

# Ficha Técnica

## MUFFINS CHOCOLATE CHIPS 115 g.

Código R-FT-58



**Descripción:** Muffins sabor chocolate, con chips sucedáneo de chocolate, miga suave, firme, flexible, sabor y aroma agradable.

**Ingredientes:** Harina de trigo, azúcar, agua, aceite de soya, chips sucedáneo de chocolate (4.5%), cacao en polvo, almidón modificado, suero de leche en polvo (leche), albúmina de huevo en polvo (huevo), gluten, yema de huevo en polvo, aceite de maravilla, bicarbonato de sodio, fosfato de aluminio y sodio ácido, mono y diglicéridos de ácidos grasos, sal, concentrado de proteínas de suero de leche, estearoil lactilato de sodio, ácido sórbico, propionato de calcio, fosfato monocalcico, saborizante artificial, curcumina.

### Estándares de Calidad

#### Parámetros Físico-químicos

% Humedad	<35
Ph	5.5 - 6.5
Aw	0.8 - 0.92

#### Parámetros Microbiológicos

	Mínimo	Máximo
Ram	10 <sup>3</sup> ufc/g	10 <sup>6</sup> ufc/g
E. coli	10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g
S. Aureus	10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g
Salmonella 25 g	Ausencia	
<i>Según Artículo 173-Grupo 8.2. (RSA)</i>		
<i>Según Artículo 174: Listeria monocytogenes.</i>		

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	Típico a muffins. Diámetro de base más angosta que la parte superior. Parte superior similar a una seta.
Color	Corteza y miga café.
Olor	Cacao.
Sabor	Dulce, similar a chocolate
Textura	Suave, esponjosa.

#### Imagen referencial



#### Información nutricional

Porción	115 g	
Porciones por envase	1	
	100 g	Porción
Energía (Kcal)	336	386
Proteínas(g)	6.4	7.4
Grasa Total(g)	14.5	16.7
Grasa saturada(g)	4.2	4.8
Grasa monoinsat. (g)	3.3	3.8
Grasa Poliinsat(g)	6.8	7.8
Ac. grasos trans(g)	0.0	0.0
Coolesterol(mg)	21	24
H. de C. disp(g)	45.0	51.8
Azúcares totales(g)	25.5	29.3
Sodio(mg)	345	397



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

## MUFFINS CHOCOLATE CHIPS 115 g.

Código R-FT-58



### 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	-	-
Lupino y productos derivados	-	-

- : Ausencia  
+ : Presencia

### Modo de Uso

Para consumir el producto se recomienda descongelar a temperatura de refrigeración. Una vez descongelado no volver a congelar. La descongelación a temperatura ambiente es de 1,5 horas y para la descongelación a temperatura de refrigeración es de 4 horas. El producto no requiere cocción, es de consumo directo. Una vez abierto el producto, consumir inmediatamente.

### Grupos Vulnerables

**Personas que presenten alergias alimentarias al gluten(Harina),albúmina(Huevo),Caseína-lactosa(Leche),soya.**

No recomendable para diabéticos.

Elaborado en líneas que pueden contener, nueces, sésamo, maní.

### Vida útil y Almacenamiento

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	ALMACENAMIENTO	Este producto se almacena en bodegas de congelado a -18°C. Al momento de la recepción, el producto puede presentar una temperatura máxima de -12°C. (Reglamento Sanitario de los Alimentos, DTO 977/96, artículo 191).
VIDA ÚTIL	Condición	Duración
	Congelado (-18 °C)	180 días
	Temperatura ambiente (20-25°C) / Max.HR 60%.	25 días a partir de su descongelación.
	Temperatura de refrigeración (0-5°C) / Max.HR 65%.	30 días a partir de su descongelación.

### Especificaciones

Formato(g)	Muffins 115
Díametro base (cm)	5 +/- 0.3
Díametro superior (cm)	8 +/- 1
Altura Centro (cm)	7.5 +/- 0.5
Peso neto producto terminado (g)	115
Mínima desviación admisible Nch1650 (g)	110
Variación de peso producto terminado (g)	110 - 130

Otros: \*Los muffins tienen una estructura irregular en la parte superior similar a una seta y muy característica de estos productos.

El color del muffins de chocolate puede variar en tonalidad, ya que depende del origen y cosecha del cacao realizada. Esta variación de tonalidad no afecta en ninguna característica de la calidad organoléptica.

### Información de embalaje

Envase Primario	Unidades por envase primario	Envase Secundario	Unidades por envase secundario	Peso de la caja con producto	Palletizado
Bolsa flowpack de polipropileno (PP). Dimensiones: Largo 310 mm, Ancho 165mm. Peso de polipropileno vacío (0.7-0.9)g	Una unidad de 115 g	Caja de cartón. Dimensiones Largo: 450 mm, Ancho: 367 mm Alto: 100 mm. Peso de la caja vacía entre (460 - 465) g	30 unidades	3910 - 3940 (g)	Dimensión de pallets (Largo x Ancho x Alto (cm)) : 120x100x20 Unidades de cajas por camada: 6 N° camadas máxima: 10 Cajas por pallets máximo: 60 Altura máxima (pallets + cajas)(cm): 120

# Ficha Técnica

## MUFFINS CHOCOLATE CHIPS 115 g.

Código R-FT-58



### 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.