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

3.1 CARNE DE VACUNO


Materia Prima:

Parámetro	Definición
Carne	Corresponde a la porción <i>comestible</i> de los <i>músculos</i> de los animales de abasto como bovinos, ovinos, porcinos, caprinos, camélidos y otras especies aptas para el consumo humano (DS 977). Específicamente para el Programa de Alimentación Escolar (PAE), la materia prima utilizada por las empresas concesionarias debe responder a lo siguiente:
Origen	La carne de vacuno puede ser de origen nacional o importado (este último, siempre y cuando provenga desde los países que el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) autoriza).
Excepciones	Por influir directamente en la terneza y calidad de la carne y su materia grasa, se prohíben las carnes provenientes de las categorías de tipificación U y N que corresponden a los animales más viejos.
Especificaciones del tipo de músculo	Puede corresponder a cortes del cuarto delantero o trasero sin hueso o previamente deshuesados y desgrasados. Se prohíbe el uso de todas las partes de la cabeza, manos, patas, pezuñas, cuero y cola como parte de la materia prima a utilizar, así como también los cortes cogote, garrón y brazuelo. Se sugieren los siguientes cortes: posta paleta, posta negra, choclillo, sobrecostilla, posta rosada y asiento, como primera opción y tapapecho, punta picana, abastero y carnicero en caso de no existir disponibilidad de los anteriores,

Producto Final:

Parámetro	Definición
Definición	Producto congelado antes de su preparación en los establecimientos educacionales. El tipo de músculo de carne de vacuno que se prepare debe ser limpio, es decir, sin tendones, cartílagos, vísceras (corazón, hígado y/o contra de aves u otro animal), huesos, pellejo, cuero, pelos, cualquier membrana ajena al músculo, hematomas, coágulos, ganglios, cúmulos de grasa, materia grasa que no corresponda a vacuno o restos de ellas provenientes de otro animal, independiente de su especie. Cada corte utilizado debe ser limpiado previamente para extraer la grasa y colágeno visible, lo que JUNAEB controlará, independiente del contenido de materia grasa especificado en esta Ficha Técnica, mediante el análisis de origen y calidad de la materia grasa.
Forma	En el caso de entregarse como una unidad, ésta debe tener la capacidad de cortarse sin uso de cuchillo (por ejemplo, productos masajeados). También puede entregarse en forma cubeteada ó molida (cortes deshuesados y desgrasados del animal), siempre y cuando cumpla las especificaciones del Cuadro 1 de la presente Ficha Técnica.
Aspecto	Propio del producto.
Color	El color del producto de carne de vacuno antes de su cocción debe ser homogéneo y el característico de su especie, es decir, rojo cereza, color dado por el contenido de mioglobina, lo que se verificará en su corte interno. No debe contener cúmulos de grasa visibles y se entenderá la utilización de una materia prima de calidad deficiente si durante el control a bodegas o proveedores se detectan productos cárnicos de color pardo oscuro. Propio de la carne de vacuno, libre de coloraciones anormales.
Olor	Característico del producto. Libre de olores pútridos y extraños.
Sabor	Propio del producto, sin sabores extraños.

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

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

Presentación de carnes permitidas en el PAE	Definición
Carnes Molidas	Corresponde a la carne que es sometida a un proceso de molienda en una máquina moladora de carne antes o dentro del establecimiento educacional y que responde a los requisitos de la presente Ficha Técnica. Puede corresponder a un producto masajeado o cortes.
Carne Cubeteada	Corresponde al producto final de carne (masajeado o cortes) que es sometido a un proceso de trozado en una máquina cubeteadora de carne antes o dentro del establecimiento educacional y que una vez cocinada, debe tener un tamaño de 1,0 cm por 1,0 cm y como máximo 1,5 cm por 1,5 cm y responde a las exigencias de la presente Ficha Técnica.


A continuación se detalla el tipo de formato al que se deben ajustar los proveedores de las empresas concesionarias del PAE.

Formato	Fundamento
Tipo de Formato	La entrega de carne a los establecimientos educacionales se realizará en envases individuales con un volumen de acuerdo a las necesidades de los establecimientos, esto es a partir de 250 g.
Empaque	Dependiendo del producto, éste puede estar contenido en bolsas plásticas impermeables u otra tecnología que asegure la calidad e integridad del producto.
Rotulación del Envase	Debe indicar todos los cortes de vacuno que componen el producto y todos los ingredientes utilizados para su formulación, Nombre del producto, Contenido neto, Composición química y nutricional, Nombre o razón social del fabricante (envasador o productor), País de origen (si es envasado en Chile, indicar esta condición), Número y fecha de resolución sanitaria, Fecha de envasado, Fecha de vencimiento, Número de lote, Aditivos, Instrucción de almacenamiento.

A continuación se describe la vida útil de las carnes utilizadas en el PAE, según su método de conservación.

Carne	Definición del método de conservación / almacenamiento	Vida Útil
Fresca o Refrigerada	Carne sometida a enfriamiento en un rango de temperatura de 1° a 7° C por 24 a 48 hrs.	Se recomienda mantener máximo 3 días como parte de la cadena de producción (bodega, establecimiento y transporte) siempre que no exista pérdida de la cadena de frío ¹ .
Enfriada	Aquella cuya temperatura interna en el centro de la masa muscular oscila entre 1 y -12° C.	Se recomienda mantener máximo entre 12 y 18 días como parte de la cadena de producción (bodega, establecimiento y transporte) siempre que no exista pérdida de la cadena de frío.
Congelada	Aquellas carnes almacenadas en un equipo tal que su temperatura en el centro térmico es -18° C.	Se recomienda mantener máximo 30 días como parte de la cadena de producción (bodega, establecimiento y transporte) siempre que no exista pérdida de la cadena de frío.

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

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

Para la toma de decisiones y en virtud de la mejora de la calidad de la carne entregada en el PAE, se especifican los siguientes parámetros que deben cumplir los productos.

Parámetro	Vacuno
Calorías (100 g producto)	134
Humedad (%)	Máximo 75,0
pH	Máximo 6,0
Proteínas (%)	Mínimo 18,0
Materia Grasa (%)	Máximo 6,0*
Carbohidratos (%)	Máximo 2,0
Músculo Limpio (%)	Mínimo 98,0

* Se permitirá el uso de hasta 3% de proteína de soya, en reemplazo de materia grasa.

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo		
	Categoría	Clases	n	c	m
Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	1	3	5	3	10 ⁶
<i>Salmonella</i> en 25g	10	2	5	1	Presencia


Requisitos que debe presentar el producto Carne de Vacuno:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Músculo limpio	98%	100%	98	100
Materia grasa	0%	6%	0	6
Fibra (carne molida)	0%	3%	0	3
Humedad	0%	75%	0	75
pH	5,6	6,0	5,6	6,0
Rec. aerobios mesófilos	0	10 ⁶ ufc/g	0	1.000.000
Salmonella en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0

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

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

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

3.2 CARNE DE CERDO

Materia Prima:

Parámetro	Definición
Carne	Corresponde a la porción <i>comestible</i> de los <i>músculos</i> de los animales de abasto como porcinos, ovinos, porcinos, caprinos, camélidos y otras especies aptas para el consumo humano (DS 977). Específicamente para el Programa de Alimentación Escolar, la materia prima utilizada por las empresas concesionarias debe responder a lo siguiente:
Origen	Las materias primas utilizadas deben ser de origen Nacional.
Excepciones	Se prohíben como materias primas las carnes tipo PSE (pálidas, blandas y exudativas) por su mal comportamiento para uso industrial.
Especificaciones del tipo de músculo	Puede corresponder a cortes del cuarto delantero, central o trasero, excluyendo todas las partes de la cabeza, cogote, manos, patas (pernil), pezuñas, cuero y cola.

Producto Final:


Parámetro	Definición
Definición	Producto congelado antes de su preparación en los establecimientos educacionales. El tipo de músculo que se prepare debe ser músculo limpio, es decir, sin tendones, cartílagos, sin vísceras (corazón, hígado y/o contre de aves), huesos, pellejo, cuero, pelos, cualquier membrana ajena al músculo, hematomas, coágulos, ganglios, cúmulos de grasa subcutánea propios del cerdo, materia grasa que no corresponda a cerdo o restos de ellas provenientes de otro animal, independiente de su especie. Para el cumplimiento de lo anterior, cada corte utilizado debe ser limpiado previamente para extraer la grasa visible. Se prohíbe la utilización de emulsiones cárnicas como alternativa al producto final.
Forma	En el caso de entregarse como una unidad, ésta debe tener la capacidad de cortarse sin uso de cuchillo (por ejemplo, productos masajeados). También puede entregarse en forma cubeteada ó molida (cortes deshuesados y desgrasados del animal), siempre y cuando cumpla las especificaciones del Cuadro 1 de la presente Ficha Técnica.
Aspecto	Propio del producto.
Color	El color del producto de carne de cerdo antes de su cocción debe ser homogéneo y el característico de su especie, es decir, rosado, color dado por el contenido de mioglobina, lo que se verificará en su corte interno.
Olor	Característico del producto. Libre de olores pútridos y extraños.
Sabor	Propio del producto, sin sabores extraños.

A continuación se describen la presentación de carnes definidos por JUNAEB para ser utilizados por las empresas concesionarias en el PAE.

Presentación de carnes permitidas en el PAE	Definición
Carnes Molidas	Corresponde a la carne que es sometida a un proceso de molienda en una máquina moladora de carne antes o dentro del establecimiento educacional y que responde a los requisitos de la presente Ficha Técnica. Puede corresponder a un producto masajeado o cortes.
Carne Cubeteada	Corresponde al producto final de carne (masajeado o cortes) que es sometido a un proceso de trozado en una máquina cubeteadora de carne y que una vez cocinada debe tener un tamaño mínimo de 1,0 cm por 1,0 cm y máximo de 1,5 cm por 1,5 cm y responde a las exigencias de la presente Ficha Técnica.

A continuación se detalla el tipo de formato al que se deben ajustar los proveedores de las empresas

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

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

concesionarias del PAE.

Formato	Fundamento
Tipo de Formato	La entrega de carne a los establecimientos educacionales se realizará en envases individuales con un volumen de acuerdo a las necesidades de los establecimientos, esto es a partir de 250 g.
Empaque	Dependiendo del producto, éste puede estar contenido en bolsas plásticas impermeables u otra tecnología, siempre que garantice la integridad y calidad del producto.
Rotulación del Envase	Debe indicar todos los cortes de cerdo que componen el producto y cada uno de los ingredientes, Nombre del producto, Contenido neto, Composición química y nutricional, Nombre o razón social del fabricante (envasador o productor), País de origen (si es envasado en Chile, indicar esta condición), Número y fecha de resolución sanitaria, Fecha de envasado, Fecha de vencimiento, Número de lote, Aditivos, Instrucción de almacenamiento.

