



FICHA TECNICA DE PRODUCTOS

FT-PRO-18

Edición 01

TORTA ALMENDRA-FRAMBUESA CHOCOLATE BITTER

Fecha de edición:	7 Julio de 2020
Elaborado por:	Revisado y aprobado por:
Adriana Ibieta G	Rodrigo Marchetti I.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Torta elaborada con una masa a base de clara de huevo y almendras, rellena con trufa y mermelada de frambuesa y bañada con chocolate bitter belga sin azúcar

LISTADO DE INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

Mermelada frambuesa (jarabe de sorbitol, frambuesa (25%), maltitol, agua, almidón modificado, fibra de maíz soluble, pectina, ácido cítrico, agar, sorbato de potasio, sal, saborizante idéntico natural, carmín de cochinilla, colorante caramelo, **sucralosa**), almendras (13,9%), agua, polidextrosa, chocolate amargo (masa de cacao, maltitol, manteca de cacao, lecitina de soya, saborizante vainilla natural), crema de leche (crema de leche natural, carboximetilcelulosa, carragenina, enzima lactasa, indigotina), chocolate cobertura (maltitol, manteca de palmiste hidrogenada, polidextrosa, cacao en polvo, triestearato de sorbitán, saborizante natural, lecitina de soya, vainillina), manjar (leche descremada, polidextrosa, sorbitol, carragenina, monoglicéridos de ácidos grasos, bicarbonato de sodio, sorbato de potasio, stevia), albúmina en polvo, harina de arroz, almidón de papa, chocolate blanco (maltitol, manteca de cacao, leche entera en polvo, lecitina de soya, saborizante vainilla natural), propionato de calcio, sorbato de potasio, colorante rojo 40, **stevia**

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 trozo (90 g)		
Porciones por envase: 10 aprox.		
	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	390	351
Proteínas (g)	6,0	5,4
Grasa Total (g)	18,3	16,4
Grasa Saturada (g)	8,2	7,3
Monoinsaturada (g)	6,9	6,2
Poliinsaturada (g)	3,1	2,8
Grasa Trans (g)	0,2	0,2
Colesterol (mg)	12,2	11,0
Hidratos de Carbono disp. (g)	26,7	24,0
Azúcares Totales (g)	3,2	2,9
Sacarosa (g)	0,0	0,0
Lactosa (g)	0,0	0,0
Azúcares de alcohol (g)	15,9	14,3
Fibra dietética total (g)	14,2	12,7
Fibra soluble (g)	12,2	11,0
Fibra insoluble (g)	2,0	1,7
Sodio (mg)	52	47

**FICHA TECNICA DE PRODUCTOS****FT-PRO-18****Edición 01****TORTA ALMENDRA-FRAMBUESA CHOCOLATE BITTER**

Fecha de edición:	7 Julio de 2020
Elaborado por:	Revisado y aprobado por:
Adriana Ibieta G	Rodrigo Marchetti I.

EDULCORANTE	mg/100g	mg/porción	I.D.A mg/kg peso corporal
Stevia (como esteviol)	22,4	20,2	0 - 4
Sucralosa	2,7	2,4	0 -- 15

PARAMETROS SENSORIALES

Parámetro	Estandar
Apariencia	Sólido homogéneo
Color	Café, característico a chocolate amargo
Aroma	Dulce a chocolate y a frambuesa
Sabor	Característico a chocolate amargo, frambuesa y almendras

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

Componente	Limites
Peso	975 - 1050 g
pH	6,5 - 7,5
a _w	< 0,9

CONTAMINANTES

Metales Pesados	Limites (*)
Plomo	< 2 ppm
Cobre	< 10 ppm
Arsénico	< 1 ppm
Selenio	< 0,3 ppm
Zinc	< 100 ppm

(*) Valor controlado en recepción de materias primas mediante certificado del proveedor. REF. Reglamento Sanitario de los Alimentos Dto. 977/96, art 360.

Micotoxinas	Limites (*)
Aflatoxinas totales (B1 B2 G1 G2)	< 10 ppb
Zearalenona	< 200 ppb
Deoxinivalenol	< 750 ppb

(*) Valor controlado en recepción de materias primas mediante certificado del proveedor. REF. Reglamento Sanitario de los Alimentos Dto. 977/96, art 360.

	FICHA TECNICA DE PRODUCTOS
	FT-PRO-18
	Edición 01
TORTA ALMENDRA-FRAMBUESA CHOCOLATE BITTER	
Fecha de edición:	7 Julio de 2020
Elaborado por:	Revisado y aprobado por:
Adriana Ibieta G	Rodrigo Marchetti I.

