

# Ficha Técnica

## BASES PIE ESPECIAL J

Código R-FT-28



**Descripción :** Masa dulce horneada, textura suave,sabor vainilla,consistencia firme.

**Ingredientes:** Harina de trigo(niacina,hierro,tiamina monohidratada,riboflavina,ácido fólico),margarina(aceite de soya,manteca de palmiste y sus fracciones,agua,sal,lecitina de soya,monodiglicérido,sorbato de potasio,ácido cítrico,colorante natural(annato y cúrcuma),saborizante artificial),azúcar, (harina,almidón de maíz,almidón modificado,aceite de soya y maravilla, mono y diglicéridos de ácidos grasos,suero de leche en polvo, pirofosfato ácido de calcio,gluten,bicarbonato de sodio,sal,carboximetilcelulosa, ácido sórbico,fosfato monocálcico,goma xanthan,goma guar),agua,huevo en polvo,fibra de avena,emulsionante(estearoil lactilato de sodio,mono y digliceridos de acidos grasos y monoestearato de sorbitán).

### Estándares de Calidad

#### Parámetros Físico-Químicos

% Humedad	<10%
PH	6.0-7.0
AW	0.5-0.9

#### Parámetros Microbiológicos

	Mínimo	Máximo
Rcto. Mohos	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> 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 a base de tartaleta
Color	Amarillo suave
Olor	Característico a vainilla dulce
Sabor	Dulce.
Textura	Suave, migosa

#### Información nutricional

Porción	30 g	
Porciones por envase	27 trozos aprox.	
	100g	1 Porción
Energía (Kcal)	491	147
Proteínas(g)	5.6	1.7
Grasa Total(g)	23.6	7.1
Grasa saturada(g)	8.6	2.6
Grasa monoinsat. (g)	4.1	1.2
Grasa Poliinsat(g)	9.9	3.0
Ac. grasos trans(g)	0.2	0.1
Colesterol(mg)	8.0	2.4
H. de C. disp(g)	64.3	19.3
Azúcares totales(g)	28.0	8.4
Sodio(mg)	236	71

#### Imagen referencial



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

## BASES PIE ESPECIAL J

Código R-FT-28



### 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 <sub>2</sub>	-	-	
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 rellenar. No requiere cocción. Una vez abierto el producto, utilizar inmediatamente.

### Grupos Vulnerables

Personas que presenten alergias alimentarias al **gluten (Harina)**, **albúmina (Huevo)**, **Caseína-lactosa (Leche)**, y **soya. Elaborado en líneas que pueden contener nueces, sésamo y maní.**  
No recomendable para diabéticos.

### Vida útil y Almacenamiento

30 días. Almacenar en lugar limpio, fresco y seco. T° ambiente 25°C.

### Especificaciones

	Base pie grande	Base pie mediana
Unidades por pack	4	5
Diámetro(cm)	23 -25	19 -20
Alto(cm)	2,0-2,5	2,0-2,5
Peso neto (cada unidad)g	200	160
Peso neto(Pack)g	800	800
Porciones por envase(Pack)	27 aprox.	27 aprox.

\*Este producto es frágil. La base pie presente una textura irregular y los bordes son muy frágiles. Se puede observar en ocasiones que los bordes presentan irregularidades propias del producto terminado. (Imagen de referencia).

### Información de embalaje

Formato de Producto	Envase Primario	Envase Secundario	Productos por caja	Contenido neto por caja	Palletizado	
Base pie Grande	Film poliolefina, disco de cartón, huincha de cartón.	Caja de cartón (V)	24 unidades (6 paquetes de 4 unidades c/u)	4800g (200g c/u)	Dimensión de pallets (Largo x Ancho x Alto (cm):	120x100x20
					Unidades de cajas por camada:	5
					N° camadas máxima:	6
					Cajas por pallets máximo:	30
					Altura máxima (pallets + cajas)(cm):	200
Base pie mediana	Film poliolefina, disco de cartón, huincha de cartón.	Caja de cartón (M)	20 unidades (4 paquetes de 5 unidades c/u)	3200g (160g c/u)	Unidades de cajas por camada:	8
					N° camadas máxima:	6
					Cajas por pallets máximo:	48
					Altura máxima (pallets + cajas)(cm):	200

# Ficha Técnica

## BASES PIE ESPECIAL J

Código R-FT-28



### 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.