



**APRUEBA MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y DE PÁRVULOS PARA SU ESTANDARIZACIÓN, EX MANUAL DE FICHAS TÉCNICAS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS, DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR Y DE PARVULOS JUNAEB, JUNJI E INTEGRA, REVISIÓN N°13.**

**RESOLUCIÓN EXENTA N°2516**

**SANTIAGO, 13 de octubre de 2020.**

**VISTOS:**

Lo dispuesto en la Ley N° 15.720, que crea la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas; en el Decreto Supremo de Educación N° 5.311, de 1968 que aprueba el Reglamento General de JUNAEB; en la Ley N° 19.886 de bases sobre contratos administrativos de suministros y prestación de servicios; en el Decreto Supremo de Hacienda N° 250, de 2004, que aprueba reglamento de Ley N° 19.886; en el Decreto Supremo de Salud N° 977, de 1996, que aprueba el Reglamento Sanitario de los alimentos, actualizado y vigente; en la Resolución N°42, de 2016, que aprueba bases administrativas, técnicas, operativas y anexos de la propuesta pública ID 85-50-LR16; en la Resolución N°51 del 21 de agosto de 2017, que aprueba bases administrativas, técnicas operativas y anexos, llama a licitación pública ID 85-15-LR17 y aprueba contrato tipo para la contratación del servicio de suministro de raciones alimenticias para los beneficiarios de los programas de alimentación escolar y programa de alimentación párvulos para los años 2018, 2019, 2020, 2021, 2022 y 2023; en la Resolución N°6, de 2018, que Aprueba Términos de Referencia y autorícese contratación directa con UTP Tekarera, para el suministro de raciones alimenticias para los Programas de Alimentación Escolar PAE y Programas de Alimentación de Párvulos PAP, periodo marzo 2018 a febrero 2021, en la Unidad Territorial 507, perteneciente a Isla de Pascua; en la Resolución N°10 del 29 de junio de 2018, que aprueba bases administrativas, técnicas operativas y anexos, llama a licitación pública ID 85-27-LR18 y aprueba contrato tipo para la contratación del servicio de suministro de raciones alimenticias para los beneficiarios de los programas de alimentación escolar y programa de alimentación párvulos para los años 2019, 2020, 2021 y hasta febrero de 2022; en la Resolución Exenta N°222, de 6 de febrero de 2019, que Aprueba Términos de Referencia y autoriza contratación directa para la contratación del suministro de raciones alimenticias para los Programas de Alimentación Escolar PAE y Programas de Alimentación de Párvulos

PAP, periodo marzo 2019 a febrero 2022; en la Resolución Exenta N°310, de 15 de febrero de 2019, que Aprueba Términos de Referencia y autoriza contratación directa para la contratación del suministro de raciones alimenticias para los Programas de Alimentación Escolar PAE y Programas de Alimentación de Párvulos PAP, periodo marzo 2019 a febrero 2022; en la Resolución 70 de 2020 que aprueba bases administrativas, técnicas operativas y anexos, llámese a licitación pública ID 85-18-1r20 y aprueba contrato y sus apéndices para la contratación del servicio de suministro de raciones alimenticias para los beneficiarios de los programas de alimentación escolar y programa de alimentación párvulos para los años 2021, 2022, 2023 y hasta diciembre de 2024; en el Decreto Supremo N°5, de 12 de enero de 2018, del Ministerio de Educación que nombra en calidad de titular al Secretario General de JUNAEB y en la Resolución N°7, de 26 de marzo del 2019, de Contraloría General de la República, que fija normas sobre exención del trámite de toma de razón.

### **CONSIDERANDO:**

1. Que, la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, es una corporación autónoma con personalidad jurídica de derecho público, que tiene a su cargo la aplicación de medidas coordinadas de asistencia social y económica a los escolares, conducentes a hacer efectivas la igualdad de oportunidades ante la educación, de conformidad a lo establecido en el artículo 1 de la Ley N° 15.720.
2. Que, dentro de las medidas destinadas a dar cumplimiento a la función institucional de hacer efectiva la igualdad de oportunidades ante la educación, la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, ha establecido el Programa de Alimentación que tiene como finalidad entregar diariamente servicios de alimentación (desayunos, almuerzos, once, colaciones y cenas según corresponda) a los alumnos y alumnas en condición de vulnerabilidad de establecimientos educacionales municipales y particulares subvencionados del país en los niveles de educación parvulario (prekínder y kínder), básica, media y adultos. durante el año lectivo adscritos.
3. Que, en virtud del mencionado programa, se entregan más de 4.000.000 de raciones diarias, resultando imprescindible supervisar el otorgamiento de los beneficios antes indicados, a fin de procurar que estos sean entregados en condiciones de calidad, oportunidad, higiene y seguridad.
4. Que, para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y para el Programa de atención de párvulos (PAP), JUNAEB contrata con terceros los servicios de suministro de entrega de raciones alimenticias, en plena observancia de establecido por la Ley N°19.886 de bases sobre contratos administrativos de suministros y prestación de servicios y a las bases de licitación que rigen los respectivos procesos licitatorios, encontrándose actualmente vigentes a lo largo del

