la USDA (National Nutrient Database for Standard Reference).

Ficha Técnica

PANQUEQUE VAINILLA REDONDO, RECTANGULARES, CORAZONES Y PLANCHAS.

Código R-FT-01



Información de Alérgenos

Este producto contiene los siguientes alérgenos según la regulación UE 1169/2011 que incluye Resolución Ex. N° 427/10 (RSA).

Alérgeno	Contiene Como Ingrediente	Posible Contaminación cruzada	
Cereales que contengan gluten y productos	+	-	
Crustáceos y productos derivados	-	-	
Huevos y productos derivados	+	-	
Pescados y productos derivados	-	-	
Maní y productos derivados	-	+	
Soya y productos derivados	+	-	
Leche y productos derivados	-	+	
Nueces y productos derivados	-	+	
Apio y productos derivados	-	-	
Mostaza y productos derivados	-	-	
Granos de sésamo y productos derivados	-	+	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/L expresado como SO ₂	-	-	
Moluscos y productos derivados	-	-	- : Ausencia
Lupino y productos derivados	-	-	+ : Presencia

Modo de Uso

Su uso previsto es como insumo de productos de pastelería. Producto listo para consumir. No requiere cocción. Una vez abierto el producto, utilizar inmediatamente.

Grupos Vulnerables

Personas que presenten alergias alimentarias al gluten (Harina), albúmina (Huevo), y soya.

No recomendable para diabéticos.

Elaborado en líneas que pueden contener Caseína-lactosa (Leche), nueces, sésamo y maní.

Vida útil y Almacenamiento

45 días desde su fecha de empaque. Mantener en un lugar limpio, fresco y seco

Especificaciones

Formato de producto	Rectangular	Disco n° 19	Disco n° 22	Plancha larga L	Plancha Jumbo C	Corazón n° 19	Discos n° 14
Diámetro(mm)		180 a 195	215 a 225				135 - 145
Espesor(mm)	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5
Largo(mm)	218 a 225			720 - 740	420 - 425	197-200	
Ancho(mm)	115 a 125			250 - 270	370 - 375	183-185	
Peso unidad(g)		50 +/-5					30 +/-5
Peso neto por caja (kg)	3.0	2.25	2.9	6.5	6.5	2	1.6
Porciones por caja	100	75	97.Aprox	217.Aprox	217.Aprox	67.Aprox	54.Aprox

Otros: *Este producto es frágil. Se debe manipular con cuidado al despegar el papel, ya que a veces el producto presenta agalletamiento y los bordes tienden a ser más frágiles. Se recomienda separar cada unidad de panqueque con un disco de cartón.

Ficha Técnica

PANQUEQUE VAINILLA REDONDO, RECTANGULARES, CORAZONES Y PLANCHAS.

Código R-FT-01



Información de embalaje

Formato Producto	Envase		Productos por caja	Contenido neto por caja	Palletizado	
	Primario	Secundario				
Panqueque Rectangular	10 unidades envasadas con film de poliolefina	Caja de cartón I	60 Unidades	3.0 kg	Dimensión de pallets(Largo x Ancho x Alto) Unidades de cajas por camada: Nº camadas máxima: Cajas por pallets máximo: Altura máxima (pallets + cajas)(cm):	120x100x20 10 11 110 200
Panqueque Disco Nº 19	10 unidades envasadas con film de poliolefina	Caja de cartón E	50 Unidades	2.25 kg	Unidades de cajas por camada: Nº camadas máxima: Cajas por pallets máximo: Altura máxima (pallets + cajas)(cm):	10 11 110 200
Panqueque Discos Nº 22	10 unidades envasadas con film de poliolefina	Caja de cartón D	50 Unidades	2.9 Kg	Unidades de cajas por camada: Nº camadas máxima: Cajas por pallets máximo: Altura máxima (pallets + cajas)(cm):	12 4 48 150
Plancha panqueque cuadrada	10 unidades de planchas envasadas en bolsas de polietileno	Caja de cartón L	2 Pack con 10 unidades C/U	6.5 kg	Unidades de cajas por camada: Nº camadas máxima: Cajas por pallets máximo: Altura máxima (pallets + cajas)(cm):	6 5 30 150
Panqueque corazón	10 unidades envasadas con film de poliolefina	Caja de cartón E	50 Unidades	2 kg	Unidades de cajas por camada: Nº camadas máxima: Cajas por pallets máximo: Altura máxima (pallets + cajas)(cm):	10 11 110 200
Panqueque disco Nº14	10 unidades envasadas con film de poliolefina	Caja de cartón E	60 Unidades	1.6 kg	Unidades de cajas por camada: Nº camadas máxima: Cajas por pallets máximo: Altura máxima (pallets + cajas)(cm):	10 11 110 200

Mercado

Nacional, distribuidores, mayoristas, artesanos, supermercado e industrias.
Distribución: vía terrestre.

Origen/Resolución

Elaborado, envasado y comercializado por Gran Pavesi Alimentos Ltda, Los Hilanderos 8681, La Reina.
Fono: 22 273 5788, Santiago.RES. N°161383343 del 05 de abril 2016.

Sistema de gestión de calidad

Producto elaborado según lo establecido en:

- 1.- FSSC 22.000:2018, incluyendo ISO 22.000:2018 e ISO/TS 22.001-1.
- 2.- HACCP Codex Alimentarius, Rev. 4 (2003).
- 3.- NCh 2861 Of.2011. "Sistema de análisis de peligro y puntos críticos de control (HACCP)".

Aclaración

Esta ficha técnica es un documento no controlado. La información contenida se basa en nuestro conocimiento y experiencia actual y debe ser usada con discreción. Esto no exime al cliente de establecer y aplicar sus propias precauciones. No asumimos ninguna responsabilidad legal relacionada con el mal uso del producto. Su aplicación debe regirse a las regulaciones legales locales que corresponda.