



## FICHAS TECNICAS PRODUCTO TERMINADO

Cod: FT-PT-FS

Revisión: 5

FOOD SERVICE

Fecha Emisión: Noviembre 2019

**Producto:** LECHE 26% MG**Código:**

CAY02

**Descripción:** Producto obtenido por la eliminación parcial del agua de la leche entera. Se presenta en forma de polvo, de bajo poder higroscópico, fácil disolución y reconstitución.**Ingredientes:** Leche en polvo 26% M.G. y fosfato tricálcico.**Sabores:** N/A**Rendimiento:** Con 1 Kg de producto en polvo se obtienen 8,5 L de producto listo para ser consumido. El número de raciones será directamente proporcional a la cantidad a servir y las condiciones de preparación del producto, a continuación se muestra un ejemplo de la relación entre el número de raciones en función del tamaño a servir:**Número de raciones aproximadas por kilo**

43

**ml por ración servida**

200

**Formas de Preparación:**

Antes de preparar los alimentos lave cuidadosamente sus manos, uñas y los utensilios que va a utilizar.

Disolver 1 Kg de producto en polvo, incorporándolo en forma de lluvia, en 4 L de agua tibia previamente hervida, batir hasta completar disolución del producto y completar con 4 L de agua potable fría.  
Una vez preparado mantener refrigerado (2-5°C) y consumir antes de 24 horas.**Consejos Técnicos:** Preparar en la cantidad de agua recomendada (medir el agua con precisión).  
No hervir la leche por que se alteran sus propiedades nutricionales.**Uso Previsto:**"El consumo de este producto no es apto para personas con alergias alimentarias (alérgenos previamente declarados) y para grupo vulnerables consultar con un especialista".  
El producto se debe consumir diluido bajo la forma de preparación señalada, no estando destinado al consumo directo bajo su forma original de presentación y concentración.**Composición Nutricional:****Porción:** Con 2 cucharadas (24 g) de producto en polvo, una vez reconstituido con 200 ml de agua, se obtiene un vaso de 200 ml de leche.**Porciones por envase:** Aprox. 43.**Análisis Ley 20606 (Tercer tramo de la Ley)**

	100 g	Porción 24 g	100 ml PT	Limite	Observación
Energía Kcal	486	114	57	70	Cumple
Proteínas g	25,0	5,9	2,9		
Grasa Total g	26,0	6,1	3,1		
Grasa Saturada g	16,2	3,8	1,9	3	Cumple
Grasa Monoinsaturada g	7,6	1,8	0,9		
Grasa Poliinsaturada g	1,4	0,3	0,2		
Ácidos Grasos Trans g	0,8	0,2	0,1		
Colesterol mg	90,0	21,2	10,6		
Hidratos de Carbono Disp g	38,0	8,9	4,5		
Azúcares Totales g	38,0	8,9	4,5	5	Cumple
Sodio mg	370	87	44	100	Cumple

**Edulcorantes****Contenido en 100 g****Contenido en 1 porción****Ingesta Diaria admisible (IDA) máxima según FAO/OMS mg/K de peso corporal.**

N/A

N/A

N/A

N/A

Especificaciones Microbiológicas			Especificaciones Físico - Química		
Parámetros	Limite Máximo	Método de Análisis	Parámetro	Rango	Método de Análisis
Recuento Total Mesófilos Aerobios (u.f.c./g) RSA	10.000 ufc/g	NCh 2659.Of 2002	Humedad	0 - 3,5	NCh 841 Of 1978
Coliformes Total (NMP o UFC/g) RSA	< 3 NMP/g	NCh 2635/1. Of 2001	PH	6,6 – 6,8	PH metro
B. Cereus (UFC/g) RSA	<100 ufc/g	NCh 3116. Of 2008	Acidez (ml NaOH Máx)	18	Titulación
S. Aureus (UFC/g) RSA	<10 ufc/g	NCh 2828. Of 2003			
Salmonella RSA	Ausencia	NCh 2675. Of 2002			

Especificaciones de los Contaminantes y Residuos		
Parámetros	Criterio	Normativa Vigente
Metales pesados (As,Cd,Cu,Fe,Hg,Pb,Se,Zn)	Limites según R.S.A	RSA977/96 Art. 160 (vigencia 14.01.2015)
Micotoxinas (Aflatoxinas M1)	Limites según R.S.A	RSA977/96 Art. 169
Dioxinas y PCBs coplanares	Limites según R.S.A	RSA977/96 Art. 170
Residuos de Pesticidas	Limites según R.S.A	RSA977/96 Art. 162 (Resolución ex. N°33/10, MINSAL, fija tolerancias máximas de residuos de plaguicidas en alimentos.)
Residuos Veterinarios	Limites según R.S.A	RSA977/96 Art.203 letra d (Resolución ex. N°1462/99, MINSAL, fija tolerancias máximas de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos destinados al consumo humano.)
Irradiación	No aplica (**)	RSA977/96 Art. 175 (Resolución ex. N° 636, MINSAL, Establece dosis máxima de irradiación de alimentos.)
GMO	No aplica (**)	Este producto se considera como genéticamente no modificado o que no es derivado de ningún organismo genéticamente modificado, tal y como lo define la CEE y sus directrices 1830/2003/CEE acerca de etiquetado y trazabilidad y 1829/2003/CEE acerca de alimentos y alimentación modificados genéticamente o cualquier modificación a la legislación vigente.

\* Contaminantes específicos revisados según MP correspondiente a cada producto.

\*\* sujeto a análisis de proveedor.

Declaración de Alérgeno		
Alérgeno	Contiene	Podría contener
Gluten		x
Crustáceos y sus productos		
Huevo y sus productos		x
Pescado y sus productos		
Soya		x
Maní		x
Leche y sus productos	x	
Nueces y sus productos derivados		x
Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o mas.		x

<b>Vida Útil</b>	La duración del producto dentro del envase cerrado, almacenado en un ambiente fresco, limpio, seco y protegido de la luz es de 18 meses.
------------------	--

<b>Especificaciones del envase y embalaje</b>	El producto se presenta en envases unitarios (bolsas) con un contenido neto de 1000 g. El tipo de material de envase primario corresponde a un film bilaminado con barreras a gases y humedad, dispuesto dentro de contenedora de 10 Kg de producto. El contenido total de las contenedoras es de 10 bolsas de 1 Kg.
---	--

<b>Almacenamiento y Transporte</b>	El producto debe ser almacenado en un ambiente fresco, limpio, seco y protegido de la luz. Una vez abierto mantener el producto bien cerrado. El transporte se realiza a T° ambiente, en camiones que reúnen los requisitos de buenas prácticas de manufactura que garantizan la protección del producto.
------------------------------------	---

<b>Codigos de Barra</b>	EAN	7804606290932
	DUN	17804606290939

<b>Mercado</b>	Nacional
----------------	----------

Macro Food S.A  
Camino la Vara Poniente 03945 San Bernardo, Santiago - Chile  
Fono Casa matriz (56) (2) 27133333  
Fax. (56) (2) 27133300 - 27133355  
[www.macrofood.cl](http://www.macrofood.cl)