país, los contratos provenientes de las licitaciones ID 85-50-LR16, ID 85-15-LR17, 85-27-LR18 y sus respectivos tratos directos, y para la licitación ID 85-18-LR20;

5. Que, en este contexto, con objeto de establecer las especificaciones mínimas de los productos y materias primas que se deben utilizar en los Programas de Alimentación Escolar (PAE) y de Alimentación Preescolar (PAP), se elaboró el Manual de Fichas Técnicas de Materias Primas o Productos del Programa de Alimentación Escolar JUNAEB – JUNJI – INTEGRA, correspondiente a la revisión N°12, el cual fue aprobado mediante Resolución Exenta N°1178 de 2020.
6. Que, JUNAEB, en conjunto con JUNJI e INTEGRA, revisan periódicamente las fichas técnicas de materias primas y/o productos establecidas en el manual antes referido, con la finalidad de que aquellas se encuentren actualizadas en lo relativo a las especificaciones técnicas que deben cumplir las materias primas y productos utilizados en la entrega de los programas PAE y PAP, de conformidad a las exigencias establecidas en las bases de licitación y/o términos de referencia que rigen los respectivos contratos;
7. Que, de acuerdo a los requerimientos de los controles de la calidad, de la composición nutricional, microbiológica, química, física y sensorial/organoléptica que deben cumplir las materias primas y productos utilizados en el PAE y PAP, el Departamento de Alimentación Escolar (DAE) ha estimado pertinente elaborar e incorporar nuevas fichas técnicas, debiendo en consecuencia, aprobarse una nueva versión del Manual de fichas técnicas de materias primas y productos, para el Programa de Alimentación Escolar de JUNAEB y de Párvulos de JUNJI e INTEGRA, cambiando además, la denominación del mismo a "Manual de Productos Relevantes y Particulares del Programa de Alimentación Escolar y de Párvulos para su Estandarización".
8. Que, el documento que por este acto se aprueba, resultará aplicable en la ejecución del servicio de suministro de raciones alimenticias de los procesos licitatorios individualizados en el considerando cuarto precedente, que se encontraren vigentes a la fecha de la tramitación de la presente Resolución Exenta.
9. Que, es preciso señalar que, de conformidad a lo expresado las bases de licitación y en los términos de referencia vigentes, JUNAEB podrá modificar los manuales de fichas técnicas, incluidos como anexos de éstos, y exigir adecuaciones y ajustes de cualquier producto y/o materia prima, siempre que estas sean necesarias conforme a la normativa vigente y las necesidades de los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar y de Párvulos, en consecuencia;

**RESUELVO:**

**ARTICULO PRIMERO: APRUÉBASE** “Manual de Productos Relevantes y Particulares del Programa de Alimentación Escolar y de Párvulos para su Estandarización” denominado anteriormente “Manual de Fichas Técnicas de Materias Primas o Productos del Programa de Alimentación Escolar JUNAEB – JUNJI – INTEGRA”, Revisión N°13, cuyo texto se adjunta al presente acto administrativo y se tiene como parte integrante de él para todos los efectos legales.

**ARTÍCULO SEGUNDO: PUBLÍQUESE** la presente Resolución, una vez tramitada, en el portal web de Gobierno Transparente de JUNAEB por la Secretaría Administrativa y Documental, correspondiente al SIAC, en el banner “Actos y Resoluciones con Efectos sobre Terceros”, en la categoría “Resolución” a objeto de dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 7° de la Ley N° 20.285 sobre Acceso a la Información Pública y en el artículo N° 51 de su Reglamento.