A continuación se describe la vida útil de las carnes utilizadas en el PAE, según su método de conservación:


Carne	Definición del método de conservación / almacenamiento	Vida Útil
Fresca o Refrigerada	Carne sometida a enfriamiento en un rango de temperatura de 1° a 7° C por 24 a 48 hrs.	Se recomienda mantener entre 2 y 3 días como parte de la cadena de producción (bodega, establecimiento y transporte) siempre que no exista pérdida de la cadena de frío ² .
Enfriada	Aquella cuya temperatura interna en el centro de la masa muscular oscila entre 1 y -12° C.	Se recomienda mantener entre 12 y 18 días como parte de la cadena de producción (bodega, establecimiento y transporte) siempre que no exista pérdida de la cadena de frío.
Congelada	Aquellas carnes almacenadas en un equipo tal que su temperatura en el centro térmico es -18° C.	Se recomienda mantener máximo 30 días como parte de la cadena de producción (bodega, establecimiento y transporte) siempre que no exista pérdida de la cadena de frío.

Para la toma de decisiones y en virtud de la mejora de la calidad de la carne entregada en el PAE, se especifican los siguientes parámetros que deben cumplir los productos.

Parámetro	Cerdo
Calorías (100 g producto)	170
pH	Máximo 6,0
Proteínas (%)	Mínimo 18
Humedad (%)	Máximo 70,0
Materia Grasa (%)	Máximo 9,50 *
Carbohidratos (%)	Máximo 1,0
Músculo limpio	Mínimo 98,0

- Se permitirá el uso de hasta 3% de proteína de soya, en reemplazo de materia grasa.

Parámetro	Plan de muestreo	Límite por gramo
Elaborado por: Depto. Técnico	Revisado por: Depto. Técnico	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico

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

	Categoría	Clases	n	c	m
Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	1	3	5	3	10 ⁶
Salmonella en 25g	10	2	5	1	Presencia

² Se verificará el cumplimiento del control de la cadena de frío en todas sus etapas mediante registros que evidencien su control.


Requisitos que debe presentar el producto Carne de Cerdo:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Músculo limpio	98%	100%	98	100
Materia grasa	0%	9,5%	0	9,5
Fibra (carne molida)	0%	3%	0	3
Humedad	0%	70%	0	70
pH	5,8	6,2	5,8	6,2
Rec. aerobios mesófilos	0	10 ⁶ ufc/g	0	1.000.000
Salmonella en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0

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

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

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

3.3 CARNE DE AVE

Materia prima:

Parámetro	Definición
Carne de ave	Parte <i>muscular</i> de las especies de aves a las que se refiere el DS 977, constituida por todos los tejidos blandos que rodean la estructura del esqueleto. Incluye la piel, cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos que no se separan durante el faenamiento. Específicamente para el Programa de Alimentación Escolar (PAE), la materia prima utilizada por las empresas concesionarias debe responder a lo siguiente:
Origen	La materia prima utilizada debe corresponder a carne de pollo puede ser de origen nacional o importado (este último, siempre y cuando provenga desde los países que el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) autoriza).
Especificaciones del tipo de músculo	Puede corresponder a cualquier músculo del animal. Se sugiere trutro corto y pechuga, ambos deshuesados. Quedan fuera de esta clasificación todas las partes de la cabeza, patas, cuero y plumas.

Producto Final:


Parámetro	Definición
Definición	Producto pollo congelado antes de su preparación en el establecimiento educacional, debe corresponder 100% a músculos del animal, es decir, si dice "carne de pollo" debe ser única y exclusivamente carne de éste y no una mezcla entre pollo y pavo. El tipo de músculo que se prepare debe ser músculo limpio, es decir, sin tendones, cartílagos, vísceras (corazón, hígado y/o contre), huesos, piel, cuero, cañones, plumas ni cañones, cualquier membrana ajena al músculo, hematomas, coágulos o manchas de sangre, ganglios, cúmulos de grasa, materia grasa que no corresponda a dicha ave o restos de ellas provenientes de otro animal, independiente de su especie. Para lo anterior, cada corte utilizado debe ser limpiado previamente para extraer la grasa visible.
Forma	En el caso de entregarse como una unidad, ésta debe tener la capacidad de cortarse sin uso de cuchillo (por ejemplo, productos masajeados y embutidos). También puede entregarse en forma cubeteada ó molida (para cortes deshuesados y desgrasados del animal), siempre y cuando cumpla las especificaciones del Cuadro 1 de la presente Ficha Técnica.
Aspecto	Propio del producto
Color	El color del producto de carne de pollo antes de su cocción debe ser homogéneo y el característico de su especie (rosado pálido), lo que se verificará en su corte interno.
Olor	Característico del producto. Libre de olores pútridos y extraños.
Sabor	Propio del producto, sin sabores extraños.

A continuación se describen la presentación de carnes definidos por JUNAEB para ser utilizados por las empresas concesionarias en el PAE.

Presentación de carnes permitidas en el PAE	Definición
Carne Molida	Corresponde a la carne que es sometida a un proceso de molienda en una máquina moladora de carne antes de su preparación en el establecimiento educacional y que responde a los requisitos de la presente Ficha Técnica. Puede corresponder a un producto masajeado o cortes.
Carne Cubeteada	Corresponde al producto final de carne (masajeado o cortes) que es sometido a un proceso de trozado en una máquina cubeteadora de carne y que una vez cocinada debe tener un tamaño mínimo de 1,0 cm por 1,0 cm y máximo 1,5 cm por 1,5 cm y responde a las exigencias de la presente Ficha Técnica.

A continuación se detalla el tipo de formato al que se deben ajustar los proveedores de las empresas

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

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

concesionarias del PAE.

Formato	Fundamento
Tipo de Formato	La entrega de carne a los establecimientos educacionales se realizará en envases individuales con un volumen de acuerdo a las necesidades de los establecimientos, esto es a partir de 250 g.
Empaque	Dependiendo del producto, éste puede estar contenido en bolsas plásticas impermeables u otra tecnología que asegure la calidad e integridad del producto.
Rotulación del Envase	Debe indicar todos los cortes de ave que componen el producto y cada uno de los ingredientes que contiene, Nombre del producto, Contenido neto, Composición química y nutricional, Nombre o razón social del fabricante (envasador o productor), País de origen (si es envasado en Chile, indicar esta condición), Número y fecha de resolución sanitaria, Fecha de envasado, Fecha de vencimiento, Número de lote, Aditivos, Instrucción de almacenamiento.

A continuación se describe la vida útil de las carnes utilizadas en el PAE, según su método de conservación:

Carne	Definición del método de conservación / almacenamiento	Vida Útil
Fresca o Refrigerada	Carne sometida a enfriamiento en un rango de temperatura de 1° a 7° C por 24 a 48 hrs.	Se recomienda mantener máximo 3 días como parte de la cadena de producción (bodega, establecimiento y transporte) siempre que no exista pérdida de la cadena de frío ³ .
Enfriada	Aquella cuya temperatura interna en el centro de la masa muscular oscila entre 1 y -12° C.	Se recomienda mantener máximo entre 12 y 18 días como parte de la cadena de producción (bodega, establecimiento y transporte) siempre que no exista pérdida de la cadena de frío.
Congelada	Aquellas carnes almacenadas en un equipo tal que su temperatura en el centro térmico es -18° C.	Se recomienda mantener máximo 30 días como parte de la cadena de producción (bodega, establecimiento y transporte) siempre que no exista pérdida de la cadena de frío.

Para la toma de decisiones y en virtud de la mejora de la calidad de la carne entregada en el PAE, se especifican los siguientes parámetros que deben cumplir los productos.

Parámetro	Pollo
Calorías (100 g producto)	152
Humedad (%)	Máximo 75,0
pH	Máximo 6,0
Proteínas (%)	Mínimo 18,0
Materia Grasa (%)	Máximo 6,0
Carbohidratos (%)	Máximo 1,5
Músculo Limpio (%)	Mínimo 98,0

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo		
	Categoría	Clases	n	c	m
Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	1	3	5	3	10 ⁶
Salmonella en 25g	10	2	5	1	Presencia

³ Se verificará el cumplimiento del control de la cadena de frío en todas sus etapas mediante registros que evidencien su control.

Requisitos que debe presentar el producto Carne de Ave:

<ul style="list-style-type: none"> • Análisis a realizar por laboratorio externo: 	Elaborado por: Depto. Técnico	Revisado por: Depto. Técnico	Aprobado por: Jefa Depto. Técnico
--	-------------------------------	------------------------------	-----------------------------------

**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008****FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS
SOSER S.A.**

Revisión: 00

Fecha: 31/08/2010


Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Músculo limpio	98%	100%	98	100
Materia grasa	0%	5%	0	5
Fibra (carne molida)	0%	0,5%	0	0,5
Humedad	0%	75%	0	75
pH	5,8	6,2	5,8	6,2
Rec. aerobios mesófilos	0	10 ⁶ ufc/g	0	1.000.000
Salmonella en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0

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

Elaborado por: Depto. Técnico

Revisado por: Depto. Técnico

Aprobado por: Jefa Depto. Técnico

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

3.4 CARNE DE PAVO

Materia prima:

Parámetro	Definición
Carne de ave	Parte <i>muscular</i> de las especies de aves a las que se refiere el DS 977, constituida por todos los tejidos blandos que rodean la estructura del esqueleto. Incluye la piel, cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos que no se separan durante el faenamiento. Específicamente para el PAE, la materia prima utilizada por las empresas concesionarias debe responder a lo siguiente:
Origen	La materia prima utilizada debe corresponder a pavo de origen Nacional o importado (siempre y cuando provenga de países autorizados por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)).
Especificaciones del tipo de músculo	Puede corresponder a cualquier músculo del animal. Quedan fuera de esta clasificación todas las partes de la cabeza, cogote, patas, cuero y plumas.

