	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 1 de 30

3.52 CEREAL TERMOLAMINADO

Características generales

Definición	Cereal termolaminado en hojuelas
Peso porción	30g
Duración	12 meses, con el envase cerrado
Almacenamiento	Mantener a temperatura ambiente
Ingredientes	Maíz, salvado de trigo, extracto de malta, vitaminas y minerales (vitamina C, vitamina B6, vitamina B12, tiamina, riboflavina, ácido fólico, niacina, hierro, zinc y calcio), colorante natural caramelo en cobertura. NO SE PERMITE la adición de grasas hidrogenadas.
Forma	Termolaminado en hojuelas.

Evaluación sensorial

Parámetro	Requerimiento
Apariencia	Hojuelas de 1,5 a 2,0 cm
Color	Amarillo opaco fuerte
Olor	Característico del producto
Sabor	Suave
Textura	Crocante

Información nutricional


Análisis	100g producto
Energía (Kcal)	Máximo 390
Humedad (%)	Máximo 6,5
Proteínas (g)	Máximo 6
Grasa (g)	Máximo 10
Grasa Saturada (g)	Máximo 0.75
Hidratos de carbono (%)	Máximo 86
Fibra dietaria total(g)	Minimo 0,5
Azucares (incluye monosacáridos +disacáridos)(g)	Máximo 9.9
Sodio(mg)	Máximo 120
Cenizas(%)	Máximo 1,3

Requisitos que debe presentar el producto:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Humedad	0%	7,5%	0	7,5
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	10 ³ ufc/g	0	1000
Coliformes Totales	< 3 NMP	< 3 NMP	0	0
<i>Escherichia coli</i>	< 3 NMP	< 3 NMP	0	0

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 2 de 30

3.53 CEREAL TERMOLAMINADO CON HARINA DE MANZANA

Características generales

Definición	Cereal termolaminado en hojuelas
Peso porción	30g
Duración	12 meses, con el envase cerrado
Almacenamiento	Mantener a temperatura ambiente
Ingredientes	Harina de Maiz, Harina de Manzana, Azúcar(cobertura), Vitaminas y Minerales, No contiene colorantes ni saborizantes. NO SE PERMITE la adición de grasas hidrogenadas.
Forma	Termolaminado en hojuelas.

Evaluación sensorial

Parámetro	Requerimiento
Apariencia	Hojuelas de 1,5 a 2,0 cm
Color	Amarillo opaco fuerte
Olor	Característico del producto
Sabor	Suave
Textura	Crocante

Información nutricional

Análisis	100g producto
Energía (Kcal)	Máximo 390
Humedad (%)	Máximo 6,0
Proteínas (g)	Máximo 6,5
Grasa (g)	Máximo 10
Grasa Saturada (g)	Máximo 0.75
Hidratos de carbono (%)	Máximo 86
Fibra dietaria total(g)	Minino 0,5
Azucares (incluye monosacáridos +disacáridos)(g)	Máximo 10
Sodio(mg)	Máximo 120
Cenizas(%)	Máximo 1,3

Requisitos que debe presentar el producto:


- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Humedad	0%	7,5%	0	7,5
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	10 ³ ufc/g	0	1000
Coliformes Totales	< 3 NMP	< 3 NMP	0	0
<i>Escherichia coli</i>	< 3 NMP	< 3 NMP	0	0

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

3.55 GALLETON

Características generales

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 3 de 30

Definición	Galletón
Contenido Neto	30 o 50g
Duración	6 meses, bajo condiciones normales de almacenamiento.
Almacenamiento	Mantener a temperatura ambiente.
Ingredientes	Harina, aceite vegetal parcialmente hidrogenado, avena machacada, emulsificante (mono y diglicéridos), azúcar invertida, sal, bicarbonato de sodio y bicarbonato de amonio como agentes leudantes, saborizantes autorizados, miel, manzana deshidratada o fruta deshidratada.
Descripción	Galletón 30g o 50g en envase individual y rotulado. Galleton con fruta deshidratada molida.

Características químicas

Análisis	100g
Energía (Kcal)	425
Humedad (%)	Máximo 8
Proteínas (%)	Máximo 8
Grasa (%)	Máximo 15
Hidratos de carbono (%)	Máximo 72
Sodio (mg/100g)	Máximo 350
Fibra cruda (g)	Mínimo 0,6
Ácidos grasos saturados (%)	7,8
Ácidos grasos Poliinsaturados (%)	1,9
Ácidos grasos Monoinsaturados (%)	5,4
Ácidos grasos trans (%)	>2%
Azúcar (g) (Monosacáridos y disacáridos)	9,9

Análisis microbiológico

Parámetro	Plan de muestreo			Límite por gramo		
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto. Mohos	3	3	5	1	10 ²	10 ³
Rcto. Levaduras	3	3	5	1	10 ²	10 ³

Características organolépticas


Apariencia	De superficie rugosa y forma circular
Forma	Redonda
Color	Café dorado, típico del producto
Textura	Crujiente, con fibra sensible al paladar
Sabor	Típico a vainilla con suave nota cítrica