**ANÓTESE Y COMUNÍQUESE**

Jaime Mario Tohá  
Lavanderos

Firmado digitalmente por Jaime Mario Tohá Lavanderos  
DN: C=CL, S=METROPOLITANA - REGION METROPOLITANA, L=Santiago, O=Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, OU=Terminos de uso en www.esign-la.com/acuerdoterceros, T=Secretario General, CN=Jaime Mario Tohá Lavanderos, E=jaime.toha@junaeb.cl  
Razón: Estoy aprobando este documento con mi firma legalmente vinculante  
Ubicación: Santiago  
Fecha: 2020-10-16 13:38:40  
Foxit Reader Versión: 10.0.0

**JAIME TOHÁ LAVANDEROS**  
**SECRETARIO GENERAL**  
**JUNTA NACIONAL DE AUXILIO ESCOLAR Y BECAS**

Alejandro Layseca Astudillo

ALA/LVG/

DISTRIBUCION:

1. Dirección Nacional
2. Departamento de Alimentación Escolar
3. Departamento Jurídico
4. Oficina de Partes.



**MANUAL**

Código: M-DAE-CPAE002

**MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES  
DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS**

Revisión: 13 de 14/10/2020

**Página 1 de 144**

**MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES  
DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y DE  
PARVULOS PARA SU ESTANDARIZACIÓN.  
(EX MANUAL DE FICHAS TÉCNICAS)**