Producto Final:


Parámetro	Definición
Definición	Producto pavo congelado antes de su preparación en el establecimiento educacional, debe corresponder 100% al animal y no una mezcla entre pollo y pavo. El tipo de músculo que se prepare debe ser músculo limpio, es decir, sin tendones, cartílagos, vísceras (corazón, hígado y/o contre), huesos, piel, cuero, cañones, plumas ni cañones, cualquier membrana ajena al músculo, hematomas, coágulos o manchas de sangre, ganglios, cúmulos de grasa, materia grasa que no corresponda a dicha ave o restos de ellas provenientes de otro animal, independiente de su especie. Para lo anterior, cada corte utilizado debe ser limpiado previamente para extraer la grasa visible.
Forma	En el caso de entregarse como una unidad, ésta debe tener la capacidad de cortarse sin uso de cuchillo (por ejemplo, productos masajeados y embutidos). También puede entregarse en forma cubeteada ó molida (para cortes deshuesados y desgrasados del animal), siempre y cuando cumpla las especificaciones del Cuadro 1 de la presente Ficha Técnica.
Aspecto	Propio del producto.
Color	El color del producto de carne de pavo antes de su cocción debe ser homogéneo y el característico de su especie (rosado), lo que se verificará en su corte interno.
Olor	Característico del producto. Libre de olores pútridos y extraños.
Sabor	Propio del producto, sin sabores extraños.

A continuación se describe la presentación de las carnes definidas por JUNAEB para ser utilizados por las empresas concesionarias en el PAE.

Presentación de carnes permitidas en el PAE	Definición
Carne Molida	Corresponde a la carne que es sometida a un proceso de molienda en una máquina moledora de carne antes o durante su preparación en el establecimiento educacional y que responde a los requisitos de la presente Ficha Técnica. Puede corresponder a un producto masajead o cortes.
Carne Cubeteada	Corresponde al producto final de carne (masajead o cortes) que es sometido a un proceso de trozado en una máquina cubeteadora de carne y que una vez cocinada debe tener un tamaño mínimo de 1,0 cm por 1,0 cm y máximo 1,5 cm por 1,5 cm y responde a las exigencias de la presente Ficha Técnica.

A continuación se detalla el tipo de formato al que se deben ajustar los proveedores de las empresas

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

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

concesionarias del PAE.

Formato	Fundamento
Tipo de Formato	La entrega de carne a los establecimientos educacionales se realizará en envases individuales con un volumen de acuerdo a las necesidades de los establecimientos, esto es a partir de 250 g.
Empaque	Dependiendo del producto, éste puede estar contenido en bolsas plásticas impermeables u otra tecnología, siempre y cuando conserve la calidad e integridad del producto.
Rotulación del Envase	Debe indicar todos los cortes de ave que componen el producto y cada uno de los ingredientes que contiene, Nombre del producto, Contenido neto, Composición química y nutricional, Nombre o razón social del fabricante (envasador o productor), País de origen (si es envasado en Chile, indicar esta condición), Número y fecha de resolución sanitaria, Fecha de envasado, Fecha de vencimiento, Número de lote, Aditivos, Instrucción de almacenamiento.

A continuación se describe la vida útil de las carnes utilizadas en el PAE, según su método de conservación:

Carne	Definición del método de conservación / almacenamiento	Vida Útil
Fresca o Refrigerada	Carne sometida a enfriamiento en un rango de temperatura de 1° a 7° C por 24 a 48 hrs.	Se recomienda mantener máximo 30 días como parte de la cadena de producción (bodega, establecimiento y transporte) siempre que no exista pérdida de la cadena de frío ⁴ .
Enfriada	Aquella cuya temperatura interna en el centro de la masa muscular oscila entre 1 y -12° C.	Se recomienda mantener máximo entre 12 y 18 días como parte de la cadena de producción (bodega, establecimiento y transporte) siempre que no exista pérdida de la cadena de frío.
Congelada	Aquellas carnes almacenadas en un equipo tal que su temperatura en el centro térmico es -18° C.	Se recomienda mantener máximo 30 días como parte de la cadena de producción (bodega, establecimiento y transporte) siempre que no exista pérdida de la cadena de frío.

Para la toma de decisiones y en virtud de la mejora de la calidad de la carne entregada en el PAE, se especifican los siguientes parámetros que deben cumplir los productos.


Parámetro	Pavo
Calorías (100 g producto)	125
Humedad (%)	Máximo 75,0
pH	Máximo 6,0
Proteínas (%)	Mínimo 19,0
Materia Grasa (%)	Máximo 5,0
Carbohidratos (%)	Máximo 1,0
Músculo Limpio (%)	Mínimo 98,0

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo		
	Categoría	Clases	n	c	m
Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	1	3	5	3	10 ⁶
<i>Salmonella</i> en 25g	10	2	5	1	Presencia

⁴ Se verificará el cumplimiento del control de la cadena de frío en todas sus etapas mediante registros que evidencien su control.

Requisitos que debe presentar el producto Carne de Pavo:

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


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

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Músculo limpio	98%	100%	98	100
Materia grasa	0%	5%	0	5
Fibra (carne molida)	0%	0,5%	0	0,5
Humedad	0%	75%	0	75
pH	5,8	6,2	5,8	6,2
Rec. aerobios mesófilos	0	10 ⁶ ufc/g	0	1.000.000
Salmonella en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0

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

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

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

3.5 CARNE DE VACUNO POUCH EN CUBOS

Materia Prima:

Parámetro	Definición
Carne	Corresponde a la porción <i>comestible</i> de los <i>músculos</i> de los animales de abasto como bovinos, ovinos, porcinos, caprinos, camélidos y otras especies aptas para el consumo humano (DS 977). Específicamente para el Programa de Alimentación Escolar (PAE), la materia prima utilizada por las empresas concesionarias debe responder a lo siguiente:
Origen	La carne de vacuno puede ser de origen nacional o importado (este último, siempre y cuando provenga desde los países y establecimientos que el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) autoriza).
Excepciones	Por influir directamente en la terneza y calidad de la carne y su materia grasa, se prohíben las carnes provenientes de las categorías de tipificación U y N que corresponden a los animales más viejos.
Especificaciones del tipo de músculo	Puede corresponder a cortes del cuarto delantero o trasero sin hueso o previamente deshuesados y desgrasados. Se prohíbe el uso de todas las partes de la cabeza, manos, patas, pezuñas, cuero y cola como parte de la materia prima a utilizar, así como también los cortes cogote, garrón y brazuelo. Los cortes utilizados pueden corresponder a: posta paleta, posta negra, choclillo, sobrecostilla, posta rosada, ganso pollo ganso y tapapecho. Previo al proceso, estos cortes deben ser limpiados para extraer la grasa y colágeno visible

Producto Final:


Parámetro	Definición
Definición	Producto elaborado y envasado utilizando tecnología pouch
Forma	Producto cubeteado, envasado y esterilizado.
Aspecto	Propio del producto.
Color	Propio de la carne de vacuno cocida (pardo oscuro), libre de coloraciones anormales.
Olor	Característico del producto. Libre de olores pútridos y extraños.
Sabor	Propio del producto, sin sabores extraños.
Textura	Suave, que permita su corte sin uso de cuchillo

A continuación se describe la presentación de la carne cubeteada en "pouch" definida por JUNAEB.

Presentación de la carne cubeteada tipo pouch permitida en el PAE	Definición
Carne Cubeteada	Corresponde al producto final de carne (masajeados o cortes) que es sometido a un proceso de trozado en una máquina cubeteadora de carne antes del proceso de elaboración (pouch), obteniéndose cubos de 1,5 cm por 1,5 cm como producto final. Los cortes son precocidos por aproximadamente 6 minutos y colocados en el pouch, para ser sellados y procesados térmicamente

A continuación se detalla el tipo de formato al que se deben ajustar los proveedores de las empresas concesionarias del PAE.

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

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

Formato	Fundamento
Tipo de Formato	La entrega de carne a los establecimientos educacionales puede ser en envases de 3 Kg y 1 Kg
Empaque	El producto debe ser envasado en bolsas de tecnología "pouch", que a la vez, van en cajas de cartón, asegurando la integridad del producto
Rotulación del Envase	Debe indicar todos los cortes de vacuno que componen el producto y todos los ingredientes utilizados para su formulación, Nombre del producto, Contenido neto, Composición química y nutricional, Nombre o razón social del fabricante (envasador o productor), País de origen (si es envasado en Chile, indicar esta condición), Número y fecha de resolución sanitaria, Fecha de envasado, Fecha de vencimiento, Número de lote, Aditivos, Instrucción de almacenamiento.

A continuación se describe la vida útil de la carne cubeteada en "pouch" utilizada en el PAE.

Carne	Definición del método de conservación / almacenamiento	Vida Útil
Envasada en pouch	Carne sometida a proceso térmico y esterilizada	La vida útil del producto es de 12 meses a temperatura ambiente. Este producto no requiere refrigeración mientras el envase esté cerrado

A continuación se especifican los siguientes parámetros que debe cumplir la carne cubeteada en "pouch".

Parámetro	Vacuno
Calorías (100 g producto)	130
Humedad (%)	Máximo 75,0
pH	Máximo 6,0
Proteínas (%)	Mínimo 18,0
Materia Grasa (%)	Máximo 6,0
Carbohidratos (%)	Máximo 1,0
Sodio (mg)	<178

Parámetro	Límite por gramo m
Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	0
Aerobios y Anaerobios (*)	0
Microorganismos termófilos	0
Aerobios y Anaerobios (**)	0

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

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


Requisitos que debe presentar el producto Carne de vacuno pouch en cubos:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Código	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
		Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Control de Esterilidad - Recuento de Mesófilos	26	Ausencia	Ausencia	0	0
Control de Esterilidad - Recuento de Termófilos	27	Ausencia	Ausencia	0	0
Control de vacío	128	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-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010

3.6 CARNE DE VACUNO POUCH MOLIDA

Materia Prima:

Parámetro	Definición
Carne	Corresponde a la porción <i>comestible</i> de los <i>músculos</i> de los animales de abasto como bovinos, ovinos, porcinos, caprinos, camélidos y otras especies aptas para el consumo humano (DS 977). Específicamente para el Programa de Alimentación Escolar (PAE), la materia prima utilizada por las empresas concesionarias debe responder a lo siguiente:
Origen	La carne de vacuno puede ser de origen nacional o importado (este último, siempre y cuando provenga desde los países y establecimientos que el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) autoriza).
Excepciones	Por influir directamente en la terneza y calidad de la carne y su materia grasa, se prohíben las carnes provenientes de las categorías de tipificación U y N que corresponden a los animales más viejos.
Especificaciones del tipo de músculo	Puede corresponder a trozos de cortes del cuarto delantero o trasero sin hueso o previamente deshuesados y desgrasados. Los trozos de cortes, previo al proceso, son limpiados para extraer la grasa y colágeno visible
Cebolla	Grano de oro y otras variedades

Producto Final:

Parámetro	Definición
Definición	Producto elaborado y envasado utilizando tecnología pouch
Forma	Producto molido, precocido, envasado y sometido a tratamiento térmico que garantiza su esterilidad comercial.
Aspecto	Propio del producto
Color	Propio del producto en pouch es propio de carne cocida
Olor	Característico del producto. Libre de olores pútridos y extraños
Sabor	Propio del producto, sin sabores extraños


Proceso y Tecnología aplicada

	Definición
Carne Molida	El producto "Carne Molida" es obtenida de recortes de distintos diámetros molidos en disco de 6 mm. La carne es precocida con un 1% de sal por aproximadamente 7 a 10 minutos y colocados en el Pouch, sellado y procesado térmicamente, garantizando su esterilidad comercial.