Requisitos que debe presentar el producto:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Mohos	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 4 de 30

3.56 GALLETON SALUDABLE

Características generales

Definición	Galletón saludable
Contenido Neto	30, 40, 45, 50, 60 y 90 g, según requerimientos institucionales.
Duración	12 meses, bajo condiciones normales de almacenamiento.
Almacenamiento	Mantener a temperatura ambiente.
Ingredientes	Harina, azúcar, clara de huevo líquida, aceite de soya ó aceite de pescado desodorizado, manteca vegetal de palma, avena, pasas molidas ó ciruelas secas molidas, salvado de trigo, polvo de horneó, esencia de canela y agua.
Forma	La porción debe tener forma de figuras educativas que llamen la atención de los estudiantes, como por ejemplo, animales, naturaleza, juguetes, navideñas, patrióticas u otras.
Descripción	Galletón en envase individual y rotulado. Los sabores pueden ser vainilla, chocolate, ciruela, pasas u otros. La incorporación de frutas deshidratadas molidas esta permitido.

Características químicas

Análisis	100g
Energía (Kcal)	392,0
Humedad (g)	Máximo 10
Proteínas (g)	Mínimo 8
Grasa Total(g)	Máximo 11,1
Poliinsaturado (g)	2,99
Monoinsaturado (g)	4,65
Hidratos de carbono (g)	Máximo 64,0
Azucar (g) (Monosacáridos y disacáridos)	9,9
Fibra dietaria (g)	Mayor a 0,6
Omega tres (%)	2,11
Sodio (mg)	<120

Análisis microbiológico


Parámetro	Plan de muestreo			Límite por gramo		
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto. Mohos	3	3	5	1	10 ²	10 ³

Requisitos que debe presentar el producto:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Mohos	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
Pagina: 5 de 30		

3.57 NECTAR CONCENTRADO DE MANZANA

Características generales

Parámetro	Requerimiento
Definición	Producto concentrado preparado a partir de pulpa de manzana, libre de defectos, adicionado de saborizante y preservantes y procesados mediante tratamiento térmico
Peso porción	40g para dilución
Ingredientes	Pulpa de manzanas, azúcar, ácido cítrico, ácido ascórbico, carbiximetilcelulosa, benzoato de sodio, sorbato de potasio, saborizante idéntico natural y sucralosa
pH	3,6 – 3,8
Sólidos solubles	11 – 13 ° Brix
Porcentaje de fruta en sachet (néctar) 200 g para diluir en 800 ml	
Fruta	73,32%
Azúcar	26,66 %
Sucralosa	0,015 %

Características sensoriales

Parámetro	Requerimiento
Apariencia	Típico de pulpa turbio
Color	Opaco característico del fruto
Olor	Característico del fruto
Sabor	Dulce y característico del fruto

Características químicas

Análisis	100g	40g
Energía (Kcal)	242,8	Máximo 97,1
Proteínas (g)	0,7	Mínimo 0,3
Grasa(g)	0,7	Máximo 0,3
Hidratos de carbono disponibles (g)	58,6	Máximo 23,4
Sodio (mg)	0,4	Máximo 0,2

Análisis microbiológico


Análisis	Requerimiento JUNAEB
Hongos	<100 ufc/g
Levaduras	<100 ufc/g

Requisitos que debe presentar el producto:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Sólidos solubles (reconstituido / diluido)	5° Brix	20° Brix	5	20

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 6 de 30

3.58 NECTAR CONCENTRADO DE FRUTA (5 lts.)

Características generales

Parámetro	Requerimiento
Definición	Jugo o zumo concentrado es el producto sin fermentar pero fermentable una vez reconstituido, conservado exclusivamente por medios físicos y obtenido mediante un proceso de concentración de jugo puro de fruta u hortaliza.
Ingredientes	Pulpa de frutas, azúcar, ácido cítrico, ácido ascórbico, carbiximetilcelulosa, benzoato de sodio, sorbato de potasio, saborizante idéntico natural y sucralosa
pH	3,6 – 3,8
Sólidos solubles	11 – 13 ° Brix

Características sensoriales

Parámetro	Requerimiento
Apariencia	Típico de pulpa turbio
Color	Opaco característico del fruto
Olor	Característico del fruto
Sabor	Dulce y característico del fruto

Características químicas


Análisis	100g
Energía (Kcal)	104
Proteínas (g)	0
Grasa(g)	0
Hidratos de carbono disponibles (g)	25.9

Requisitos que debe presentar el producto Néctar de fruta:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Sólidos solubles (reconstituido / diluido)	5° Brix	20° Brix	5	20

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 7 de 30

3.59 REFRESCO EN POLVO

Características generales

Parámetro	Requerimiento
Definición	Postre a base de Azúcar, ácido cítrico y saborizantes y libre de colorantes Tartrazina (S.I.N.102) y Amarillo Crepúsculo (S.I.N.110). Se presenta en forma de polvo granulado, de bajo poder higroscópico, fácil disolución y reconstitución
Ingredientes	Sacarosa, ácido, otros.
Sabores	Piña, limón, naranja, frambuesa.