**JUNAEB – JUNJI – INTEGRA**

**OCTUBRE 2020**

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 2 de 144

## Índice

I.	OBJETIVO .....	4
II.	ALCANCE .....	4
III.	RESPONSABILIDADES .....	4
IV.	GENERALIDADES .....	5
V.	PRODUCTOS CON FICHA TÉCNICA.....	6
1.	FICHAS DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS .....	6
1.1	FÓRMULA LACTEA SABORIZADA REDUCIDA EN AZÚCAR (JUNAEB).....	6
1.2	FÓRMULA LÁCTEA FORTIFICADA CON FLUOR Y SABORIZADA REDUCIDA EN AZÚCAR (JUNAEB) .....	8
1.3	LECHE EN POLVO CON FLÚOR INSTANTÁNEA 12% MATERIA GRASA (JUNAEB, JUNJI E INTEGRRA) .....	10
1.4	LECHE EN POLVO CON FLÚOR INSTANTÁNEA 18% MATERIA GRASA (JUNAEB, JUNJI E INTEGRRA).....	11
1.5	POSTRE DE LECHE 50% LECHE (JUNAEB) .....	12
1.6	POSTRE DE LECHE 70% LECHE (JUNAEB) .....	14
2.	FICHAS DE ALIMENTOS CÁRNICOS .....	16
2.1	CARNE DE VACUNO EN CUBOS O MOLIDA CON CEBOLLA EN POUCH (JUNAEB).....	16
2.2	CHURRASCO DE CARNE DE VACUNO CONGELADO (JUNAEB).....	18
2.3	JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO (JUNAEB, JUNJI E INTEGRRA) .....	19
3.	FICHAS DE PESCADOS.....	20
3.1	APANADOS DE MERLUZA (JUNAEB) .....	20
3.2	HAMBURGUESA DE JUREL (JUNAEB) .....	22
3.3	HAMBURGUESA DE MERLUZA (JUNAEB).....	23
3.4	HAMBURGUESA DE MERLUZA Y SALMON (JUNAEB) .....	24
3.5	HAMBURGUESA DE SALMON (JUNAEB) .....	25
3.6	PULPA DE MERLUZA EN CUBOS CONGELADA (JUNAEB) .....	26
3.7	SALCHICHA DE JUREL (JUNAEB).....	27
3.8	SALCHICHA DE SALMON (JUNAEB).....	28
4.	FICHAS DE MARISCOS .....	29
4.1	MEJILLÓN COCIDO CONGELADO (JUNAEB) .....	29
5.	FICHAS DE FARINÁCEOS .....	31
5.1	BASE PARA PREPARAR PAN BLANCO Y PAN INTEGRAL (JUNAEB, JUNJI E INTEGRRA) .....	31
5.2	GRANOLA (JUNAEB) .....	32
6.	FICHAS DE CONDIMENTOS Y SALSAS.....	34
6.1	PULPA DE PALTA (JUNAEB, JUNJI E INTEGRRA).....	34
6.2	PURÉ DE FRUTA (JUNAEB, JUNJI E INTEGRRA).....	36
7.	FICHAS CATEGORIA OTROS.....	37
7.1	ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TOMATE ENVASADA EN BOLSAS POUCH (JUNAEB).....	37
7.2	CHIPS DE MANZANAS (JUNAEB).....	39
7.3	COMPOTA DE FRUTAY FRUTA CON AVENA (JUNAEB).....	41
7.4	FRUTAS EN CONSERVA: DURAZNOS O MIX DE FRUTAS (JUNAEB).....	42
7.5	FRUTOS SECOS (JUNAEB).....	44
7.6	MANZANAS DESHIDRATADAS POR LIOFILIZACIÓN (JUNAEB).....	45
7.7	PURÉ DE PAPAS DESHIDRATADO FÓRMULA COMPLETA (JUNAEB) .....	46
7.8	SALSA BOLOGNESE ENVASADA EN BOLSA POUCH (JUNAEB) .....	47
7.9	SUCEDÁNEO DE JUGO DE LIMÓN (JUNAEB).....	48
7.10	SUCEDÁNEO DE JUGO DE LIMÓN EN POLVO (JUNAEB).....	49
VI.	PRODUCTOS SIN FICHA TÉCNICA.....	50
VII.	FICHAS QUE APLICAN SÓLO PARA JUNJI E INTEGRRA.....	59
1.	ACEITE VEGETAL (JUNJI E INTEGRRA) .....	59
2.	ARROZ (JUNJI E INTEGRRA).....	61
3.	ARVEJAS (JUNJI E INTEGRRA) .....	62
4.	ATÚN AL AGUA EN CONSERVA (ENLATADO/ POUCH) (JUNJI E INTEGRRA) .....	64
5.	BARRA DE CEREALES (JUNJI E INTEGRRA) .....	66
6.	CARNE AVE POUCH (JUNJI E INTEGRRA) .....	68
7.	CARNES CERDO (JUNJI E INTEGRRA).....	69
8.	CARNE CERDO POUCH (JUNJI E INTEGRRA) .....	71
9.	CARNES VACUNO (JUNJI E INTEGRRA) .....	72
10.	CARNE VACUNO POUCH (JUNJI E INTEGRRA) .....	74
11.	CARNE DE VACUNO MOLIDA CONGELADA (JUNJI E INTEGRRA) .....	75
12.	CARNES POLLO O PAVO (JUNJI E INTEGRRA) .....	77
13.	CEREAL DEXTRINADO (JUNJI E INTEGRRA).....	79
14.	FILETE DE PANGASIU CONGELADO (JUNJI E INTEGRRA) .....	80
15.	FILETE DE PESCADO CRUDO CONGELADO (JUNJI E INTEGRRA).....	82
16.	FÓRMULA 26% MATERIA GRASA FORTIFICADA (LACTANTES ENTRE 6 Y 24 MESES) (JUNJI-INTEGRRA).....	84
17.	FORMULA DE INICIO (JUNJI E INTEGRRA) .....	85
18.	FRUTAS.....	89
18.1	MANZANA (JUNJI E INTEGRRA).....	89
18.2	NARANJA (JUNJI E INTEGRRA).....	90
18.3	PERA (JUNJI E INTEGRRA) .....	91
19.	GARBANZOS (JUNJI E INTEGRRA) .....	92
20.	HUEVOS (JUNJI E INTEGRRA) .....	93
21.	FICHAS DE HORTALIZAS .....	95
21.1	ACELGA FRESCA (JUNJI E INTEGRRA).....	95
21.2	ACELGA FRESCA PREELABORADA (JUNJI E INTEGRRA).....	96
21.3	APIO PREELABORADO (JUNJI E INTEGRRA).....	97
21.4	CEBOLLA FRESCA PREELABORADA (JUNJI E INTEGRRA).....	98
21.5	CEBOLLA DE GUARDA (JUNJI E INTEGRRA) .....	99
21.6	COLIFLOR (JUNJI E INTEGRRA) .....	100
21.7	ESPINACA FRESCA (JUNJI E INTEGRRA).....	101
21.8	LECHUGA PREELABORADA (JUNJI E INTEGRRA) .....	102