A continuación se detalla el tipo de formato al que se deben ajustar los proveedores de las empresas concesionarias del PAE

Formato	Fundamento
Tipo de Formato	La entrega de carne a los establecimientos educacionales se realizará en envases de 3 Kg y 1 Kg
Empaque	El producto debe ser envasado en bolsas de tecnología pouch, que a la vez, van en cajas de cartón, asegurando la integridad del producto
Rotulación del Envase	Nombre del producto, Contenido neto, Composición química y nutricional, Nombre o razón social del fabricante (envasador o productor), País de origen (si es envasado en Chile, indicar esta condición), Número y fecha de resolución sanitaria, Fecha de envasado, Fecha de vencimiento, Número de lote, Aditivos, Instrucción de almacenamiento.

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

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

A continuación se especifican los siguientes parámetros que debe cumplir la carne molida en "pouch".

Parámetro	Vacuno
Calorías (100 g producto)	120-180
Humedad (%)	Máximo 75
pH	Máximo 6.0
Proteínas (%)	Mínimo 20
Materia Grasa (%)	Máximo 6,0
E.N.N. (%)	Máximo 1,0
Colágeno(%)	<1,0
Fibra cruda	<0,1
Cenizas	<1,0
Sodio (mg)	<178

Parámetro	Límite por gramo m
Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	0
Aerobios y Anaerobios (*)	0
Microorganismos termófilos	0
Aerobios y Anaerobios (**)	0

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

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


Requisitos que debe presentar el producto Carne de Vacuno pouch molida:

- 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-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010

3.7 CARNE DE VACUNO POUCH MOLIDA CON CEBOLLA

Materia Prima:

Parámetro	Definición
Carne	Corresponde a la porción <i>comestible</i> de los <i>músculos</i> de los animales de abasto como bovinos, ovinos, porcinos, caprinos, camélidos y otras especies aptas para el consumo humano (DS 977). Específicamente para el Programa de Alimentación Escolar (PAE), la materia prima utilizada por las empresas concesionarias debe responder a lo siguiente:
Origen	La carne de vacuno puede ser de origen nacional o importado (este último, siempre y cuando provenga desde los países y establecimientos que el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) autoriza).
Excepciones	Por influir directamente en la terneza y calidad de la carne y su materia grasa, se prohíben las carnes provenientes de las categorías de tipificación U y N que corresponden a los animales más viejos.
Especificaciones del tipo de músculo	Puede corresponder a trozos de cortes del cuarto delantero o trasero sin hueso o previamente deshuesados y desgrasados. Los trozos de cortes, previo al proceso, son limpiados para extraer la grasa y colágeno visible
Cebolla	Grano de oro y otras variedades

Producto Final:

Parámetro	Definición
Definición	Producto elaborado y envasado utilizando tecnología pouch
Aspecto	Propio del producto
Color	Propio del producto en pouch es propio de pino de carne
Olor	Característico del producto. Libre de olores pútridos y extraños
Sabor	Propio del producto, sin sabores extraños

Formulación

Formula	50% de carne de vacuno molida y 40% de cebolla más condimentos naturales.
----------------	---


A continuación se describe la presentación de la carne molida en "pouch" definida por JUNAEB.

Presentación de la carne molida tipo pouch permitida en el PAE	Definición
Carne Molida	Corresponde al producto final de cubitos de carne de 0,7 x 0,7 cm. aproximadamente, más la cebolla y condimentos naturales.

A continuación se detalla el tipo de formato al que se deben ajustar los proveedores de las empresas concesionarias del PAE

Formato	Fundamento
Tipo de Formato	La entrega de carne a los establecimientos educacionales se realizará en envases de 3 Kg y 1 Kg
Empaque	El producto debe ser envasado en bolsas de tecnología pouch, que a la vez, van en cajas de cartón, asegurando la integridad del producto
Rotulación del Envase	Debe indicar todos los cortes de vacuno que componen el producto y todos los ingredientes utilizados para su formulación, Nombre del producto, Contenido neto, Composición química y nutricional, Nombre o razón social del fabricante (envasador o productor), País de origen (si es envasado en Chile, indicar esta condición), Número y fecha de resolución sanitaria, Fecha de envasado, Fecha de vencimiento, Número de lote, Aditivos, Instrucción de almacenamiento.

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

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

A continuación se describe la vida útil de la carne molida en "pouch" utilizada en el PAE.

Carne	Definición del método de conservación / almacenamiento	Vida Útil
Envasada en pouch	El pino es sometido a proceso térmico, que garantiza la esterilidad comercial del producto. Almacenaje a temperatura ambiente.	La vida útil del producto es de 12 meses a temperatura ambiente. Este producto no requiere refrigeración mientras el envase esté cerrado.

A continuación se especifican los siguientes parámetros que debe cumplir la carne molida en "pouch".

Parámetro	Vacuno
Calorías (100 g producto)	110-145
Humedad (%)	Máximo 75
pH	Máximo 6.0
Proteínas (%)	Mínimo 16
Materia Grasa (%)	Máximo 6,0
Carbohidratos (%)	Máximo 4.5
Sodio (mg)	<500

Parámetro	Límite por gramo m
Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	0
Aerobios y Anaerobios (*)	0
Microorganismos termófilos	0
Aerobios y Anaerobios (**)	0

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

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


Requisitos que debe presentar el producto Carne de vacuno pouch molida con cebolla:

- 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-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010

3.8 CHURRASCO COCIDO CONGELADO

Materia Prima:

Parámetro	Definición
Carne	Corresponde a la porción <i>comestible</i> de los <i>músculos</i> de los animales de abasto como bovinos, ovinos, porcinos, caprinos, camélidos y otras especies aptas para el consumo humano (DS 977). Específicamente para el Programa de Alimentación Escolar (PAE), la materia prima utilizada por las empresas concesionarias debe responder a lo siguiente:
Origen	La carne de vacuno puede ser de origen nacional o importado (este último, siempre y cuando provenga desde los países y establecimientos que el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) autoriza).
Excepciones	Por influir directamente en la terneza y calidad de la carne y su materia grasa, se prohíben las carnes provenientes de las categorías de tipificación U y N que corresponden a los animales más viejos.
Especificaciones del tipo de músculo	Puede corresponder a cortes del cuarto delantero o trasero sin hueso o previamente deshuesados y desgrasados. Los principales cortes utilizados son: posta paleta, posta negra, chocillo, sobrecostilla, posta rosada, ganso, pollo ganso y tapapecho. Los cortes, previo al proceso, son limpiados para extraer la grasa y colágeno visible.

Producto Final:

Parámetro	Definición
Definición	Carne Cocida Envasada y Congelada de Bovinos
Forma	Producto molido mezclado con salmuera, envasado en polietileno, cocido en autoclaves y congelado
Aspecto	Propio del producto
Color	Propio de la carne de vacuno cocida, libre de coloraciones anormales
Olor	Característico del producto. Libre de olores pútridos y extraños
Sabor	Propio del producto, sin sabores extraños
Textura	Suave, que permita su corte sin uso de cuchillo

A continuación se describe la presentación de las carnes definidas por JUNAEB para ser utilizados por las empresas concesionarias en el PAE.


Presentación de churrasco cocido congelado en el PAE	Definición
Churrasco cocido congelado	Corresponde a la carne que es sometida a un proceso de molienda en una máquina moladora de carne, mezclado con salmuera, cocido y congelado

A continuación se detalla el tipo de formato al que se deben ajustar los proveedores de las empresas concesionarias del PAE.

Formato	Fundamento
Tipo de Formato	La entrega del producto a los establecimientos educacionales se realizará en cajas de cartón de aproximadamente 4 kg con el churrasco cortado e interfoliado dentro de la caja.
Rotulación del Envase	Debe indicar todos los cortes de vacuno que componen el producto y todos los ingredientes utilizados para su formulación, Nombre del producto, Contenido neto, Composición química y nutricional, Nombre o razón social del fabricante (envasador o productor), País de origen (si es envasado en Chile, indicar esta condición), Número y fecha de resolución sanitaria, Fecha de envasado, Fecha de vencimiento, Número de lote, Aditivos, Instrucción de almacenamiento.

A continuación se describe la vida útil del churrasco cocido congelado utilizado en el PAE

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

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

Carne	Definición del método de conservación / almacenamiento	Vida Útil
Cocida congelada	Carne sometida a proceso térmico y congelada	La vida útil del producto es de 24 meses a temperatura de -18°C.

A continuación se especifican los siguientes parámetros que debe cumplir el churrasco cocido congelado.