Características químicas


Análisis	100g
Energía (Kcal)	380
Proteínas (g)	0
Grasa(g)	0
Hidratos de carbono disponibles (g)	95

Requisitos que debe presentar el producto Néctar de fruta:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Sólidos solubles (reconstituido / diluido)	5º Brix	20º Brix	5	20

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 8 de 30

3.68 HUEVOS

Materia Prima:

Artículo 338 "Huevo conservado entero en su cáscara que se ha mantenido refrigerado o en un lugar fresco y que tiene un periodo de almacenaje superior a 30 días"

Características de calidad

Características
El producto debe estar embalado en cajas y bandejas de cartón de primer uso. En la caja debe ir la rotulación completa en donde indique "huevo conservado en lugar fresco". Además debe llevar el lote y la fecha de elaboración y vencimiento.
Cada unidad debe pesar no menos de 50 gramos brutos, el producto corresponde a la clasificación "huevo mediano" según Norma Chilena 1376. Debe ser fresco, sin manchas, sin fisuras, hongos o indicios de putrefacción. De tamaño uniforme lisos, olor característico. En cuanto a l color pueden ser café o blancos dependiendo de la disponibilidad del proveedor.

Requisitos que debe presentar el producto:


Atributos	Parámetros
Nivel de frescura	100%
Unidades manchadas	0%
Unidades Fisuradas	0%
Salmonella en 50 gr.	Ausencia

Características y exigencias microbiológicas:

Parámetro	Categoría	Clases	n	c	m	M
Salmonella en 50 g	0	0	0	0	0	0
Rcto Aerobios Mesofilos	0	0	0	0	0	5*10 [□]

Nota: El proveedor de Huevos debe enviar mensualmente análisis microbiológico realizado por un laboratorio externo para el lote recepcionado.

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra (envase original).

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008		
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.		Revisión: 00
			Fecha: 31/08/2010
		Página: 9 de 30	

3.69 ARVEJAS SECAS PARTIDAS

Materia Prima:

Arvejas secas: granos de la leguminosa de las especias *Pisum arvense L.* y *Pisum sativum L.*, desprovistos de la vaina una vez secos. Deben ser de la cosecha del año.

Las arvejas secas que se entregan en el PAE deben ser arvejas partidas verdes Categoría I (grado 2).

Características de calidad

Característica	Definición
Impurezas, materias extrañas	Material extraño, ajeno y diferente a los granos de arvejas secas partidas y fácilmente distinguible
Granos picados, dañados por insectos	Los que presentan indicios de haber sido taladrados por insectos
Granos manchados	Los partidos que presentan 10% o más de su superficie con zonas de color oscuro anormal
Categoría o grado	Clasificación de acuerdo a la calidad del producto, según requerimientos y especificaciones. Para el PAE, se exige Categoría I

Características químicas Categoría 1

Parámetro	Arvejas secas
Energía (kcal)	335
Proteínas (%)	Mínimo 22,4
Lípidos (%)	Máximo 2,2
Fibra cruda (%)	Máximo 4,0
Hidratos de Carbono (%)	Máximo 62,8
Humedad (%)	Máximo 9,6

Categoría – Calidad Tolerancias de daños y defectos


Defecto	Categoría 2
Chupados (% máximo)	8,0
Dañados por insectos (% máximo)	3,0
Contrastantes por color (% máximo)	3,0
Manchados (% máximo)	3,0
Materias extrañas (% máximo)	0,5
Partidos menores que 50% de un cotiledón (% máximo)	8,0
Enteros (% máximo)	8,0
Arrugados (para variedades lisas) (% máximo)	8,0

Características sensoriales

Atributo	Hallado
Apariencia	Arvejas partidas con granos de forma semiesférica
Color	Verde
Textura	Blanda post cocción

Análisis microbiológico

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo		
	Categoría	Clases	n	c	m
<i>Salmonella</i> en 25g	10	2	5	0	0
<i>E.coli</i>	5	3	5	2	10 ²


	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 10 de 30

Requisitos que debe presentar el producto:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Textura Sensorial	3 (nota)	5 (nota)	3	5
Daño por Insectos Grado 2	0%	4%	0	4
Materias Extrañas Grado 2	0%	3,5%	0	3,5
Brucos	Ausencia	Ausencia	0	0

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra (envase original).

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 11 de 30

3.70 GARBANZOS

Materia Prima:

Garbanzo: granos de la leguminosa de la especie *Cicer arietinum L.*, desprovistos de la vaina una vez seca. Puede corresponder a los tipos comerciales lisos o rugosos, de tamaño mediano (según NCh 539. Of 79) y debe ser grado 2 y de la cosecha del año.

