

FICHA TECNICA

1. DESCRIPCIÓN

Chancaca Deliciosa es un producto sin colorantes, sin saborizantes, sin preservantes y libre de gluten.

Elaborado por azúcar y melaza.

2. ALMACENAMIENTO

El producto se debe conservar en un lugar fresco, seco y limpio.



3. PRESENTACIONES

| Producto | Embalaje |
|--------------------|-----------|
| Chancaca Deliciosa | 24x 400 g |

5. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS

| Parámetros | Chancaca Deliciosa 400 g |
|-----------------------------------|--------------------------|
| Contenido Neto (g) | 400 ± 13,5 |
| Estado físico | Sólido |
| Humedad (%) | Máx. 6 |
| Cenizas (%) | Máx. 1,2 |
| Sustancias insolubles en agua (%) | Máx. 1,0 |
| Sacarosa (%) | Mín. 80 |
| Solubilidad en agua | Completa |

4. ESPECIFICACIONES

| Parámetros | Chancaca Deliciosa 400 g |
|----------------------|--|
| Ingredientes | Azúcar y melaza. |
| Tipo de Alimento | Confite, producto azucarado |
| Envase primario | Poliéster impreso en reverso y laminado a polietileno pigmentado blanco |
| Envase secundario | Caja de cartón corrugado |
| Vida útil | 5 años |
| Origen | Chile |
| Resolución Sanitaria | Resolución N°303 del 9 de febrero de 1987, del Servicio de Salud Viña del Mar - Quillota |
| Descriptores | Alto en Azúcares, Alto en Calorías |
| Alérgenos | Ausencia |

FICHA TECNICA

6. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

| Característica | Descripción |
|----------------------|--|
| Color | Marrón a marrón tostado, homogéneo |
| Sabor | Característico, caramelo tostado, con leves notas a salsa de soya, libre de sabores extraños |
| Olor | Aroma a caramelo, libre de aromas extraños |
| Apariencia y textura | Bloque firme, compacto, de textura seca, no ligosa |

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Chancaca Deliciosa 24x400 g

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|---------------------------|--|-----------|
| Porción: | 1 taza aprox. (66 g disueltos en 120 ml de agua) | |
| Porciones por envase: | 6 | |
| | 100 g | 1 porción |
| Energía (Kcal) | 377 | 249 |
| Proteínas (g) | 0,3 | 0,2 |
| Grasa total (g) | 0,3 | 0,2 |
| H. de C. disp. (g) | 93 | 61 |
| Azúcares totales (g) | 93 | 61 |
| Sodio (mg) | 46 | 30 |

8. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

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

Referencia: RSA D.S. N°977