

	KRYZPO 140g	Código:
		Revisión:
		Fecha:
		Página 1 de 5

FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA

ANTECEDENTES GENERALES

Nombre del Proveedor e importador	Tresmontes Lucchetti S.A.
Dirección	Los conquistadores 2345
Razón social	Tresmontes S.A.
Rut	76.388.064-8
Dirección	Diego Portales 1888 Casablanca
Nombre del producto	Kryzpo
Resolución Sanitaria	Resolución Sanitaria N° 389 del 13.03.96 Servicio Salud Valparaíso - San Antonio
Sistema de calidad implementado	
Certificaciones	HACCP
Contacto Comercial	JOSÉ MIGUEL HURTADO
Email	jhurtado@tmluc.com
Responsable de Calidad	MAURICIO TRONCOSO
Email	mtroncoso@tmluc.com
Fecha	Junio 2018

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Laminas fritas saladas a base de papa, con sabor a: original a papa, queso y crema-cebolla

1.1. Descripción del alimento

1.2. Referente

2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION

- Recepción y Análisis de Materias Primas
- Mezcla de Ingredientes
- Amasado
- Freído
- Envasado
- Control de Calidad y V°B°
- Almacenamiento

3. INGREDIENTES

3.1. Listado de ingredientes

Original

Papas deshidratadas, aceite de maravilla alto oleico, maltodextrina, almidón de papa, almidón de papa modificado, sal, emulsificante (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), cloruro de potasio, dextrosa, dióxido de silicio (antiaglomerante), sabor a sal natural.

Este producto contiene sulfito. Puede contener trazas de soya, leche y sus derivados, gluten y huevo.

Queso

Papas deshidratadas, aceite de maravilla alto oleico, maltodextrina, almidón de papa, almidón de papa modificado, sal, emulsificante (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), cloruro de potasio, dextrosa, saborización (queso deshidratado, sólidos lácteos, sal, sabores queso idéntico a natural y artificial, glutamato monosódico (acentuador de sabor), ácido cítrico, **tartrazina**, **amarillo crepúsculo** (colorantes), dióxido de silicio (antiaglomerante), sabor a sal natural).

Este producto contiene sulfito y derivados de leche. Puede contener trazas de soya y sus derivados, gluten y huevo.

FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA

Crema-Cebolla

Papas deshidratadas, aceite de maravilla alto oleico, maltodextrina, almidón de papa, almidón de papa modificado, sal, emulsificante (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), cloruro de potasio, dextrosa, saborización (sólidos lácteos, glutamato monosódico (acentuador de sabor), saborizante a crema – cebolla natural, dióxido de silicio (antiaglomerante), perejil, inosinato y guanilato de sodio (acentuadores de sabor) , sabor a sal natural).

Este producto contiene sulfito y derivados de leche. Puede contener trazas de soya y sus derivados, gluten y huevo.

3.2. Límites de aditivos

No aplica

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

4.1. Tabla de información nutricional (cada envase de 140g)

SABOR ORIGINAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 13 láminas (26 g)		
Porciones por envase: aproximado 5		
	100g	1 porción
Energía (kcal)	507	132
Proteína (g)	5.8	1.5
Grasa Total (g)	28.0	7.3
Grasa saturada (g)	2.5	0.7
Grasa monoinsaturada (g)	21.0	5.5
Grasa poliinsaturada (g)	4.4	1.1
Ac. Grasos trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0	0
H de C disp. (g)	58.0	15.1
Azúcares totales (g)	0.5	0.1
Sodio (mg)	380	99



SABOR QUESO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 13 láminas (26 g)		
Porciones por envase: aproximado 5		
	100g	1 porción
Energía (kcal)	508	132
Proteína (g)	5.9	1.5
Grasa Total (g)	28.0	7.3
Grasa saturada (g)	2.5	0.7
Grasa monoinsaturada (g)	21.0	5.5
Grasa poliinsaturada (g)	4.4	1.1
Ac. Grasos trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0.21	0.06
H de C disp. (g)	58.1	15.1
Azúcares totales (g)	0.5	0.1
Sodio (mg)	380	99



FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA

SABOR CREMA CEBOLLA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 13 láminas (26 g)

Porciones por envase: aproximado 5

	100g	1 porción
Energía (kcal)	507	132
Proteína (g)	5.8	1.5
Grasa Total (g)	28.0	7,3
Grasa saturada (g)	2.5	0,7
Grasa monoinsaturada (g)	21.0	5.5
Grasa poliinsaturada (g)	4.4	1.1
Ac. Grasos trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0.21	0.06
H de C disp. (g)	58.0	15.1
Azúcares totales (g)	0.5	0.1
Sodio (mg)	380	99



5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

5.1. Características físicas (en caso de existir más mediciones, agregar las filas que sean necesarias)

Contenido neto (gramos)	14 x 140g
--------------------------------	------------------

5.2. Características químicas (en caso de existir más mediciones, agregar las filas que sean necesarias)

	Declarado	Mín.	Máx.	Método
Humedad (%)		----	3.0	TMLUC-LA-ENS-032, (Ref. NCH 841 Of 78)
Acides Libre (%) como ácido Oleico		----	0.6	TMLUC-LA-ENS-103 (Ref Método 940.28 AOAC, 6ª Edición 1998, Vol.2, Capítulo 41, pág.10/ Manual de Métodos Físico-Químicos de los Alimentos, Aguas y Suelos. Instituto de Salud Pública de Chile 1998)
Grasa Total (%)	28 %		30 %	TMLUC-LA-ENS-051 (Ref Método 940.28 AOAC, 6ª Edición 1998, Vol.2, Capítulo 41, pág.10/ Manual de Métodos Físico-Químicos de los Alimentos, Aguas y Suelos. Instituto de Salud Pública de Chile 1998)
Sodio (mg/100g) Original Crema cebolla Queso	380		400	

FICHA TÉCNICA Y ORGANOLÉPTICA

5.3. Características microbiológicas (indicar artículo del RSA al que se hace referencia)

Artículo 173, Párrafo III, Punto 8.3.- Productos farináceos para coctel (Snacks, etc.)

Parámetro	TODOS LOS SABORES
<i>Mohos y levaduras</i> (UFC/g)	< 10 ²

5.4. Características sensoriales

Original

Apariencia	Hojuela de papa crocante ovalada con superficie lisa a parcialmente rugosa.
Aroma	Suave característico a papa frita.
Color	Crema, levemente tostada
Sabor	Típico a papas fritas con sal

Queso

Apariencia	Hojuela de papa crocante ovalada con superficie lisa a parcialmente rugosa.
Aroma	Suave característico a queso-lácteo.
Color	La papa tiene color crema, levemente tostada, en superficie cóncava está el sabor color anaranjado, típico de queso Cheddar.
Sabor	Típico a papas fritas sazonada con sal y queso Cheddar.

Crema-Cebolla

Apariencia	Hojuela de papa crocante ovalada con superficie lisa a parcialmente rugosa.
Aroma	Suave característico a crema y cebolla.
Color	La papa tiene color crema, levemente tostada, en superficie cóncava está el sabor blanco con verdeo.
Sabor	Típico a papas fritas sazonada con sal, crema y cebolla.

5.6. Modo de preparación

No aplica

6. EMPAQUE

6.1. Tipo de envase primario Canister cilíndrico

6.2. Tipo de envase secundario Caja de Cartón

6.3. Presentación

Original	14 x 140 gramos
Queso	14 x 140 gramos
Crema-Cebolla	14 x 140 gramos

6.4. Código

SABOR	CODIGO	EAN 13 ENVASE PRIMARIO	DUN 14 CAJA EMBALAJE
ORIGINAL	53356	7802800533565	17802800533562
QUESO	53357	7802800533572	17802800533579
CREMA CEBOLLA	53358	7802800533589	17802800533586

7. CONDICIONES DE TRANSPORTE

7.1 Tipo de camión: Apto higiénicamente para el transporte de alimentos

7.2 Tipo de termógrafo (para prods. congelados y refrigerados): No aplica