Características de calidad

Característica	Definición
Granos arrugados	en tipo comercial liso, son aquellos granos que presentan su cutícula arrugada en 20% o más de la superficie del grano entero
Granos manchados	son aquellos granos que presentan 10% o más de sus superficie con zonas de color oscuro anormal
Granos pelados	son aquellos granos a los cuales les falta 20% o más de su cutícula
Granos quebrados o partidos	aquellos granos a los cuales les falta 10% o más del tamaño del grano entero

Características químicas

Calibre / Parámetro	5 mm Grado 2
Energía (kcal)	347
Proteínas (%)	Mínimo 18,0
Lípidos (%)	Máximo 6,5
Fibra cruda (%)	Máximo 4,0
Hidratos de Carbono (%)	Máximo 62,0
Humedad (%)	Máximo 14,0

Grado – Calidad. Tolerancias de daños y defectos


Defecto (% máximo)	Grado 2
Daños por insectos	1,0
Pelados	1,0
Materias extrañas	1,0
Partidos o quebrados	2,0
Verdosos y/o decolorados	2,0
Arrugados (sólo tipo comercial liso)	3,0
Manchados	4,0

Características sensoriales

Atributo	Característica
Apariencia	Garbanzos sin cutícula, de forma esférica y tamaño mediano
Color	Amarillo con leves tonalidades claras
Textura	Blanda post cocción

Análisis microbiológico

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo		
	Categoría	Clases	n	c	m
<i>Salmonella</i> en 25g	10	2	5	0	0
<i>E.coli</i>	5	3	5	2	10 ²


	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	
	Revisión: 00 Fecha: 31/08/2010 Pagina: 12 de 30	

Requisitos que debe presentar el producto:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Daño por Insectos Grado 2	0%	4%	0	4
Materias Extrañas Grado 2	0%	3,5%	0	3,5
Evaluación Sensorial Apariencia	3 (nota)	5 (nota)	3	5
Textura Sensorial	3 (nota)	5 (nota)	3	5

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra (envase original).

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008		
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.		Revisión: 00
			Fecha: 31/08/2010
		Página: 13 de 30	

3.71 POROTOS

Materia Prima:

Poroto: *Phaseolus vulgaris*.

Los porotos que se entregan en el PAE deben ser Categoría I (grado 2) y ser de la cosecha del año.

Características de calidad

Característica	Definición
Impurezas, materias extrañas	Material extraño, ajeno y diferente a los granos, fácilmente distinguible y removible de los porotos en la selección a mano máquina
Granos dañados por insectos	Los que presentan indicios de haber sido perforados o roídos por insectos pero éstos no están presentes
Granos dañados por bruco	Los que presentan indicios de haber sido taladrados por brucos, independiente de que éstos se encuentran en el interior, en cualquier estado de desarrollo
Granos chupados	Los que han sido cosechados antes de su madurez fisiológica y por ello, se presentan visiblemente aplastados o de menor tamaño que los normales
Categoría o grado	Clasificación de acuerdo a la calidad del producto, según requerimientos y especificaciones. Para el PAE, se exige Categoría I

Características químicas Categoría 1

Parámetro	Hallado	Coscorrón	Tórtola
Energía (kcal)	317	315	342
Proteínas (%)	Mínimo 20,5	Mínimo 21,0	Mínimo 27,0
Lípidos (%)	Máximo 1,60	Máximo 1,5	Máximo 4,0
Fibra cruda (%)	Máximo 4,0	Máximo 4,0	Máximo 4,0
Hidratos de Carbono (%)	Máximo 64,0	Máximo 63,0	Máximo 54,5
Humedad (%)	Máximo 14,5	Máximo 14,5	Máximo 14,5

Categoría – Calidad Tolerancias de daños y defectos


Defecto	Categoría I (grado 2)
Granos dañados por brucos (% máximo)	0,30
Granos dañados por insectos (% máximo)	0,75
Granos contrastantes por color (unidades/Kg)	5
Granos manchados (% máximo)	1,50
Materias extrañas e impurezas (% máximo)	0,75
Granos partidos, quebrados y/o pelados (% máximo)	1,00
Granos chupados o inmaduros (% máximo)	1,00

Características sensoriales

Atributo	Hallado	Coscorrón	Tórtola
Apariencia	Poroto estriado y con forma arriñonada	Poroto con grano muy lleno, forma ovoide redonda	Poroto de forma redonda
Color	Blanco amarillento y pintas de color café	Blanco con estrías verde amarillento	Plomo grisáceo
Textura	Blanda	Blanda, característica de piel delgada	Blanda

Análisis microbiológico

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo		
	Categoría	Clases	n	c	m
<i>Salmonella</i> en 25g	10	2	5	0	0
<i>E.coli</i>	5	3	5	2	10 ²


	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2000	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	
	Fecha revisión: 00	
	Fecha: 31/08/2010	
	Pagina: 14 de 30	

Requisitos que debe presentar el producto:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Materias Extrañas o impurezas Grado 2	0%	3,5%	0	3,5
Daño por Insectos Grado 2	0%	4%	0	4
Textura sensorial	3 (nota)	5 (nota)	3	5
Brucos Grado 2	0%	0%	0	0

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra (envase original).

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2000		
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.		Fecha revisión: 00
			Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 15 de 30	

3.72 LENTEJAS

Materia Prima:

Lentejas: granos de la leguminosa de la especie *Lens esculenta M. o Lens culinaris M.*

La lenteja que se entrega en el PAE debe ser grado 2 y de la cosecha del año.