Parámetro	Vacuno
Calorías (100 g producto)	150
Humedad (%)	Máximo 70,0
pH	Máximo 6,0
Proteínas (%)	Mínimo 23,0
Materia Grasa (%)	Máximo 6,0
Carbohidratos (%)	Máximo 1,0

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo		
	Categoría	Clases	n	c	m
Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	1	3	5	3	10 ⁶
<i>Salmonella</i> en 25g	10	2	5	1	Presencia


Requisitos que debe presentar el producto Churrasco cocido congelado:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Materia grasa	0%	6%	0	6
Humedad	0%	70%	0	70
pH	5,8	6,0	5,8	6,0
Rec. aerobios mesófilos	0	10 ⁶ ufc/g	0	1.000.000
Salmonella en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0

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

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

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

3.9 CARNE DE AVE POUCH EN CUBOS

Materia Prima:

Parámetro	Definición
Carne	Parte muscular de las especies de aves a que se refiere el DS 977, constituida por todos los tejidos blandos que rodean la estructura del esqueleto.
Origen	La carne de ave puede ser de origen nacional o importado (este último, siempre y cuando provenga desde los países y establecimientos que el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) autoriza
Especificaciones del tipo de músculo	Puede corresponder a cualquier músculo del animal. Se sugiere trutro corto y pechuga ,ambos deshuesados. Quedan fuera de esta clasificación todas las partes de la cabeza , patas , cuero y plumas

Producto Final:

Parámetro	Definición
Definición	Producto elaborado y envasado utilizando tecnología pouch
Forma	Producto cubeteado, precocido, envasado y sometido a tratamiento térmico que garantiza su esterilidad comercial.
Aspecto	Propio del producto.
Color	Propio del producto cocido
Olor	Característico del producto. Libre de olores pútridos y extraños.
Sabor	Propio del producto, sin sabores extraños.
Textura	Suave, que permita su corte sin uso de cuchillo

A continuación se describe la presentación de la Carne de Ave Cubo en "pouch" definida por JUNAEB.

Presentación de la carne cubeteada tipo pouch permitida en el PAE	Definición
Carne Cubo	Corresponde a la pechuga de pollo trozada en una máquina cubeteadora obteniéndose un cubo de 1,5 x 1,5 cm. aproximadamente, envasada al vacío y sometida a proceso de esterilización comercial.

A continuación se detalla el tipo de formato al que se deben ajustar los proveedores de las empresas concesionarias del PAE.


Formato	Fundamento
Tipo de Formato	La entrega de carne a los establecimientos educacionales puede ser en envases de 3 Kg y 1 Kg
Empaque	El producto debe ser envasado en bolsas de tecnología "pouch", que a la vez, van en cajas de cartón, asegurando la integridad del producto
Rotulación del Envase	Nombre del producto, Contenido neto, Composición química y nutricional, Nombre o razón social del fabricante (envasador o productor), País de origen (si es envasado en Chile, indicar esta condición), Número y fecha de resolución sanitaria, Fecha de envasado, Fecha de vencimiento, Número de lote, Aditivos, Instrucción de almacenamiento.

A continuación se describe la vida útil de la carne de ave "pouch" utilizada en el PAE.

Carne	Definición del método de conservación / almacenamiento	Vida Útil
Envasada en pouch	Carne sometida a proceso térmico y esterilizada	La vida útil del producto es de 12 meses a temperatura ambiente. Este producto no requiere refrigeración mientras el envase esté cerrado

A continuación se especifican los siguientes parámetros que debe cumplir la carne cubeteada en "pouch".

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

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

Parámetro	Vacuno
Calorías (100 g producto)	130
Humedad (%)	Máximo 75,0
Proteínas (%)	Mínimo 24,0
Materia Grasa (%)	Máximo 2,5
Carbohidratos (%)	Máximo 2,5
Cenizas (%)	< 2,3
Sodio (mg)	< 350
Músculo Limpio (%)	Mínimo 98,0

Parámetro	Límite por gramo m
Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	0
Aerobios y Anaerobios (*)	0
Microorganismos termófilos	0
Aerobios y Anaerobios (**)	0

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

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


Requisitos que debe presentar el producto Carne de ave pouch en cubos:

- 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: Jefe: Depto. Técnico
-------------------------------	------------------------------	------------------------------------

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

3.10 CARNE DE AVE DESMECHADA POUCH

Materia Prima:

Parámetro	Definición
Carne	Parte muscular de las especies de aves a que se refiere el DS 977, constituida por todos los tejidos blandos que rodean la estructura
Origen	La carne de ave puede ser de origen nacional o importado (este último, siempre y cuando provenga desde los países y establecimientos que el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) autoriza).
Especificaciones del tipo de músculo	Puede corresponder a cualquier músculo del animal. Se sugiere trutro corto y pechuga, ambos deshuesados. Quedan fuera de esta clasificación todas las partes de la cabeza, patas, cuero y plumas.

Producto Final:

Parámetro	Definición
Definición	Producto elaborado y envasado utilizando tecnología pouch
Forma	Producto desmechado, envasado y sometido a tratamiento térmico que garantiza su esterilidad comercial.
Aspecto	Propio del producto.
Color	Propio del producto cocido
Olor	Característico del producto. Libre de olores pútridos y extraños.
Sabor	Propio del producto, sin sabores extraños.
Textura	Suave, que permita su corte sin uso de cuchillo

A continuación se describe la presentación de la carne de ave desmechada en "pouch" definida por JUNAEB.

Presentación de la carne cubeteada tipo pouch permitida en el PAE	Definición
Carne Desmechada	Corresponde a la carne de pollo desmechada, obtenida de los cortes pechuga y trutro, sometida a un proceso térmico, garantizando su esterilidad comercial.

A continuación se detalla el tipo de formato al que se deben ajustar los proveedores de las empresas concesionarias del PAE.


Formato	Fundamento
Tipo de Formato	La entrega de carne a los establecimientos educacionales puede ser en envases de 3 Kg y 1 Kg
Empaque	El producto debe ser envasado en bolsas de tecnología "pouch", que a la vez, van en cajas de cartón, asegurando la integridad del producto
Rotulación del Envase	Nombre del producto, Contenido neto, Composición química y nutricional, Nombre o razón social del fabricante (envasador o productor), País de origen (si es envasado en Chile, indicar esta condición), Número y fecha de resolución sanitaria, Fecha de envasado, Fecha de vencimiento, Número de lote, Aditivos, Instrucción de almacenamiento.

A continuación se describe la vida útil de la Carne de Ave Desmechada en "pouch" utilizada en el PAE.

Carne	Definición del método de conservación / almacenamiento	Vida Útil
Envasada en pouch	La Carne de pollo en cubo sometida a un proceso térmico que garantiza la esterilidad comercial del producto.	La vida útil del producto es de 12 meses a temperatura ambiente. Este producto no requiere refrigeración mientras el envase esté cerrado.

A continuación se especifican los siguientes parámetros que debe cumplir la carne cubeteada en "pouch".

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

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

Parámetro	Vacuno
Calorías (100 g producto)	130
Humedad (%)	Máximo 75,0
Proteínas (%)	Mínimo 24,0
Materia Grasa (%)	Máximo 2,5
Carbohidratos (%)	Máximo 2,5
Cenizas (%)	< 2,3
Sodio (mg)	<350
Músculo Limpio (%)	Mínimo 98,0

Parámetro	Límite por gramo m
Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	0
Aerobios y Anaerobios (*)	0
Microorganismos termófilos	0
Aerobios y Anaerobios (**)	0

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

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


Requisitos que debe presentar el producto Carne de ave desmechada pouch:

- 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: Jefe: Depto. Técnico
-------------------------------	------------------------------	------------------------------------

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

3.11 CARNE DE CERDO POUCH EN CUBOS

Materia Prima:

Parámetro	Definición
Carne	Parte <i>muscular</i> de las especies de cerdo a que se refiere el DS 977, constituida por todos los tejidos blandos que rodean la estructura del esqueleto. Incluye la piel, cobertura grasa, tendones, vasos, nervios aponeurosis y todos aquellos tejidos que no se separan durante el saneamiento.
Origen	La carne de cerdo puede ser de origen nacional o importado (este último, siempre y cuando provenga desde los países y establecimientos que el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) autoriza).
Especificaciones del tipo de músculo	Puede corresponder a cualquier músculo del animal. Se sugiere pulpa de cerdo deshuesada.

Producto Final:

Parámetro	Definición
Definición	Producto elaborado y envasado utilizando tecnología pouch
Forma	Producto cubeteado, envasado y esterilizado.
Aspecto	Propio del producto.
Color	Propio del producto cocido.
Olor	Característico del producto. Libre de olores pútridos y extraños.
Sabor	Propio del producto, sin sabores extraños.
Textura	Suave, que permita su corte sin uso de cuchillo

A continuación se describe la presentación de la carne cubeteada en "pouch" definida por JUNAEB.

Presentación de la carne cubeteada tipo pouch permitida en el PAE	Definición
Carne Cubeteada	Corresponde al producto final de carne (masajeado o cortes) que es sometido a un proceso de trozado en una máquina cubteadora de carne antes del proceso de elaboración (pouch), obteniéndose cubos de 1,5 cm por 1,5 cm como producto final. Los cortes son precocidos por aproximadamente 6 minutos y colocados en el pouch, para ser sellados y procesados térmicamente

A continuación se detalla el tipo de formato al que se deben ajustar los proveedores de las empresas concesionarias del PAE.


Formato	Fundamento
Tipo de Formato	La entrega de carne a los establecimientos educacionales puede ser en envases de 3 Kg y 1 Kg
Empaque	El producto debe ser envasado en bolsas de tecnología "pouch", que a la vez, van en cajas de cartón, asegurando la integridad del producto
Rotulación del Envase	Nombre del producto, Contenido neto, Composición química y nutricional, Nombre o razón social del fabricante (envasador o productor), País de origen (si es envasado en Chile, indicar esta condición), Número y fecha de resolución sanitaria, Fecha de envasado, Fecha de vencimiento, Número de lote, Aditivos, Instrucción de almacenamiento.

A continuación se describe la vida útil de la carne cubeteada en "pouch" utilizada en el PAE.

Carne	Definición del método de conservación / almacenamiento	Vida Útil
Envasada en pouch	Carne sometida a proceso térmico y esterilizada	La vida útil del producto es de 12 meses a temperatura ambiente. Este producto no requiere refrigeración mientras el envase esté cerrado

A continuación se especifican los siguientes parámetros que debe cumplir la carne cubeteada en "pouch".

