

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b> <b>FIDEOS INSTANTÁNEO PARA SOPA</b> <b>SABOR QUESO 12 x 65 g</b>	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 05	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
		Código Producto: 460010185	
		N° Revisión FT: 00	
		Fecha de revisión FT: 10-01-2024	
		Pág. 1 de 5	

Nombre	<b>FIDEOS INSTANTÁNEO PARA SOPA SABOR QUESO 12 x 65 g</b>																																																																									
Código	460010185																																																																									
Categoría	Fideos instantáneos																																																																									
Descripción	Pasta instantánea condimentada, sabor pollo.																																																																									
Lista de Ingredientes	<p><b>Fideos</b> Harina de trigo, aceite de palma (contiene tocoferoles), sal, goma guar, goma xanthan, tripolifosfato de sodio, hexametáfosfato de sodio, pirofosfato tetrasódico.</p> <p><b>Condimento:</b> Sal, azúcar blanca, queso en polvo (leche cruda, leche en polvo, maltodextrina, fosfolípidos, fosfato de hidrógeno disódico, carragenina, aroma alimentario), glutamato monosódico, cebolla, glucosa comestible, ajo en polvo, goma xanthan, sabor disódico nucleótidos, algas marinas, ácido cítrico, amarillo gardenia, pimienta roja.</p> <p><b>Verduras:</b> Zanahoria, repollo y cebolla deshidratadas.</p>																																																																									
Información Nutricional	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;"><b>Porción: 65g (fideos y condimento) + 270ml de agua</b></td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;"><b>Porciones por envase: 1</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;"><b>100 g concent.</b></td> <td style="text-align: center;"><b>100 g reconst.</b></td> <td style="text-align: center;"><b>1 porción</b></td> </tr> <tr> <td>Energía</td> <td style="text-align: center;">Kcal</td> <td style="text-align: center;">98</td> <td style="text-align: center;">19</td> <td style="text-align: center;">64</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: center;">g</td> <td style="text-align: center;">2.4</td> <td style="text-align: center;">0.5</td> <td style="text-align: center;">1.6</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total</td> <td style="text-align: center;">g</td> <td style="text-align: center;">3.3</td> <td style="text-align: center;">0.6</td> <td style="text-align: center;">2.1</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada</td> <td style="text-align: center;">g</td> <td style="text-align: center;">1.6</td> <td style="text-align: center;">0.3</td> <td style="text-align: center;">1.0</td> </tr> <tr> <td>Grasa monoinsaturada</td> <td style="text-align: center;">g</td> <td style="text-align: center;">1.6</td> <td style="text-align: center;">0.3</td> <td style="text-align: center;">0.8</td> </tr> <tr> <td>Grasa poliinsaturada</td> <td style="text-align: center;">g</td> <td style="text-align: center;">0.4</td> <td style="text-align: center;">0.1</td> <td style="text-align: center;">0.3</td> </tr> <tr> <td>Grasa Trans</td> <td style="text-align: center;">g</td> <td style="text-align: center;">0.0</td> <td style="text-align: center;">0.0</td> <td style="text-align: center;">0.0</td> </tr> <tr> <td>Colesterol</td> <td style="text-align: center;">mg</td> <td style="text-align: center;">2.8</td> <td style="text-align: center;">0.5</td> <td style="text-align: center;">1.8</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono disponibles</td> <td style="text-align: center;">g</td> <td style="text-align: center;">58.4</td> <td style="text-align: center;">11.3</td> <td style="text-align: center;">38.0</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales</td> <td style="text-align: center;">g</td> <td style="text-align: center;">0.4</td> <td style="text-align: center;">0.1</td> <td style="text-align: center;">0.3</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td style="text-align: center;">mg</td> <td style="text-align: center;">349</td> <td style="text-align: center;">68</td> <td style="text-align: center;">227</td> </tr> </table>				<b>Porción: 65g (fideos y condimento) + 270ml de agua</b>					<b>Porciones por envase: 1</b>							<b>100 g concent.</b>	<b>100 g reconst.</b>	<b>1 porción</b>	Energía	Kcal	98	19	64	Proteínas	g	2.4	0.5	1.6	Grasa Total	g	3.3	0.6	2.1	Grasa Saturada	g	1.6	0.3	1.0	Grasa monoinsaturada	g	1.6	0.3	0.8	Grasa poliinsaturada	g	0.4	0.1	0.3	Grasa Trans	g	0.0	0.0	0.0	Colesterol	mg	2.8	0.5	1.8	Hidratos de carbono disponibles	g	58.4	11.3	38.0	Azúcares totales	g	0.4	0.1	0.3	Sodio	mg	349	68	227
<b>Porción: 65g (fideos y condimento) + 270ml de agua</b>																																																																										
<b>Porciones por envase: 1</b>																																																																										
		<b>100 g concent.</b>	<b>100 g reconst.</b>	<b>1 porción</b>																																																																						
Energía	Kcal	98	19	64																																																																						
Proteínas	g	2.4	0.5	1.6																																																																						
Grasa Total	g	3.3	0.6	2.1																																																																						
Grasa Saturada	g	1.6	0.3	1.0																																																																						
Grasa monoinsaturada	g	1.6	0.3	0.8																																																																						
Grasa poliinsaturada	g	0.4	0.1	0.3																																																																						
Grasa Trans	g	0.0	0.0	0.0																																																																						
Colesterol	mg	2.8	0.5	1.8																																																																						
Hidratos de carbono disponibles	g	58.4	11.3	38.0																																																																						
Azúcares totales	g	0.4	0.1	0.3																																																																						
Sodio	mg	349	68	227																																																																						
Tratamiento y procesado	Recepción, almacenamiento y despacho.																																																																									
Alérgenos	Contiene gluten y lactosa, puede contener trazas de soya y apio.																																																																									
Parámetros Físico químicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">Parámetro</td> <td style="text-align: center;">Rango</td> </tr> <tr> <td>Contenido Neto (g)</td> <td style="text-align: center;">≥ 65</td> </tr> </table>				Parámetro	Rango	Contenido Neto (g)	≥ 65																																																																		
Parámetro	Rango																																																																									
Contenido Neto (g)	≥ 65																																																																									
Parámetros Sensoriales	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">Parámetros</td> <td style="text-align: center;">Descripción</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico del producto</td> </tr> <tr> <td>Aroma</td> <td>Característico a su naturaleza</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característico a su naturaleza</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Característico al producto</td> </tr> </table>				Parámetros	Descripción	Color	Característico del producto	Aroma	Característico a su naturaleza	Sabor	Característico a su naturaleza	Textura	Característico al producto																																																												
Parámetros	Descripción																																																																									
Color	Característico del producto																																																																									
Aroma	Característico a su naturaleza																																																																									
Sabor	Característico a su naturaleza																																																																									
Textura	Característico al producto																																																																									
Parámetros Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">Parámetro</td> <td style="text-align: center;">Plan de Muestreo</td> <td style="text-align: center;">Límite por gramo</td> </tr> </table>				Parámetro	Plan de Muestreo	Límite por gramo																																																																			
Parámetro	Plan de Muestreo	Límite por gramo																																																																								



