


| | | |
|---|---|---------------------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO TIKA MERKÉN | Código: FTPT-03 |
| | | Revisión: 08 |
| | | Fecha: 28-04-2017 |
| | | Página 1 de 3 |
| Elaborado por: | | Revisado y Aprobado por: |
| Soledad Pantoja Jefe de Aseguramiento de Calidad | | Mauricio Zuñiga Gerente Producción |

| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | | | | | | | |
|--|---|-----------|--------|---|------------------|-----------------------|----------|
| ENVASES Y FORMATOS DE PRODUCTO | <p>TIKA ARTESAN CHIPS “MERKÉN”</p>  <p style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> 212 g 135 g 55 g </p> | | | | | | |
| MATERIAS PRIMAS | Chips fritos de camote blanco con merquén. Variedad de camotes (<i>Ipomea Batatus</i>) y ají (<i>Capsicum annuum L.</i>) | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | Apariencia/ Forma: Hojuelas de forma y tamaño irregular. Color: Crema con pintas rojas. Textura: Crujiente. | | | | | | |
| CLASIFICACIÓN RSA CHILE (DS 977/96) | ARTÍCULO 368 RSA (D.S 977/96 Chile): Los productos farináceos para coctel que se comercializan envasados, tales como: papas fritas, ramitas, productos extruídos, cereales dilatados, tortillas de maíz y similares, deberán presentar un máximo 40% de materia grasa y 5% de humedad. | | | | | | |
| PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS MÁXIMOS EXIGIDOS POR RSA CHILE (DS 977/96) | 8.3.- PRODUCTOS FARINÁCEOS PARA COCTEL (Snacks, etc.) | | | | | | |
| | Plan de muestreo | | | | Límite por gramo | | |
| | Parámetro | Categoría | Clases | n | c | <i>m</i> | <i>M</i> |
| Rcto. Mohos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 | 10² | |
| INGREDIENTES DEL PRODUCTO | Camotes, ají ahumado (<i>Capsicum annuum L.</i>) semillas de cilantro tostadas y aceite alto oleico 100 % de girasol. | | | | | | |

SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

COMERCIALIZADORA ZE FARMS SPA

| | | | |
|---|---|---------------------------------------|------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO TIKA MERKÉN | | Código: FTPT-03 |
| | | | Revisión: 08 |
| | | | Fecha: 28-04-2017 |
| | | | Página 2 de 3 |
| Elaborado por: | | Revisado y Aprobado por: | |
| Soledad Pantoja Jefe de Aseguramiento de Calidad | | Mauricio Zuñiga Gerente Producción | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| PROCESO PRODUCTIVO DE ELABORACIÓN | Principales procesos de elaboración: recepción y almacenamiento de materias primas e insumos, lavado, corte, fritura, adición de merquén, selección, enfriamiento, envasado primario, sellado del envase, envasado secundario, almacenamiento, distribución. | | |
| FORMATOS Y ENVASADO | Caja 45 unidades de 55 g cada una | Código DUN-14 27804630010272 | |
| | Caja 22 unidades de 135 g cada una | Código DUN-14 17804630010053 | |
| | Caja 12 unidades de 212 g cada una | Código DUN-14 17804630010121 | |
| TIPO DE EMPAQUE | PRIMARIO | Doy pack impreso de polipropileno con abre-fácil y algunos formatos con zipper | |
| | SECUNDARIO | Caja de cartón impresa por producto | |
| CONSUMIDORES POTENCIALES | Público en general | | |
| FORMA DE CONSUMO | Consumo directo | | |
| VIDA UTIL | 12 meses | | |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Conservar en lugar fresco y seco | | |
| CONDICIONES DE VENTA/DISTRIBUCIÓN | Transporte de cajas en camión cerrado higienizado a temperatura ambiente. | | |
| CÓDIGO DE BARRAS | Código EAN-13 (bolsa 55 g) | 7 804630 010278 | |
| | Código EAN-13 (bolsa 135 g) | 7 804630 010056 | |
| | Código EAN-13 (bolsa 212 g) | 7 804630 010124 | |

SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

COMERCIALIZADORA ZE FARMS SPA



FICHA TÉCNICA
PRODUCTO TERMINADO
TIKA MERKÉN

Código: FTPT-03

Revisión: 08

Fecha: 28-04-2017

Página 3 de 3

Elaborado por:

Soledad Pantoja
 Jefe de Aseguramiento de Calidad

Revisado y Aprobado por:

Mauricio Zuñiga
 Gerente Producción

| | Informe Nutricional* | | |
|-------------------------------|--|-----------------|------|
| | Porción | 20 gr. (1 taza) | |
| | 10 | (bolsa 212 g) | |
| Porciones por Envase: | 7 | (bolsa 135 g) | |
| | 2 | (bolsa 55 g) | |
| | 100 g | 1 Porción | |
| ETIQUETADO NUTRICIONAL | Energía (Kcal) | 469 | 93,8 |
| | Proteínas (g) | 2,7 | 0,5 |
| | Grasa Total (g) | 24,5 | 4,9 |
| | Grasa saturada (g) | 2,0 | 0,4 |
| | Grasa monoinsaturada (g) | 20,3 | 4,1 |
| | Grasa poliinsaturada (g) | 2,2 | 0,4 |
| | Grasa Trans (g) | 0,0 | 0,0 |
| | Colesterol (mg) | 0 | 0 |
| | H. de C. disp. (g) | 59,4 | 11,9 |
| | Azúcares Totales (g) | 5,7 | 1,1 |
| | Fibra dietaria (g) | 6,9 | 1,4 |
| | Fibra Dietaria Soluble (g) | 2,9 | 0,6 |
| | Fibra Dietaria Insoluble (g) | 3,9 | 0,8 |
| | Sodio (mg) | 48 | 10 |
| | <i>*Informe laboratorio EUROFINS (Septiembre-2013)</i> | | |
| ALERGENOS | No contiene | | |