Características de calidad

Característica	Definición
Calibre 5mm	aquel constituido por los granos que son retenidos por un harnero de agujeros redondos de 5mm de diámetro
Granos arrugados	son aquellos granos que presentan su cutícula arrugada en 20% o más de la superficie del grano entero
Granos manchados	son aquellos granos que presentan 5% o más de sus superficie con zonas de color oscuro anormal, excluyendo los granos tigrados
Granos pelados	son aquellos granos a los cuales les falta 20% o más de su cutícula
Granos quebrados o partidos	aquellos granos a los cuales les falta 10% o más del tamaño del grano entero
Infestación	Deben estar exentos de hongos o azumagamientos y de insectos vivos o sus estados evolutivos

Características químicas

Calibre / Parámetro	5 mm Grado 2
Energía (kcal)	326
Proteínas (%)	Mínimo 22,0
Lípidos (%)	Máximo 1,50
Fibra cruda (%)	Máximo 3,0
Hidratos de Carbono (%)	Máximo 65,0
Humedad (%)	Máximo 14,0

Grado – Calidad Tolerancias de daños y defectos


Defecto	Grado 2 (% máximo)
Daños por insectos (% máximo)	2,0
Revueltos (% máximo)	2,0
Materias extrañas (% máximo)	2,0
Partidos o quebrados y pelados (% máximo)	2,0
Manchados y arrugados (% máximo)	10,0

Características sensoriales

Atributo	Característica
Apariencia	Legumbre redonda aplanada y más levantada al centro, que responde al calibre 5mm.
Color	Café oscuro
Textura	Blanda post cocción

Análisis microbiológico

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo		
	Categoría	Clases	n	c	m
<i>Salmonella</i> en 25g	10	2	5	0	0
<i>E.coli</i>	5	3	5	2	10 ²

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2000	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	
	Fecha revisión: 00 Fecha: 31/08/2010 Pagina: 16 de 30	


Requisitos que debe presentar el producto:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Textura Sensorial	3 (nota)	5 (nota)	3	5
Daño por Insectos Grado 2	0%	4%	0	4
Materias Extrañas Grado 2	0%	3,5%	0	3,5

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra (envase original).

Elaborado por: Depto. Técnico	Revisado por: Depto. Técnico	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico
-------------------------------	------------------------------	-----------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2000	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Fecha revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 17 de 30

3.73 ARROZ

Materia Prima:

Arroz: se entiende por arroz los granos provenientes de la especie *Oryza sativa L.*

Debe corresponder al tipo largo (NCh 1359. Of 2001) y debe ser grado 2. No se permite el uso de “arroz sopa” en el PAE.

Características de calidad

Característica	Definición
Granos dañados por calor	Grano entero o partido que ha sido total o parcialmente calcinado, quemado, estallado, tostado, alterado en su coloración, decolorado que puede mostrar fisuras en el endosperma
Granos manchados	Granos de arroz pulido que presentan manchas
Granos verdes y/o yesados	Grano entero o pedazo de grano, fisiológicamente inmaduro que presenta coloración verdosa. Los yesados son granos descascarados o pulidos, que presenta en más de la mitad de su superficie coloración opaca, aspecto harinoso o semejante al yeso
Semillas objetables	“hualcacho” (<i>Echinochloa</i> en todas sus variedades o tipos)

Características químicas

Calibre / Parámetro	5 mm Grado 2
Energía (kcal)	350 - 360
Proteínas (%)	Mínimo 6,7
Lípidos (%)	Máximo 0,4
Hidratos de Carbono (%)	Máximo 78,6
Humedad (%)	Máximo 15


Grado – Calidad. Tolerancias de daños y defectos

Requisito	Grado 2 (% máximo permitido)
Granos dañados por calor y/o manchados	2,5
Granos rojos	1,0
Granos verdes y/o yesados	3,0
Granos picados	1,0
Máximo global de los defectos anteriores	7,0
Granos partidos	20,0
Puntillas	1,0
Impurezas y materias extrañas	1,0
Granos contrastantes	5,0
Granos de arroz con cáscara y descascarados por 1000 g	12,0
Semillas objetables, unidades por 500 g de arroz	6

Características sensoriales

Atributo	Característica
Apariencia	Mínimo 80% de grano entero (grado 2)
Color	Blanco brillante

Elaborado por: Depto. Técnico	Revisado por: Depto. Técnico	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico
-------------------------------	------------------------------	-----------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2000	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	
	Fecha revisión: 00 Fecha: 31/08/2010 Pagina: 18 de 30	


Requisitos que debe presentar el producto:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Humedad	0%	15%	0	15
Materias Extrañas/ impurezas	0%	2%	0	2
Yesado Grado 2	0%	3%	0	3
Yesado Grado 3	0%	5%	0	5

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

Elaborado por: Depto. Técnico	Revisado por: Depto. Técnico	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico
-------------------------------	------------------------------	-----------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2000	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Fecha revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 19 de 30

3.74 FIDEOS

Materia Prima:

Fideos: son los productos constituidos por mezclas de sémolas de trigo y/o harina con agua potable, no fermentadas, sin cocción y que han sido sometidos a un proceso de desecación. Podrán adicionarse huevos, hortalizas y otros ingredientes y aditivos autorizados.