Residuos de plaguicidas: Art 162 RSA. El Ministerio de Salud mediante la dictación de la correspondiente norma técnica determinará las tolerancias de residuos de plaguicidas permitidos en los alimentos. Resolución ex. N° 33/10, del Ministerio de Salud, publicada en el Diario Oficial de 05.02.10, fija tolerancias máximas de residuos de plaguicidas en alimentos.

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro (*)	Plan de Muestreo		Límite por gramo			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
RAM	3	3	5	1	100.000	1.000.000
E. coli	6	3	5	1	10	100
S. aureus	6	3	5	1	10	100
Salmonella/50g	10	2	5	0	0	-

(*) Referencia Reglamento Sanitario de los Alimentos Dto. 977/96, párrafo III, art 173. Grupo N° 8 Productos de panadería y pastelería. 8.2. **Masas con relleno y/o cobertura**; Grupo N°7 Productos de confitería 7.1 **Productos de cacao y de chocolate**

ALERGENOS

De acuerdo al Decreto Supremo N°88, que modifica decreto N°977 de 1996, Reglamento Sanitario de los Alimentos publicado en el Diario Oficial de 06.01.11

El producto presenta en sus ingredientes alérgenos: huevos (albúmina), leche y derivados, almendra. Elaborado en líneas donde también podría haber trazas de maní, nueces.

PROPIEDADES

- Sin azúcares añadidos
- Libre de gluten
- Bajo en sodio.
- Excelente fuente de fibra
- No contiene lactosa

VIDA UTIL

30 días, a partir de la fecha de fabricación indicada en el envase y considerando las condiciones de almacenamiento (4-8°C, 60% H.R.).

	FICHA TECNICA DE PRODUCTOS
	FT-PRO-18
	Edición 01
TORTA ALMENDRA-FRAMBUESA CHOCOLATE BITTER	
Fecha de edición:	7 Julio de 2020
Elaborado por:	Revisado y aprobado por:
Adriana Ibieta G	Rodrigo Marchetti I.

OTRAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Este alimento no es libre de calorías
 Contiene maltitol que podría producir efecto laxante en personas sensibles. Se recomienda no consumir más de dos porciones diarias.

IDENTIFICACION Y CODIFICACIÓN

Cada unidad de venta debe tener la identificación del lote al que pertenece.

Ubicación codificación: en la etiqueta etiqueta.

Técnica codificación de lote: cinta termo transferible

Formato:

Lote: XXXMMAAYY

Donde:

XXX: número de batch.

MM: número de mes.

AA: últimos dígitos del año.

YY: codificación de la línea de producción (01 para barras).

Vencimiento: MM AA

Donde:

MM: Indica día

AA: Indica mes

Almacenamiento producto: en refrigeración (4-8°C, 60% HR).

Transporte: en vehículos con carrocería cerrada, ambiente refrigerado (4-8°C, 60% HR).

Especificaciones de envase y embalaje:

Envase primario: bandeja plástica y cúpula rectangular de polietileno tereftalato (PET), con etiqueta que contiene la información del producto

USO PREVISTO

Producto para consumo inmediato.

CONDICIONES PARA SU UTILIZACION

Mantener las condiciones de almacenamiento indicadas anteriormente.



FICHA TECNICA DE PRODUCTOS

FT-PRO-18

Edición 01

TORTA ALMENDRA-FRAMBUESA CHOCOLATE BITTER

Fecha de edición:	7 Julio de 2020
Elaborado por:	Revisado y aprobado por:
Adriana Ibieta G	Rodrigo Marchetti I.

GRUPOS VULNERABLES

Población alérgica a: almendras, huevo, leche y derivados

CONTENIDO NETO

900 gramos

VULNERABILIDAD AL FRAUDE

Medidas para mitigar fraude alimentario:

- Productos elaborados con materias primas aprobadas y sometidas a controles de aceptación.
- Proveedores aprobados y larga data de trabajo en conjunto.
- Programa de validación mediante visitas/auditorias de proveedores.
- Materias primas en envases herméticos y sellados.
- Toda la producción elaborada en nuestra planta, sin subsidiarias o externalización.
- Existe un lugar definido para el almacenamiento de las materias primas con trazabilidad completa de los productos elaborados.
- Personal de planta entrenado en fraude alimentario.

CONTROL DE MODIFICACIONES

Edición	Fecha	Modificación	Página/s