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

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

Parámetro	Vacuno
Calorías (100 g producto)	130
Humedad (%)	Máximo 75,0
Proteínas (%)	Mínimo 18,0
Materia Grasa (%)	Máximo 6,0
Carbohidratos (%)	Máximo 1,0
Cenizas (%)	<1,5
Sodio (mg)	<300

Parámetro	Límite por gramo m
Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	0
Aerobios y Anaerobios (*)	0
Microorganismos termófilos	0
Aerobios y Anaerobios (**)	0

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

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


Requisitos que debe presentar el producto Carne de cerdo pouch en cubos:

- 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: Jefe: Depto. Técnico
-------------------------------	------------------------------	------------------------------------

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

3.12 ATUN DESMENUZADO POUCH

Características generales

Parámetro	Definición
Definición	Producto larga vida de pescado atún preparado con especies seleccionadas y estandarizadas.
Proceso tecnológico	Sometido a un proceso tecnológico de eviscerado, cocción, enfriado para posteriormente pasar por un proceso térmico de esterilización comercial, envasado con tecnología pouch.
Ingredientes	Atún, aceite, agua, sal y caldo vegetal
Elaboración	Proceso de esterilización comercial en autoclaves envasado con tecnología pouch

Presentación

Parámetro	Definición
Empaque primario	Bolsas pouch de 1 Kg
Empaque secundario	Cajas de cartón selladas, identificadas y rotuladas según legislación vigente, indicando unidades de bolsas contenidas en el interior, Kg netos, número de registro de la planta, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y todo lo estipulado por el RSA
Duración del producto	1 año
Condiciones de almacenamiento	No requiere refrigeración, mientras el envase se encuentre cerrado (temperatura ambiente)

Características organolépticas

Apariencia	Atún desmenuzado. Homogéneo
Color	Café rosáceo característico del atún cocido
Olor	Característico del producto. Libre de olores pútridos y extraños
Sabor	Propio del producto, sin sabores extraños
Textura	Suave, característica de producto desmenuzado


Características físico químicas del pescado

Parámetro	Atún desmenuzado
Contenido de grasa total	No excederá de 6,0%
Grasas saturadas	No excederá de 2,19 g/100g
Contenido de omega 6	0,22 g/100g (0,3 g/100g)
Contenido de omega 3	0,190 g (2,92 g/100g)
EPA:	0,040 g
DHA:	0,150 g
Nitrógeno	El Nitrógeno Básico Total (NBVT) debe ser de 30 mg/100g como máximo y el Nitrógeno Trimelamínico (NTMA) debe ser de 15 mg/100g como máximo

Composición nutricional por ración

Parámetro	Atún desmenuzado
KCal (100g producto)	Máximo 193
Proteínas (g)	Mínimo 22,5
Grasa total	Máximo 11,0
Grasa saturada (g)	Máximo 1,0
E.N.N	Máximo 1,0
Fibra Cruda	<0,1
Cenizas	<1,8
Sodio (m)	<250
Relación Omega 6/Omega 3	< 0,3

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

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

Especificaciones microbiológicas

Parámetro	n	c	m	M
Microorganismos Mesófilos Aerobios y anaerobios (*)	5	0	0	-
Microorganismos Termófilos Aerobios y anaerobios (**)	5	0	0	-

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

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


Requisitos que debe presentar el producto Atún desmenuzado pouch:

- 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-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010

3.13 ALBONDIGAS EN SALSA DE TOMATE POUCH

Características Generales del Producto

Ingredientes Básicos	Porcentaje(%)
Carne	60
Salsa de Tomates	40

Materia Prima:

Parámetro	Definición
Carne	Corresponde a la porción <i>comestible</i> de los <i>músculos</i> de los animales de abasto como bovinos, ovinos, porcinos, caprinos, camélidos y otras especies aptas para el consumo humano (DS 977). Específicamente para el Programa de Alimentación Escolar (PAE), la materia prima utilizada por las empresas concesionarias debe responder a lo siguiente:
Origen	La carne de vacuno puede ser de origen nacional o importado (este último, siempre y cuando provenga desde los países y establecimientos que el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) autoriza).
Especificaciones del tipo de músculo	Puede corresponder a trozos de cortes del cuarto delantero o trasero sin hueso o previamente deshuesados y desgrasados. Los trozos de cortes, previo al proceso, son limpiados para extraer la grasa y colágeno visible

Producto Final:

Parámetro	Definición
Definición	Producto elaborado y envasado utilizando tecnología pouch
Forma	Se mezclan los ingredientes se envasan y se someten a un tratamiento térmico que garantiza su esterilidad comercial.
Aspecto	Propio del producto
Color	Propio del producto en pouch es propio Albóndigas en salsa de tomates
Olor	Característico del producto. Libre de olores pútridos y extraños
Sabor	Propio del producto, sin sabores extraños


El siguiente Cuadro, detalla el tipo de formato al que se deben ajustar los proveedores de las empresas concesionarias del PAE

Formato	Fundamento
Tipo de Formato	La entrega de carne a los establecimientos educacionales se realizará en envases de 3 Kg y 1 Kg
Empaque	El producto debe ser envasado en bolsas de tecnología pouch, como empaque primario y como envase secundario se utilizan cajas de 12 kg y 8 kg que aseguren la integridad del producto.
Rotulación del Envase	Nombre del producto, Contenido neto, Composición química y nutricional, Nombre o razón social del fabricante (envasador o productor), País de origen (si es envasado en Chile, indicar esta condición), Número y fecha de resolución sanitaria, Fecha de envasado, Fecha de vencimiento, Número de lote, Aditivos, Instrucción de almacenamiento.

A continuación se especifican los siguientes parámetros que debe cumplir la carne molida en "pouch".

Parámetro	Vacuno
Calorías (100 g producto)	110-150
Humedad (%)	Máximo 78
pH	Máximo 6.0
Proteínas (%)	Mínimo 6.0
Materia Grasa (%)	Máximo 10
E.N.N. (%)	Máximo 9,0
Colágeno(%)	<1,0
Cenizas	<1,8
Sodio (mg)	<450

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

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

Parámetro	Límite por gramo m
Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	0
Aerobios y Anaerobios (*)	0
Microorganismos termófilos	0
Aerobios y Anaerobios (**)	0

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

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


Requisitos que debe presentar el producto Albóndigas en salsa de tomate pouch:

- 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-9001:2008	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010

3.14 PESCADO CONGELADO

Materia Prima:

Artículo 315 del RSA indica: "Pescado congelado es aquel que recientemente capturado, es procesado y sometido a una temperatura de -18°C como máxima, medida en su centro térmico"

Características de calidad

Características
De color rosado claro o blanco según variedad; olor fresco y propio; Consistencia muscular firme, no se debe hundir a la presión del dedo o bien retorna a su condición normal.
El producto debe venir en bolsas de 500 gr. como envase principal y en cajas de cartón de primer uso como envase secundario.

Requisitos que debe presentar el producto:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Atributos	Parámetros
Nitrógeno Básico Volátil Total	Máx. 30mg/100 grs..
Histamina	Máx. 20mg/100grs
PH	Máximo 6.8


- Microbiología:

Parámetro	Limite
Recuento Aerobios Mesófilos	Max. 5×10^5 ufc/gr.
S. aureus	Máx 10^2 ufc/gr.
Listeria	Ausencia
E.coli	Máx 10^2 ufc/gr.

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

3.15 SALCHICHA DE JUREL

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

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

Características Generales

Definición	Producto embutido, cocido y congelado de Jurel diseñado y formulado para consumo humano
Ingredientes	Pulpa de Jurel, grasa de jurel, especias, carmín de cochinilla y humo líquido
Elaboración	Preformado y congelado
Presentación	Porciones de 25 o 50 gramos, congeladas sin glaseo, envasadas a granel en bolsa master de polietileno con poliéster sellada al vacío
Empaque Primario	Envasado en bolsa master de polietileno con producto a granel o envase sellado al vacío, según lo acordado con clientes
Empaque Secundario	Caja master de cartón sellada, identificada y rotulada, indicando unidades, kilos, origen, productor, autorizaciones planta de proceso (Registro Servicio de Salud). Además contiene la información de la fecha de elaboración, vencimiento y la información nutricional. No debe presentar derrames ni aromas extraños
Duración del Producto	8 meses mantenido a -18°C
Condiciones de Almacenamiento	Debe cumplir con el artículo 189 del RSA(DS 977) para productos congelados. Además los productos deben estar almacenados en su envase original, sea este primario o secundario, sin hacer traspasos o separaciones de variedades a otros envases

Características organolépticas

Color	Café rosáceo
Olor	Propio de la especie
Apariencia	Producto definido, de superficie lisa y homogénea. Apariencia con ausencia de partículas extraña y de zonas o unidades quemadas por el frío
Sabor	Característico y particular del producto
Textura	Firme, suave y elástica


Especificaciones Microbiológicas

Parámetro	Categoría Planta	n	c	m,	M
Rcto Aerobios Mesófilos	1 ^a	5	1	5,0E+04	5,0E+05
<i>E. coli</i>	1 ^a	5	1	10	1,0E+02
<i>S. aureus</i>	1 ^a	5	1	10	1,0E+02
<i>Salmonella</i>	1 ^a	5	0	Ausencia	
<i>Listeria monocytogenes</i>	1 ^a	Ausencia			

Composición Nutricional

Parámetro	100 g	Porción (50g)
Energía(kcal)	160,5	81
Proteínas (g)	19	9,73
Grasa total (g)	8,5	4,26
Grasa saturada (g)	2	1
Grasa monoinsaturada (g)	2,8	1,4
Grasa poliinsaturada (g)	2,4	1,2
Ácido linoleico(g)	0,1	0,06
Ácido graso omega 3 total (g)	2,2	1,1
EPA (g)	0,5	0,25
DHA (g)	1,4	0,7
Grasa trans (g)	0,04	0,02
Colesterol (mg)	78	39
Hidratos de carbono disponibles (g)	2	1
Sodio (mg)	734	367

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

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

Características físico químicas

Temperatura	Debe cumplir con el artículo 186 del RSA (DS 977) para productos congelados
Relación Omega 6 / Omega 3	< a 0.3
pH	6,0 - 6,5
Nitrógeno	El nitrógeno básico volátil (NBVT) será de 30 mg/100g como máximo y el nitrógeno trimetilamínico (NTMA) será de 15 mg /100g como máximo
Índice de peróxido	Máximo 10 (meq perox/Kg materia grasa).
Contenido de grasa total	No excederá del 15%
Grasas saturadas	No excederá de 3 g/100 g de muestra
Contenido de Omega 3	1,8 g / 100g o superior
Histamina	20 mg/100 g
Cadmio	Cumplir lo exigido en artículo 160 del RSA DS 977
Mercurio	Cumplir lo exigido en artículo 160 del RSA DS 977
Plomo	Cumplir lo exigido en artículo 160 del RSA DS 977
Grasa trans (g)	No excederá de 0,5 g/100g


Requisitos que debe presentar el producto Salchicha de jurel:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Histamina	0 mg/100 g	20 mg / 100 g	0	20
Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT)	0 mg / 100 g	30 mg / 100 g	0	30
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	5 x 10 ⁵ ufc/g	0	500.000
S. aureus	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100
<i>Escherichia coli</i>	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100
<i>Salmonella</i> en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0
<i>Listeria monocytogenes</i>	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100