Debe ser grado 2

Características físicas

Parámetro	Grado
Humedad (%)	Máximo 13.5
Acidez al 14% de humedad	Máximo 0.25
Cenizas (%)	Máximo 1.8

Características químicas

Calibre /	Grado 2
Energía (kcal)	350
Proteínas (grs.)	12.2
Lípidos (grs.)	0,3
Hidratos de Carbono (%)	74.6


Requisitos que debe presentar el producto:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Humedad	0%	13,5%	0	13,5
Acidez al 14% humedad	0%	0,25%	0	0,25

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

Elaborado por: Depto. Técnico	Revisado por: Depto. Técnico	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico
-------------------------------	------------------------------	-----------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2000	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	
	Fecha revisión: 00	
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 20 de 30

3.75 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Características generales

Definición Aceite vegetal comestible	Materia grasa de consistencia fluida a temperatura de 15°C. La mezcla de aceites vegetales comestibles que se permite en el PAE es la que contiene 90% de soya y 10% de maravilla
Duración	12 meses a partir de la fecha de elaboración registrada en el envase
Composición	90% soya 10% maravilla

Características físicas y químicas

Parámetro	Requerimiento
Acidez (Ac. Oleico)	0,045%
Índice de Peróxidos	0,88 meq

Información nutricional

Parámetro	Requerimiento 100 ml de producto
Energía (Kcal)	828
Humedad (g)	menos de 0,1%
Proteínas (g)	0
Grasa Total (g)	92
Grasa Saturada (g)	13
Grasa Monoinsaturada (g)	21,3
Grasa Poliinsaturada (g)	57,7
Colesterol (mg)	0
H de C disponibles (g)	0

Evaluación sensorial

Parámetro	Requerimiento
Apariencia	Transparente o cristalino
Color	Amarillo dorado
Olor	Olor característico del producto. No debe presentar olor rancio


Requisitos que debe presentar el producto:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Acidez	0% expresado como ácido oleico	1% expresado como ácido oleico.	0	1
Índice de Peróxido	0 meq/Kg de grasa	10 meq/Kg de grasa	0	10

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

Elaborado por: Depto. Técnico	Revisado por: Depto. Técnico	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico
-------------------------------	------------------------------	-----------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2000	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	
	Fecha revisión: 00	
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 21 de 30

3.76 PURE DESHIDRATADO

Características generales

Definición	Puré deshidratado, fórmula completa
Porción	33,3g o media taza
Ingredientes	Hojuela de papa deshidratada, manteca vegetal hidrogenada, leche entera, suero, sal, emulsionantes (monoesterato de glicerol), estabilizantes (pirofosfato de sodio), antioxidante (bisulfito de sodio, BHA, BHT, ácido cítrico, TBQH)
Preparación	Disolver el contenido del envase (1kg) en 5,2 litros de agua recién hervida. Revolver sin batir hasta obtener una mezcla totalmente hidratada.
Duración	10 meses dentro del envase original y almacenado en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, su duración es de 30 días cerrado, protegido de la luz y en un ambiente fresco y seco.

Características químicas

Parámetro	100g	Porción 33,3g
Energía (kcal)	396	131,87
Proteínas (g)	7	2,3
Grasa total (g)	19,1	6,36
grasa saturada (g)	13,3	4,4
grasa monoinsaturada (g)	1,8	0,6
Hidratos de Carbono (g)	49,1	16,3
Sodio (mg)	1109	369

Características sensoriales

Apariencia	Característica del producto, sin grumos.
Color	Natural, amarillo crema
Sabor	Característico
Olor	Característico, ausencia de rancidez

Análisis microbiológico

Parámetro	Plan de muestreo			Límite por gramo		
	Categoría	Clases	n	c	m	M
<i>E.coli</i>	5	3	5	2	10	10 ²
<i>S.aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²
Salmonella en 25g	10	2	5	0	0	---


Requisitos que debe presentar el producto:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
E.Coli	0	10 ²	0	10 ²
S. Aureus	0	10 ²	0	10 ²
Salmonella en 25g	Ausencia	Ausencia	0	0

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

Elaborado por: Depto. Técnico	Revisado por: Depto. Técnico	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico
-------------------------------	------------------------------	-----------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2000	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Fecha revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 22 de 30

3.77 PAN

Características Generales

Definición	Alimento elaborado a base de harina de trigo, agua, sal y levadura, y cocinada al horno
Ingredientes	Harina de trigo, Materia grasa hidrogenada, sal, agua.
Condiciones de Almacenamiento	En lugar fresco y seco.