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
PRODUCTO TERMINADO  
FIDEOS INSTANTÁNEO PARA SOPA  
SABOR QUESO 12 x 65 g**

REGISTRO	
RG-HACCP-65	
Versión: 05	
Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
Código Producto: 460010185	
N° Revisión FT: 00	
Fecha de revisión FT: 10-01-2024	
Pág. 2 de 5	

	RAM	Categoría	Clases	n	c	m	M
	RAM	2	3	5	2	10 <sup>6</sup>	10 <sup>7</sup>
	S.aureus	8	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	C. Perfringens	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Hongos	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	Salmonella 50 g	10	2	5	0	0	---
Material de envase	Vaso PE y tapa PET cubierta especial para microondas						
Envase primario							
Embalaje	<p>Caja de cartón corrugado</p> 						
Palletizado	<p>Cajas por pallet: 165 Base: 11 Altura: 15</p>						



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
PRODUCTO TERMINADO  
FIDEOS INSTANTÁNEO PARA SOPA  
SABOR QUESO 12 x 65 g

REGISTRO	
RG-HACCP-65	
Versión: 05	
Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
Código Producto: 460010185	
N° Revisión FT: 00	
Fecha de revisión FT: 10-01-2024	
Pág. 3 de 5	



Todos los pallet deben quedar envueltos en stretch film.

Codificación e identificación del producto

Envase	Cantidad	Unidad	Código EAN 13	Formato de entrega	
Vaso	65	g	7802337939090	Unidades por caja	Código DUN 14
				12	17802337939097



(Foto referenciales)

Fecha Vencimiento y lote deben ser legibles y no cubrir textos legales impresos

Vida útil

En condiciones adecuadas de almacenaje, su vida útil es de 24 meses.

Condiciones de envasado

A temperatura ambiente.

Condiciones de Almacenaje

Mantener en lugar limpio, seco y ventilado, lejos de la luz solar.

Defecto No Aceptados

Ausencia de certificado de proveedor.