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

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

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

3.16 HAMBURGUESA DE JUREL

Características Generales

Definición	Producto embutido, preformado y congelado de Jurel con forma de hamburguesa, diseñado y formulado para consumo humano
Ingredientes	Pulpa de Jurel, grasa de jurel, especias, carmín de cochinilla y humo líquido
Elaboración	Preformado y congelado
Presentación	Porciones de 50 gramos, congeladas sin glaseo, envasadas a granel en bolsa master de polietileno con poliéster sellada al vacío
Empaque Primario	Invasado en bolsa master de polietileno con poliéster producto a granel de acuerdo a las necesidades del cliente y envase sellado al vacío
Empaque Secundario	Caja master de cartón sellada, identificada y rotulada, indicando unidades, kilos, origen, productor, autorizaciones planta de proceso (Registro Servicio de Salud). Además contiene la información de la fecha de elaboración, vencimiento y la información nutricional
Duración del Producto	8 meses mantenido a -18°C
Condiciones de Almacenamiento	Debe cumplir con el artículo 189 del RSA (DS 977) para productos congelados. Además los productos deben estar almacenados en su envase original, sea este primario o secundario, sin hacer traspasos o separaciones de variedades a otros envases

Características organolépticas

Color	Símil cárnico
Olor	Propio de la especie
Apariencia	Producto definido, de superficie irregular, sin daños y con ausencia de partículas extrañas
Sabor	Normal y propia del producto
Textura	Firme, suave y compacta


Especificaciones Microbiológicas

Parámetro	Categoría Planta	n	c	m	M
Rcto. Aerobios Mesófilos	1a	5	1	6,0 E+04	3,0 E+06
<i>E. coli</i>	1a	5	1	10	1,0 E+02
<i>S. aureus</i>	1a	5	1	10	1,0 E+02
<i>Salmonella</i>	1a	5	0	Ausencia	Ausencia

Composición Nutricional

Porción	100 g	1 porción (50g)
Energía(kcal)	195	97,5
Proteínas (g)	19	10
Grasa total (g)	12	6
Grasa saturada	3,6	1,8
Grasa monoinsaturada	3,2	1,6
Grasa poliinsaturada	4,0	2,0
Acido linoleico	0,3	0,15
Acido graso omega 3	3,5	1,8
EPA	0,9	0,5
DHA	2,1	1,1
Grasa trans	0,10	0,05
Colesterol (mg)	34	17
Hidratos de carbono disponibles (g)	3	1,5
Sodio(mg)	473	237

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

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

Características físico químicas

Temperatura	Debe cumplir con el artículo 186 del RSA (DS 977) para productos congelados
Relación Omega 6 / Omega 3	< a 0.3
pH	6,0 - 6,5
Nitrógeno	El nitrógeno básico volátil (NBVT) será de 30 mg/100g como máximo y el nitrógeno trimetilamínico (NTMA) será de 15 mg /100g como máximo
Contenido de grasa total	No excederá del 17%
Grasas saturadas	No excederá de 5 g/100 g de muestra
Contenido de Omega 3	3,0 g / 100g o superior
Histamina	20 mg/100 g
Cadmio	Cumplir lo exigido en artículo 160 del RSA DS 977
Mercurio	Cumplir lo exigido en artículo 160 del RSA DS 977
Plomo	Cumplir lo exigido en artículo 160 del RSA DS 977
Grasa trans (g)	No excederá de 0,5 g/100g


Requisitos que debe presentar el producto Hamburguesa de jurel:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Histamina	0 mg/100 g	20 mg / 100 g	0	20
Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT)	0 mg / 100 g	30 mg / 100 g	0	30
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	5 x 10 ⁹ ufc/g	0	500.000
S. aureus	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100
<i>Escherichia coli</i>	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100
<i>Salmonella</i> en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0
<i>Listeria monocytogenes</i>	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100

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

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

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

3.17 HAMBURGUESA DE PESCADO

Características generales

Producto	Hamburguesa de pescado congelada
Descripción general	Porción plana de forma redonda, color anaranjado tenue, de sabor cárnico y levemente ahumado
Ingredientes	Pulpa de merluza (<i>Merluccius gayi</i> y/o <i>Macruronus magellanicus</i>), Pulpa de salmónideo (<i>Salmo salar</i> y/o <i>Oncorhynchus kisutch</i> y/o <i>Oncorhynchus mykiss</i>), Almidón de papa, Sal, Carragenina, Maltodextrina, Polifosfatos de sodio, Glutamato monosódico, Saborizantes autorizados, Colorantes autorizados (Carmín de cochinilla, antocianina, innato y astaxantina)
Presentación	Porciones regulares de 50 gramos cada una, sin glaseo y envasadas en bolsa plástica.
Forma de consumo	Cocida (frita, horneada, cocida en agua, etc.).
Envasado	Empaque primario: Envasado en bolsa plástica de polietileno, opcionalmente a granel, envueltas en lámina de polietileno. El espesor mínimo del material de empaque primario es de 30 micras. Peso neto del contenido en envase primario: 1 kg. Empaque secundario: Caja de cartón corrugado simple. Peso neto y/o unidades primarias contenidas según acuerdos de ventas o requerimientos del cliente.
Tipo de elaboración	Congelado crudo.
Duración del producto	6 meses desde su fecha de elaboración, expresados como duración mínima.
Condiciones de almacenamiento	Almacenamiento a - 18 °C o inferior.
Origen de las materias primas	Los ingredientes utilizados deben provenir de empresas autorizadas por la autoridad sanitaria nacional mediante Resolución Sanitaria. En el caso del salmón, además, debe provenir de centros de cultivo y plantas de procesamiento primarias participantes del Programa de control de Fármacos (FAR) de Sernapesca.
Uso de aditivos	Deben estar en concordancia con el RSA del Minsal (DS 977).
Rotulación	El rotulado del producto debe encontrarse en concordancia con el RSA. La información mínima que debe contener el etiquetado es: Nombre del alimento, Ingredientes, Razón social, domicilio y N° de resolución sanitaria del establecimiento elaborador, Contenido neto, País de origen, Fecha de elaboración (lote) y vencimiento, Instrucciones para el almacenamiento y uso

Características organolépticas

Apariencia	Normal congelada. Ausencia de producto descongelado, líquidos exudados y quemaduras de frío serias
Color	Normal típico anaranjado. En congelado, color no homogéneo, similar a salame
Olor	Normal del producto, ausencia de aromas extraños
Sabor	Normal del producto, ausencia de sabores extraños
Materias extrañas	Ausencia


Análisis microbiológico

Parámetro	N	c	m	M
Recuento de aerobios Mesófilos	5	3	500.000	10 ⁶
<i>E. coli</i>	5	3	100	5 x 10 ²
<i>S. aureus</i>	5	2	100	5 x 10 ²

Composición química y nutricional:

Información nutricional	100g	1 porción (50g)
Energía (Kcal)	108	54
Proteínas (g)	13,9	7
Grasa total (g)	4,1	2
Hidratos de carbono (g)	3,87	1,93
Sodio (mg)	447	223

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

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


Requisitos que debe presentar el producto Hamburguesa de pescado:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Histamina	0 mg/100 g	20 mg / 100 g	0	20
Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT)	0 mg / 100 g	30 mg / 100 g	0	30
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	5 x 10 ⁵ ufc/g	0	500.000
<i>S. aureus</i>	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100
<i>Escherichia coli</i>	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100
<i>Salmonella</i> en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0
<i>Listeria monocytogenes</i>	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100

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

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

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

3.18 HAMBURGUESA DE SALMON

Características Generales

Definición	Producto preformado y congelado de salmón con forma de hamburguesa, diseñado y formulado para consumo humano y elaborado a partir de una mezcla que contiene sobre un 80% de carne de salmón
Ingredientes	Pulpa de Salmón (salmo salar)
Elaboración	Preformado y congelado
Presentación	Porciones de 50 gramos, congeladas sin glaseo, envasadas a granel en bolsa master de polietilileno
Empaque Primario	Envasado en bolsa master de polietileno con producto a granel de acuerdo a las necesidades del cliente
Empaque Secundario	Caja master de cartón sellada, identificada y rotulada, indicando unidades, kilos, origen, productor, autorizaciones planta de proceso. Además contiene la información de la fecha de elaboración, vencimiento y la información nutricional
Duración del Producto	3 meses mantenido a -18°C
Condiciones de Almacenamiento	Debe cumplir con el artículo 189 del RSA (DS 977) para productos congelados. Además los productos deben estar almacenados en su envase original, sea este primario o secundario, sin hacer traspasos o separaciones de variedades a otros envases

Características organolépticas

Color	Rosado
Olor	Propio de la especie del Salmón.
Apariencia	Producto definido, de superficie irregular, sin daños y con ausencia de partículas extrañas
Sabor	Normal y propia del producto
Textura	Firme, suave y compacta.

Características Físico Químicas

pH	Rango establecido de 6,0 a 6,5
Nitrógeno	El nitrógeno básico volátil (NBVT) será de 30 mg. / 100 g. Como máximo y el nitrógeno trimelaminico (NTMA) será de 15 mg. / 100 g
Contenido de Grasa Total	No excederá el 23%
Grasa saturadas	No excederá 6 g / 100 g de muestra.
Contenido de omega 3	Mayor a 3 g / 100 g
Cadmio	Cumplir con lo exigido en el artículo 160 del RSA (DS 977)
Mercurio	Cumplir con lo exigido en el artículo 160 del RSA (DS 977)
Plomo	Cumplir con lo exigido en el artículo 160 del RSA (DS 977)
Grasas Trans	No excederá de 1,4 g / 100 g
Relación Omega 6/Omega 3	< a 0,3
Histamina	20 mg/100 g

Especificaciones Microbiológicas

Parámetro	Categoría Planta	n	C	m	M
Rcto. Aerobios Mesófilos	1a	5	1	5,0 E+04	3,0 E+05
<i>E. coli</i>	1a	5	1	10	1,0 E+02
<i>S.aureus</i>	1a	5	1	10	1,0 E+02
<i>Salmonella</i>	1a	5	0	Ausencia	Ausencia

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



SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008

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

Revisión: 00

Fecha: 31/08/2010

Composición Nutricional

Porción	100 g	1 porción (50g)
Energía(kcal)	227	114
Proteínas (g)	13,3	6,7
Grasa total (g)	16,64	8,3
Grasa saturada (g)	3,9	1,9
Grasa monoinsaturada (g)	4,2	2,1
Grasa poliinsaturada (g)	6	3
Ácido linoleico(g)	1,34	0,67
Ac. graso omega 3 total (g)	4,4	2,2
EPA (g)	1,48	0,74
DHA (g)	2,09	1,04
Grasa trans (g)	0,3	0,15
Colesterol (mg)	60,4	30,2
Hidratos de carbono disponibles (g)	5,8	2,9
Sodio(mg)	665	332

Requisitos que debe presentar el producto Hamburguesa de salmón:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :


Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Histamina	0 mg/100 g	20 mg / 100 g	0	20
Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT)	0 mg / 100 g	30 mg / 100 g	0	30
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	5 x 10 ⁵ ufc/g	0	500.000
S. aureus	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100
<i>Escherichia coli</i>	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100
<i>Salmonella</i> en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0
<i>Listeria monocytogenes</i>	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100

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

Elaborado por: Depto. Técnico.