Características organolépticas

Apariencia	Característico del producto
Color	Dorado
Olor	Característico del producto
Sabor	Característico del producto
Textura	Crujiente según variedad

Composición Nutricional

Parámetro	100 gr. Pan Marraqueta	100 gr. Pan Hallulla
Energía(kcal)	272	315
Humedad (%)	30,0	24
Proteínas (g)	6,4	8,2
Grasa total (g)	0,7	4,0
Grasa saturada (g)	0,7	0,7
Grasa Monoinsaturada (g)	1,2	1,2
Grasa Poliinsaturada (g)	0,7	0,7
Colesterol (mg)	3,0	3,0
Hidratos de Carbono (g)	60,0	61.6
Fibra (g)	0,6	0,2
Sodio (mg)	580	580


Requisitos que debe presentar el producto:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Código	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
		Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Evaluación sensorial Sabor	43	3 (nota)	5 (nota)	3	5
Evaluación sensorial Textura	45	3 (nota)	5 (nota)	3	5
Levaduras	67	0 ufc/g	5x10 ² ufc/g	0	500
Mohos	77	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100
<i>Enterobacterias</i>	118	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100
<i>Salmonella en 50 g</i>	99	Ausencia	Ausencia	0	0

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

Elaborado por: Depto. Técnico	Revisado por: Depto. Técnico	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico
-------------------------------	------------------------------	-----------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2000	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Fecha revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 23 de 30

3.78 BASE DE PAN

Características Generales

Definición	La base pan consiste en una mezcla de ingredientes básicos para elaborar pan amasado el cual solo requiere agregar agua y formar la masa para luego someter a cocción
Ingredientes	Harina de trigo, Aceite vegetal, Cloruro de sodio, Estearil Lactilato de sodio, Bicarbonato de sodio, Fosfato monocálcico, Pirofosfato, Acido de sodio, Propionato de calcio.
Preparación	Mezclar la premezcla de pan con agua tibia, amasar hasta que quede una masa suave y homogénea. Formar panes, dejar reposar 5 minutos y hornear durante 30 a 40 minutos aproximadamente.

Características organolépticas

Apariencia	Característico del producto, sin materias extrañas.
Color	Blanco.
Olor	Característico del producto.
Sabor	Característico del producto.
Textura	Suave.

Composición Nutricional

Parámetro	100 gr.
Energía(kcal)	364
Humedad (%)	15
Proteínas (g)	9,1
Grasa total (g)	4,8
Grasa saturada (g)	1,26
Grasa Monoinsaturada (g)	0,99
Grasa Poliinsaturada (g)	2,55
Colesterol (mg)	0,52
Hidratos de Carbono (g)	66,0
Sodio (mg)	820


Requisitos que debe presentar el producto:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Estado de Materia Grasa a T° ambiente	No presencia de solidificación de la materia grasa	No presencia de solidificación de la materia grasa	0 (Cumple) 1 (No cumple)	0 (Cumple) 1 (No cumple)
Levaduras	0 ufc/g	5x10 ² ufc/g	0	500
Mohos	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100
Enterobacterias	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100
Salmonella en 50 g	Ausencia	Ausencia	0	0

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde)
- Análisis proximal
- Muestra (envase original)

Elaborado por: Depto. Técnico	Revisado por: Depto. Técnico	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico
-------------------------------	------------------------------	-----------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2000	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Fecha revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
	Página: 24 de 30	

3.79 SALSA DE TOMATES

Características generales

Es el producto resultante de la molienda y tamizaje parcial de tomates de las variedades rojas (*Lycopersicum esculentum* Mill), sanos, maduros, cuya pulpa y jugo parcialmente libre de piel y semillas ha sido concentrado por evaporación y adicionado de condimento, sal y aditivos permitidos.

Características químicas

Análisis	100g
Energía (Kcal)	82
Proteínas (g)	2.7
Grasa total (g)	1.0
Hidratos de carbono disponibles (g)	15.5


Requisitos que debe presentar el producto Salsa de tomates:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Sólidos Solubles	8° Brix	100° Brix	8	100
Acidez total (expresada como ác. anhidro)	0%	2,5%	0	2,5
Mohos	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100
Levaduras	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

Elaborado por: Depto. Técnico	Revisado por: Depto. Técnico	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico
-------------------------------	------------------------------	-----------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2000	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Fecha revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 25 de 30

3.80 MERMELADA

Características generales

Producto obtenido por cocción de frutas, hortalizas o tubérculos (enteros o fraccionados), sus jugos y/o pulpas, con azúcares (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) con o sin adición de otros edulcorantes, aditivos e ingredientes.

