

Ficha Técnica

MUFFINS MANZANA CANELA

Código R-FT-19



Descripción : Masa dulce horneada sabor manzana y canela, con trocitos de manzana, miga suave, firme, flexible, sabor y aroma agradable.

Ingredientes: Harina de trigo, azúcar, agua, aceite de soya, manzana deshidratada(4%), almidón modificado, suero de leche en polvo(leche), albúmina de huevo en polvo(huevo), gluten, canela en polvo(0.5%), 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 monocálcico, saborizante artificial, curcumina.

Estándares de Calidad

Parámetros Físico-químicos

% Humedad	<35
Ph	5.5 - 6.5
Aw	0.8 - 0.9

Parámetros Microbiológicos

	Minimo	Máximo
Ram	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
Mohos y levadura	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
E.coli	10 ufc/g	10 ² ufc/g
S.Aureus	10 ufc/g	10 ² ufc/g
C.Perfringens	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
Salmonella 50 g	Ausencia	

Según Artículo 173-Grupo 8.2/14.7(RSA)

Nota: 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	Tipico a muffins. Diámetro de base más angosta que la parte superior. Parte superior similar a una seta.
Color	Corteza café clara y miga amarilla clara
Olor	Tipico a muffins.
Sabor	Dulce.
Textura	Suave, esponjosa.

Imagen referencial



Información nutricional

Porción	115 g	
Porciones por envase	1	
Energía (Kcal)	340	391
Proteínas(g)	6.3	7.3
Grasa Total(g)	15.0	17.3
Grasa saturada(g)	2.3	2.6
Grasa monoinsat. (g)	3.5	4.0
Grasa Poliinsat(g)	6.2	7.1
Ac. grasos trans(g)	0.02	0.02
Colesterol(mg)	22.4	25.7
H. de C. disp(g)	47.4	54.5
Azúcares totales(g)	25.2	29.0
Sodio(mg)	364	419

Nota:

El color de la tulipa es referencial, el cual va depender de la disponibilidad del material en el mercado.



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 MANZANA CANELA

Código R-FT-19



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

Para consumir el producto se debe descongelar a temperatura de refrigeración. Una vez descongelado no volver a congelar.

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	25 días a partir de su descongelación
	Temperatura de refrigeración (0-5°C)	30 días a partir de su descongelación

Especificaciones

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

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

Información de embalaje

Formato Muffins	Envase Primario	Envase Secundario	Productos por caja	Contenido neto por caja	Palletizado
115 g	Cada unidad envuelta con polipropileno (PP)	Caja de cartón para congelado (U)	30 unidades	30 unidades	Dimensión de pallets(Largo x Ancho x Alto (cm)):
					120x100x20
					Unidades de cajas por camada:
					6
					N° camadas máxima:
					8
					Cajas por pallets máximo:
					48
					Altura máxima (pallets + cajas)(cm):
					120

Ficha Técnica

MUFFINS MANZANA CANELA

Código R-FT-19



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.