Revisado por: Depto. Técnico.

Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.

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

3.19 SALCHICHA DE SALMÓN

Características generales

Clasificación	Embutido de salmón escaldado
Definición	Embutido de Salmón en forma de salchicha escaldado y congelado; diseñado y formulado para consumo humano y elaborado a partir de una mezcla que contiene 80% o más de carne de Salmón
Envase y rotulación	Envase primario bolsa master de polietileno con producto a granel en unidades de 25 o 50 gramos. Identificación destacada del productor en envase primario. Caja master de cartón sellada, identificada y rotulada, indicando unidades, kilos, origen, productor, autorizaciones planta proceso, Registro del Servicio de Salud. Las cajas deben presentarse sin derrames ni aromas extraños. Cada envase primario debe rotularse con el tipo de producto, la fecha de elaboración y de vencimiento y con información nutricional. A objeto de garantizar el estándar y calidad los proveedores de este producto deben ser empresas productoras de salmón que cuentan con planta de procesos autorizadas con certificación PAC otorgado por SERNAPESCA
Condiciones de almacenamiento	Almacenamiento según artículo 189 del RSA (DS 977) para productos congelados. Almacenamiento en su envase original (cajas con producto embolsado), sea este primario o secundario, sin hacer traspasos o separaciones de variedades a otros envases.
Vida útil	3 meses a -18 ° C. Una vez descongelado el producto no se debe volver a congelar. Refrigerado puede usarse hasta por un máximo de 5 días a temperaturas de hasta 5 ° C.

Características organolépticas

Color	Rosado
Olor	Propio especie Salmón
Apariencia	Producto definido, de superficie lisa y homogénea, con ausencia de partículas extrañas y de zonas o unidades quemadas por el frío.
Sabor	Característico y particular del producto
Textura	Firme, suave y elástica.


Análisis microbiológico

Parámetro	Categoría Planta	n	c	m	M
Rcto Aerobios Mesófilos	1a	5	1	5,0E+04	3,0E+05
<i>E. coli</i>	1a	5	1	10	1,0E+02
<i>S. aureus</i>	1a	5	1	10	1,0E+02
<i>Salmonella</i>	1a	5	0	Ausencia	
<i>Listeria monocitogenes</i>	1a			Ausencia	

Características físico químicas

Temperatura	Debe cumplir con el artículo 186 del RSA (DS 977) para productos congelados
Relación Omega 6 / Omega 3	< a 0.3
pH	6,0 - 6,5
Sodio (mg)	No excederá de 1000mg/100g
Nitrógeno	El nitrógeno básico volátil (NBVT) será de 30 mg/100g como máximo y el nitrógeno trimetilamínico (NTMA) será de 15 mg /100g como máximo
Índice de peróxido	Máximo 10 (meq perox/Kg materia grasa).
Contenido de grasa total	No excederá del 23%
Grasas saturadas	No excederá de 6 g/100 g de muestra
Contenido de Omega 3	3 g / 100g o superior
Histamina	20 mg/100 g
Cadmio	Cumplir lo exigido en artículo 160 del RSA DS 977

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

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

Mercurio	Cumplir lo exigido en artículo 160 del RSA DS 977
Plomo	Cumplir lo exigido en artículo 160 del RSA DS 977
Grasa trans (g)	No excederá de 1,4 g/100g
Hidrato de Carbono disponibles (g)	No excederá de 2 g/100g

Requisitos que debe presentar el producto Salchicha de salmón:


- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Histamina	0 mg/100 g	20 mg / 100 g	0	20
Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT)	0 mg / 100 g	30 mg / 100 g	0	30
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	5 x 10 ⁵ ufc/g	0	500.000
<i>S. aureus</i>	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100
<i>Escherichia coli</i>	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100
<i>Salmonella</i> en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0
<i>Listeria monocytogenes</i>	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100

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

3.20 SALCHICHA DE JIBIA

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

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

Características Generales

Definición	Producto preformado y refrigerado de jibia con forma de salchicha, diseñado y formulado para consumo humano.
Ingredientes	Carne de jibia, colágeno (menor a 12%), proteína aislada de soya, fibra de trigo, lactato de sodio, acetato de sodio, ajo, extracto de especias naturales, sal, sabor carne, carragenina y carmín de cochinilla.
Presentación	Unidades de 50 gramos, calibre 21 mm y largo 14 cm promedio.
Empaque	Display de 1 Kg con 20 unidades cada uno. Envasado al vacío (una vez abierto, retirar del envase). Caja de cartón sellada, con 10 display 10 Kg netos por caja
Duración del Producto	30 días refrigerado (temperatura 0 – 6 ° C). Congelado 90 días.
Condiciones de Almacenamiento	Debe cumplir con el RSA para productos refrigerados. Además los productos deben estar almacenados en su envase original, sea este primario o secundario, sin hacer trasposos o separaciones de variedades a otros envases

Características organolépticas

Color	Rosado pálido, corteza lisa rosado pálido, leve pardo.
Olor	Suave a jibia.
Apariencia	Producto definido, de superficie regular, sin daños y con ausencia de partículas extrañas
Sabor	Suave, propio del producto (casi imperceptible sabor a producto marino)
Textura	Firme, suave y compacta.


Especificaciones Microbiológicas

Parámetro	Recuento
Rcto. Aerobios Mesófilos (RAM)	5.500 UFC/g
<i>E. coli</i>	< 3,01 NMP/g
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10 UFC/g
<i>S. aureus</i>	< 10 UFC/g
Salmonella	Ausencia

Composición Nutricional

Porción	100 g	1 porción (50g)
Humedad	76,6	38,3
Energía(kcal)	97	48,5
Proteínas (g)	20,1	10,5
Grasa total (g)	1,71	0,86
Grasa saturada (g)	0,56	0,28
Grasa monoinsaturada (g)	0,75	0,38
Grasa poliinsaturada (g)	0,39	0,20
Grasa trans (g)	0,01	0,01
Colesterol (mg)	107,8	53,9
Hidratos de carbono disponibles (g)	0,2	0,1
Sodio(mg)	298	149

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

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

Requisitos que debe presentar el producto Salchicha de jibia:


- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Histamina	0 mg/100 g	20 mg / 100 g	0	20
Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT)	0 mg / 100 g	30 mg / 100 g	0	30
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	5 x 10 ⁵ ufc/g	0	500.000
S. aureus	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100
<i>Escherichia coli</i>	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100
<i>Salmonella</i> en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0
<i>Listeria monocytogenes</i>	0 ufc/g	10 ² ufc/g	0	100

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

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

3.21 JUREL EN CONSERVA

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

Características Generales

Definición	Jurel en conserva al natural
Líquido de cobertura	Salmuera (agua y sal al 3,5%)
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
Condiciones de Almacenamiento	Temperatura ambiente en envase cerrado

Características organolépticas

Apariencia	Ausencia de materias extrañas y escamas. Sin piel ni restos de vísceras
Color	Característico del producto gris metálico
Olor	Fresco y suave, propio de la especie en conserva
Sabor	Fresco y particular del producto en conserva
Textura	Firme y suave

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)	145
Proteínas (g)	24
Grasa total (g)	5,3
Grasa saturada (g)	1,8
Ácido graso omega 3 total (mg)	250
Grasa trans (g)	0,47
Colesterol (mg)	11
Hidratos de Carbono (g)	0,1
Sodio (mg)	306

Requisitos que debe presentar el producto Jurel 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-9001:2008

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

Revisión: 00

Fecha: 31/08/2010

3.60 PATE

Características generales

Parámetro	Requerimiento
Definición Paté	Cecina cocida, curada o no, de pasta homogénea, de diversa granulometría, preparada con carne de cerdo y/o vacuno u tras especies, hígado de cerdo y /o de vacuno u otras especies, con o sin cuero de cerdo y /o piel de ave, adicionada con grasas o aceites, agua, sal, aditivos, especias y otros ingredientes permitidos (NCh 2579. Of. 2000)
Peso porción	8 – 10 g
Duración	15 días en condiciones de refrigeración
Almacenamiento	Siempre refrigerado
Forma	Embutido en tripa uniforme

Características químicas

Análisis	100g
Energía (Kcal)	Máximo 300
Proteínas (%)	Mínimo 9,0
Grasa libre (%)	Máximo 38

Características organolépticas

Apariencia	Forma uniforme, de aspecto de pasta de diversa granulometría y su superficie no debe estar limosa ni enmohecida
Color	Color uniforme característico de la carne que le entrega su denominación
Olor	Olor característico del producto. No debe presentar olores pútridos o rancios
Sabor	Sabor característico del producto, sin presencia de sabores extraños
Textura	Textura suave y untable

Análisis microbiológico

Parámetro	Plan de muestreo			Límite por gramo		
	Categoría	Clases	n	c	m	M
RAM	3	3	5	1	5 x 10 ⁴	3 x 10 ⁵
<i>E.coli</i>	6	3	5	1	10	10 ²
<i>S.aureus</i>	6	3	5	1	10	10 ²
<i>C.perfringens</i>	6	3	5	1	50	10 ²
<i>Salmonella</i> 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
Nitritos (tripas)	0 mg/kg	125 mg/kg	0	125
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	5x10 ⁴ ufc/g	0	50.000
<i>S. aureus</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>E. coli</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>C. perfringens</i>	0 ufc/g	50 ufc/g	0	50
<i>Salmonella</i> en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde

Elaborado por: Depto. Técnico.

Revisado por: Depto. Técnico.

Aprobado por: Jefa Depto. Técnico.

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

- Análisis proximal
Muestra (envase original), manteniendo cadena de frío.

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