Características químicas

Análisis	100g
Energía (Kcal)	177
Proteínas (g)	0.4
Grasa total (g)	0.1
Hidratos de carbono disponibles (g)	43.7


Requisitos que debe presentar el producto mermelada:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Sólidos Solubles	63º Brix	100º Brix	63	100

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

Elaborado por: Depto. Técnico	Revisado por: Depto. Técnico	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico
-------------------------------	------------------------------	-----------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2000	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Fecha revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 26 de 30

3.81 FRUTA EN CONSERVA

Características Generales

Definición	La Fruta en conserva es un producto natural obtenido a partir de fruta fresca, la cual es seleccionada, pelada y cortada, para luego ser envasada en envases de Hojalata herméticamente sellados, los cuales son sometidos a un tratamiento térmico que garantice su esterilidad comercial.
Ingredientes	Fruta de 1 o más variedades, agua, azúcar.
Empaque Primario	Envase de hojalata
Empaque Secundario	Caja de cartón sellada
Duración del Producto	4 años desde la fecha de elaboración, siempre y cuando se encuentre cerrado en su envase original.
Condiciones de Almacenamiento	En envase original, almacenar en bodegas limpias y secas a Temperatura ambiente en envase cerrado.

Características organolépticas

Apariencia	Ausencia de materias extrañas, característico del producto.
Color	Característico de la fruta en conserva.
Olor	Característico de la fruta en conserva.
Sabor	Particular de cada fruta.
Textura	Blanda, Característico de la fruta en conserva.

Especificaciones Microbiológicas

Parámetro	Categoría	Clases	n	c	m	M
Microorganismos Mesófilos Aerobios y Anaerobios (*)	10	2	5	0	0	--
Microorganismos Termófilos Aerobios y Anaerobios(**)	10	2	5	0	0	--

(*) 5 unidades se incuban a 35° C por 10 días. (**) 5 unidades se incuban a 55° C por 5 días.


Composición Nutricional

Parámetro	100 g
Energía (kcal)	Min 80
Proteínas (g)	0.5
Grasa total (g)	0.2
Hidratos de Carbono (g)	Min 19
Sodio (mg)	Máx 10

Elaborado por: Depto. Técnico

Revisado por: Depto. Técnico

Aprobado por: Jefa Depto. Técnico

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2000	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Fecha revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 27 de 30


Requisitos que debe presentar el producto en conserva:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Control de Esterilidad - Recuento de Mesófilos	Ausencia	Ausencia	0	0
Control de Esterilidad - Recuento de Termófilos	Ausencia	Ausencia	0	0
Control de vacío	1,00 mm/hg	175 mm/hg	1	175

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

Elaborado por: Depto. Técnico	Revisado por: Depto. Técnico	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico
-------------------------------	------------------------------	-----------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2000	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Fecha revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 28 de 30

3.82 FRUTAS DESHIDRATADAS

Materia Prima:

Frutos secos obtenidos por secado artificial o natural.

Características de calidad

Características
Las especies deben ser sanas, limpias y presentar las características que les son propias. Deben contener la totalidad de sus principios activos y estar privadas de otras partes del vegetal, en el caso de ciruelas estas debe estar desprovisto de carozos.
Las especias no deben estar con exceso de humedad, alteradas, contaminadas con insectos o parásitos, ni en mal estado de conservación o higiene, olor o sabores extraños.

Requisitos que debe presentar el producto:


- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Parámetros	Mínimo	Máximo
Presencia de larvas, parásitos u otros	0 %	0%
Impurezas	0%	0%
Mohos	0 ufc/g	100 ufc/g
Levaduras	0 ufc/g	100 ufc/g
E. coli	0 ufc/g	100 ufc/g
Salmonella en 50gr.	Ausencia	Ausencia

Nota: En los análisis también se debe indicar el porcentaje de humedad del lote a despachar.

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra (envase original).

Elaborado por: Depto. Técnico	Revisado por: Depto. Técnico	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico
-------------------------------	------------------------------	-----------------------------------

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2000		
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.		Fecha revisión: 00
			Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 29 de 30	

3.84 CONDIMENTOS Y ESPECIAS

Materia Prima:

La denominación de "especias" comprende a plantas o partes de ellas (raíces, rizomas, bulbos, hojas, cortezas, flores, frutos y semillas) que contienen sustancias aromáticas, sápidas o excitantes, o sus principios activos suspendidos en un soporte alimenticio adecuado, empleadas para condimentar alimentos y bebidas.

Características de calidad

Características
Las especias deben ser sanas, limpias, genuinas y presentar las características que les son propias. Deben contener la totalidad de sus principios activos y estar privadas de otras partes del vegetal exentas de valor como condimento.
Las especias no deben estar agotadas, alteradas, contaminadas con insectos o parásitos, ni en mal estado de conservación o higiene. Queda prohibido adicionarles sustancias inertes, amiláceas o cualquier otra materia extraña.

Requisitos que debe presentar el producto:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Parámetro	Plan de muestreo			Límite por gramo		
	Categoría	Clases	n	c	m	M
RAM	2	3	5	2	10 ⁶	10 ⁷
Mohos	5	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
C. perfringens	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella en 50 g.	10	2	5	0	0	-

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Muestra (envase original).

Elaborado por: Depto. Técnico	Revisado por: Depto. Técnico	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico
-------------------------------	------------------------------	-----------------------------------



SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2000

**FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS
SOSER S.A.**

Fecha revisión: 00

Fecha: 31/08/2010

Página: 30 de 30

Elaborado por: Depto. Técnico

Revisado por: Depto. Técnico

Aprobado por: Jefa Depto. Técnico