

## DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

GRADO	: Producto Grado Food
APARIENCIA	: Escamas color amarillo crema
PAIS DE ORIGEN	: RUSIA
USO PREVISTO	: Consumo requiere hidratación, soporta tratamiento térmico

## CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

### COMPONENTES

- Papas frescas: 99,3%.
- Ácidos grasos mono y di glicéridos (E471): 0,548%
- Pirofosfato de sodio (E450i): 0,142%
- Palmitato Ascorbilo (E304): 0,0049%
- Metabisulfito de sodio (E223): 0,002%
- Curcumina (E100): 0.0023%
- Ácido Cítrico (E330): 0,00058%

### Físico – Química

- Humedad: 5-10% máx.
- Densidad de masa: 240 – 290 g/L
- % defectuosas: 20 máx
- Sulfitos 0,010% máximo

## Contenido Nutricional

	<b>100g</b>
Energía (Kcal.)	320.0
Proteína (g)	7.0
Grasa Total (g)	<0.5
Grasas Saturados (g)	0.0
Grasas Mono Insaturadas (g)	0.0
Grasa Poli Insaturadas (g)	0.0
Grasas Trans (g)	0.0
Colesterol (mg)	0.0
H. Carbono Disponible (g)	72.0
Azucares totales (g)	0.0
Sodio (mg)	150.0

\*Valores obtenidos por cálculos teóricos, a partir de la información de sus ingredientes

## Alérgenos

Producto Alérgeno

<b>Alérgenos(Resol. 427 del 03/07/10 Minsal)</b>	<b>Está como ingrediente</b>	<b>Está presente en la línea de producción</b>	<b>Está presente en las bodegas</b>
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	No	NO	NO
Huevos y sus productos	NO	NO	NO
Cereales que contienen gluten: trigo, avena, cebada y centeno, espelta o sus cepas híbridas y productos de éstos.	NO	NO	NO
Pescados y productos pesqueros	NO	NO	NO
Maní, soya y sus productos	NO	NO	NO
Nueces y productos derivados	NO	NO	NO
Sulfito en concentraciones de 10mg/kg o mas	Si	Si	NO
Crustáceos y sus Productos	NO	NO	NO

### **Características Microbiología**

- Recuento Total: Máx. 50000 ufc/gr
- Coliformes: Máx. 50 ufc/gr
- Hongos y levaduras: Máx. 1000 ufc/gr
- *E. coli*: ausente en 0,1 gr. De producto
- Salmonella: ausente en 50 gr. De producto

### **Metales Pesados**

- Plomo: <0.5 mg/kg
- Cadmio: < 0.1 mg/kg
- Mercurio: <0.02mg/kg
- Arsénico: <0.2 mg/kg

### **Condiciones de Almacenamiento**

Mantener en un lugar seco y ventilado, que la temperatura no exceda los 20°C y la humedad relativa 75%. No exponer a la luz solar directa ni sustancias fuertes

### **Vida útil**

2 años

### **Certificaciones**



### Control de cambios

Fecha	Versión	Descripción	Responsable	V°B°
08-09-16	01	Oficialización del Documento	DC	PB
25-07-17	02	Inclusión de parámetros físico químicos y certificaciones asociadas	PG	EV
12-12-17	03	Corrección parámetros físico químicos	PG	EV
28-05-18	04	Corrección tabla de declaración de alérgenos	PG	AH
04-05-20	05	Corrección declaración de alérgenos según decretado fabricante, corrección de características microbiológicas	PG	EV
17-08-20	06	Corrección carácter alérgenos, por niveles de sulfito en producto	PG	EV
24-05-21	07	Actualización componentes	PG	EV