



Sistema de Gestión de Calidad
ISO 9001/FSSC 22000

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

PM PAN BRIOCHE

Fecha:
06.12.2022

Rev:
1

Formulario
FO 807-07

Nombre PM PAN BRIOCHE

Código 12.04.08.028

Descripción Premezcla completa para elaborar pan.

Ingredientes Harina de trigo (gluten), azúcar, manteca vegetal de palma fraccionada, gluten, sal, suero de leche, huevo deshidratado, mono y diglicéridos de ácidos grasos, estearoil lactilato de sodio, esteres de glicerol de ácidos grasos y ácido diacetiltartárico, propionato de calcio, ácido ascórbico, colorante natural y complejo enzimático.

Uso Previsto Mezcla completa para elaborar pan. Debe ser horneada antes de consumir.

INFORMACION NUTRICIONAL

Valor energético calculado para 100 gr de producto comercial

Porción 55 g (1/2 taza)	100 g	1 porción
Energía (kcal)	382	191
Proteínas (g)	9,48	4,74
Grasa Total (g)	5,43	2,99
Grasas Saturadas(g)	4,15	2,07
Grasas monoinsaturadas (g)	2,80	1,40
Grasas poliinsaturadas (g)	0,79	0,40
Ac.Grasos Trans (g)	0,00	0,00
Colesterol (g)	7,00	3,50
Hidratos de carbono disp (g)	67,06	33,53
Azucares Totales (g)	10,41	5,20
Sodio (mg)	602	301

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco
Olor	Carácterístico
Sabor	Carácterístico

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad(%)	<12 (***)	NCh 841 Of.78/R.S.A. Art.
Granulometría (% mínimo)	65 (***)	349, letra a)
Materias extrañas	Negativo (****)	AACC 12-08

MICOTOXINAS

Aflatoxinas totales (B1 B 2 G1)	<10 (****)	HPLC-MS/MS
Zearalenona (ppb)	<200 (****)	HPLC-MS/MS
Ocratoxina (ppb)	<5 (****)	HPLC-MS/MS
Deoxivalenol (ppb)	<750 (****)	HPLC-MS/MS

MICROBIOLOGIA

Hongos (UFC/g)	<1000 (**)	Técnica de recuento en placa
Levaduras (UFC/g)	<500 (**)	NCh 2743 Of. 2002
Salmonella spp (UFC/50g)	Ausencia (***)	NCh 2734 Of 2002

METALES PESADOS

Plomo (mg/Kg)	<0,5 (****)	AOAC 968.08 (Absorción Atómica)
Arsénico (mg/Kg)	<0,5 (****)	
Mercurio (mg/Kg)	<0,05 (****)	AOAC 968.08 (Absorción Atómica con Generador de Hidruros)
Zinc (mg/Kg)	100 (****)	
Cobre (mg/Kg)	10 (****)	
Selenio (mg/Kg)	<0,3 (****)	

PESTICIDAS

Residuos de Pesticidas	Negativo (****)	GC-MS, HPLC-MS/MS
------------------------	-----------------	-------------------

GLOSARIO

%	=	Por ciento
UFC/gr	=	Unidades Formadoras de Colonias por gramo
R.S.A.	=	Reglamento Sanitario de los Alimentos
ppb	=	Partes por billón
ppm	=	Partes por millón
**	=	Frecuencia de Análisis, mensual
***	=	Frecuencia de Análisis, semestral
****	=	Frecuencia de Análisis, anual

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Este producto contiene gluten, leche y huevo.

Elaborado en líneas que procesan soya y sulfitos.

DECLARACIÓN DE GMO

No contiene ingredientes genéticamente modificados.

DECLARACIÓN DE RADIACIÓN

Producto no irradiado.

EMBALAJE

Sacos papel 25 kilos netos y rotulado trilaminar, papel kraf.

Indica fecha elaboración y vencimiento.

ALMACENAMIENTO

Almacenar en lugar fresco y seco, que cuente con Programa de Control de Roedores y Programa de Limpieza y Mantenimiento vigentes.

CONDICION DE USO

Según Buenas Prácticas de Manufactura y siguiendo normas de manipulación de alimentos.

DISTRIBUCIÓN

Camión cerrado.

VIDA UTIL

A partir de la fecha de elaboración, 180 días.

RESOLUCIÓN

SNS 856 del 04/05/1981, Stgo. Región Metropolitana.

FRAUDE ALIMENTARIO

Este producto es controlado desde la recepción de materias primas, cadena de proceso, distribución y entrega a clientes. Esto, con la exigencia de certificados de calidad y microbiológicos a proveedores. Controles microbiológicos externos, tanto de materia prima como producto terminado de forma mensual.

Elaborado por: Jefede Innovación y Desarrollo
Carolina Gómez C.

Revisado por: Gerente de Calidad y Desarrollo
M Ines Velarde

Aprobado por: Gerente General
Jose Eugenio Grohnert