Desviación en el cumplimiento de los parámetros físico químicos y sensoriales establecidos en este documento

Presencia de sustancias extrañas ajenas al producto.

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS          PRODUCTO TERMINADO          FIDEOS INSTANTÁNEO PARA SOPA          SABOR QUESO 12 x 65 g</b>	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 05	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
		Código Producto: 460010185	
		N° Revisión FT: 00	
		Fecha de revisión FT: 10-01-2024	
		Pág. 4 de 5	

	<p>Contenido neto fuera de estándar.          Mal sellado o sellos abiertos.          Sin fecha de vencimiento y/o lote en envase y embalaje.          Fecha de vencimiento y/o lote ilegible en envase y embalaje.          Envases y embalajes dañados, sucios y/o con polvo.</p> <p><u>Ver algunos defectos específicos para cada producto con Control de Calidad.</u></p>																								
Datos logísticos	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Medidas del producto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Alto (cm)</td> <td>10.5</td> </tr> <tr> <td>Ancho (cm)</td> <td>9.7</td> </tr> <tr> <td>Fondo (cm)</td> <td>9.7</td> </tr> <tr> <td>Peso neto unitario (g)</td> <td>65</td> </tr> <tr> <td>Peso bruto unitario (g)</td> <td>86.4</td> </tr> <tr> <th colspan="2">Medidas de la caja</th> </tr> <tr> <td>Alto (cm)</td> <td>11.6</td> </tr> <tr> <td>Ancho (cm)</td> <td>25.7</td> </tr> <tr> <td>Largo (cm)</td> <td>34.7</td> </tr> <tr> <td>Peso neto por caja (Kg)</td> <td>0.78</td> </tr> <tr> <td>Peso bruto por caja (Kg)</td> <td>1.23</td> </tr> </tbody> </table>	Medidas del producto		Alto (cm)	10.5	Ancho (cm)	9.7	Fondo (cm)	9.7	Peso neto unitario (g)	65	Peso bruto unitario (g)	86.4	Medidas de la caja		Alto (cm)	11.6	Ancho (cm)	25.7	Largo (cm)	34.7	Peso neto por caja (Kg)	0.78	Peso bruto por caja (Kg)	1.23
Medidas del producto																									
Alto (cm)	10.5																								
Ancho (cm)	9.7																								
Fondo (cm)	9.7																								
Peso neto unitario (g)	65																								
Peso bruto unitario (g)	86.4																								
Medidas de la caja																									
Alto (cm)	11.6																								
Ancho (cm)	25.7																								
Largo (cm)	34.7																								
Peso neto por caja (Kg)	0.78																								
Peso bruto por caja (Kg)	1.23																								
Población Vulnerable	Población susceptible a alérgenos declarados en etiquetas.																								
Instrucciones de Uso	<ol style="list-style-type: none"> <li>Levante el sello hasta la línea punteada y agregue el polvo saborizante.</li> <li>Llene con 270 ml de agua hirviendo y revuelva</li> <li>Cierre la tapa y espere de 3 a 5 minutos.</li> <li>Remueva la tapa, revuelva bien y disfrute su sopa Traverso.</li> </ol>																								
Uso Previsto	Comida instantánea a base de fideos pre cocidos, se necesita agua caliente.																								

### CONTROL DE APROBACIONES REVISIONES

N° Revisión	Fecha de Revisión	Cambios realizados	Realizado por	Aprobado por
00	10-01-2024	Creación del documento	JCC	SGC

### CONTROL DE MODIFICACIONES

Versión	Fecha revisión	Cambios realizados	Responsable
---------	----------------	--------------------	-------------

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO FIDEOS INSTANTÁNEO PARA SOPA SABOR QUESO 12 x 65 g</b>	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 05	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
		Código Producto: 460010185	
		N° Revisión FT: 00	
		Fecha de revisión FT: 10-01-2024	
		Pág. 5 de 5	

01	01-06-2010	Creación del documento	JAC
02	S/I	Sin información	JAC
03	03-06-2013	Inclusión de ítems: 6. Pila / 8. Alérgenos	JAC
04	06-03-2017	Inclusión de ítems: 12.4. Datos Logísticos / 14. Control de aprobaciones revisiones / 15. Control de Modificaciones.	CSG
05	02-05-2019	Se modifica estructura del documento, se incorporan defectos no aceptados, palletizado, se elimina el uso de pilas nutricionales y de modifica información microbiológica en base al RSA DS 977.	CSG
06	28-08-2019	Se incluyen requerimientos de Descripción de productos (uso previsto, población vulnerable, composición, entre otros).	CSG