

**Producto** RAVIOLI POLLO**1. DESCRIPCIÓN GENERAL**

Pasta tradicional italiana elaborada a base de un relleno de pollo, ricotta y tomate deshidratado.

2. INGREDIENTES

Harina, ricotta, agua, pollo cocido molido, queso gauda, aceite maravilla, huevo, tomate hidratado, soya, sal, fibra de soya, gluten, estearoil, tomillo y merquén.

Este producto contiene gluten, leche y huevo (ingredientes alergénicos)

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Porción : 200g

	100 g	200g (1 porción)
Energía (kcal)	242	483
Proteínas (g)	11,22	22,43
Grasa Total (g)	8,82	17,63
Grasa Saturada (g)	4,13	8026,00
Grasa Trans (g)	0,03	0,07
Grasa Monoinsaturada (g)	2,38	4,76
Grasa Poliinsaturada (g)	1,55	3,09
Colesterol (mg)	42,2	84,4
H. de Carbono (g)	29,2	58,4
Azúcares Totales (g)	4,51	9,01
Sodio (mg)	373	746

4. FORMATOS

2kg

5. PESO NETO DECLARADO

2kg

6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetros	Límites	
	m	M
Rcto. Aerobios Mesóf.	10exp4	10exp5
Coliformes	10	10exp2
S. aureus	10	10exp2
C. perfringens (*)	10exp2	10exp3
Salmonella en 25 g	0	---

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Parámetros	
Color	Característico
Apariencia	Característico
Sabor	Característico
Aroma	Característico
Textura	Característico

Creado / Modificado por:
Paulina Hurtado

Revisado por:
Jacqueline Mc Vey

Aprobado por:
Pablo León

8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MATERIAS PRIMAS

Archivador de especificaciones de materias primas, material de empaque e insumos

9. REGULACIONES

Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) D.S.Nº977 (actualizado 2017)

Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo D.L.Nº594

Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius

NCh 2861. Of 2004 "Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control (HACCP)- Directrices para su aplicación"

Norma técnica N° 158 "Requisitos para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en establecimiento de Alimentos

Ley del consumidor N°1946 "Normas sobre protección de los derechos de los consumidores" y sus actualizaciones al 2004 contemplada en la Ley N° 1955

10. DESTINO

Mercado Nacional

11. FORMA DE CONSUMO

Indirecto(ver especificaciones en punto13.)

12. ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Envases 2kg	Primario: bolsas de polipropileno y base de cartón aluminizado
	Secundario: Caja Master de cartón
Unidades de por caja	2Kg x 4 un.
Etiquetas 2kg	100mm x 70mm información nutricional, 50mm x 25mm fecha elab y venc
Condiciones de almacenaje	Congelado ≤ -18°C
Vida útil	6 Meses.

13. USO PREVISTO

Población vulnerable	Celiacos y alérgicos al huevo, leche y soya
	Intolerantes a la lactosa
	Hipertensos
Condiciones adicionales de preparación	Cocer en agua hirviendo por 4 a 5 min
Posible mal uso	Pérdida de cadena de frío durante el almacenamiento
Vida útil del producto una vez abierto	Una vez abierto consumir inmediatamente

14. TRANSPORTE

Vehículo refrigerado

Creado / Modificado por:
Paulina Hurtado



Revisado por:
Jacqueline Mc Vey



Aprobado por:
Pablo León