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 3 de 144</b>

21.9	PAPAS FRESCAS (JUNJI E INTEGRADA).....	103
21.10	REPOLLO FRESCO(JUNJI E INTEGRADA).....	104
21.11	REPOLLO PREELABORADO (JUNJI E INTEGRADA) .....	105
21.12	TOMATES FRESCOS (JUNJI E INTEGRADA) .....	106
21.13	ZANAHORIAS FRESCAS (JUNJI E INTEGRADA).....	107
21.14	ZANAHORIA PREELABORADA (JUNJI E INTEGRADA).....	108
21.15	ZAPALLO PREELABORADO (JUNJI E INTEGRADA) .....	109
21.16	ZAPALLO ITALIANO FRESCO (JUNJI E INTEGRADA).....	110
22.	JUREL O CABALLA EN CONSERVA (JUNJI E INTEGRADA) .....	111
23.	LECHE EN POLVO INSTANTANEA 12% MATERIA GRASA (JUNJI E INTEGRADA) .....	113
24.	LECHE EN POLVO INSTANTANEA 18% MATERIA GRASA (JUNJI E INTEGRADA) .....	115
25.	LENTEJAS (JUNJI E INTEGRADA) .....	117
26.	MANTEQUILLA (JUNJI E INTEGRADA) .....	118
27.	MIEL DE ABEJA (JUNJI E INTEGRADA) .....	119
28.	MERMELADA / LIGHT O SIN AZUCAR (JUNJI E INTEGRADA).....	121
29.	NÉCTAR INDIVIDUAL LIGHT, BAJO EN AZÚCAR (LARGA VIDA) (JUNJI e INTEGRADA) .....	123
30.	PAN BLANCO (JUNJI E INTEGRADA) .....	125
31.	PAN INTEGRAL (JUNJI E INTEGRADA) .....	127
32.	PASTAS SECAS (JUNJI E INTEGRADA) .....	129
33.	POROTOS (JUNJI E INTEGRADA) .....	131
34.	QUESO LAMINADO (JUNJI E INTEGRADA) .....	132
35.	QUESILLO o QUESO FRESCO (JUNJI-INTEGRADA) .....	134
36.	SABORIZANTE EN POLVO (JUNAEB, JUNJI E INTEGRADA).....	135
37.	SALSA DE TOMATES (JUNJI E INTEGRADA).....	137
38.	TÉ (JUNJI E INTEGRADA).....	139
39.	VERDURAS / HORTALIZADAS CONGELADAS (JUNJI E INTEGRADA) .....	140
40.	YOGURT (JUNJI E INTEGRADA) .....	142
VIII.	CONTROL DE CAMBIOS.....	144

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 4 de 144</b>

## I. OBJETIVO

El objetivo de este manual es establecer las especificaciones mínimas en el marco de la normativa vigente de productos o materias primas utilizadas en el Programa de Alimentación de JUNAEB, JUNJI e INTEGRA, a través de fichas técnicas que permitan consultar sus características y controles para la estandarización de los productos y realizar el respectivo seguimiento por la institución, laboratorios de control, empresas prestadoras y empresas elaboradoras, fabricantes, importadoras y/o diseñadoras de nuevos productos, así como también los prestadores la utilicen como herramienta para la selección de los proveedores.

## II. ALCANCE

El presente manual revisión N°13 aplica a partir de la fecha de publicación o según lo que se indique en su correspondiente resolución, para todas las licitaciones y tratos directos vigentes del Programa de Alimentación adjudicadas en todo el territorio nacional al momento de la fecha de publicación. Su aplicación será por parte de JUNAEB, JUNJI, INTEGRA, laboratorios de control, empresas prestadoras y empresas elaboradoras, importadoras y/o que desarrollan nuevos productos, para el diseño de minutas, adquisición de materias primas o productos alimenticios, control interno y externo del PAE y respectivo seguimiento de los servicios entregados por JUNAEB, JUNJI e INTEGRA en todos sus programas durante todo el año de operación.

JUNAEB, JUNJI e INTEGRA reserva el derecho de modificar, eliminar o incluir fichas técnicas de productos cuando lo determine necesario en el presente documento u otro de similar característica.

La aplicación del presente manual es de carácter obligatorio por parte de las instituciones, laboratorios de control, empresas prestadoras y empresas elaboradoras, fabricantes, importadoras y/o diseñadoras de nuevos productos. Cualquier incorporación o cambios de definiciones de productos alimenticios, deberá seguir el conducto regular establecido por la institución, para su análisis.

La vigencia de este manual será hasta su nueva publicación con la revisión N°14, indicada en el encabezado. Además, de lo establecido en el presente manual, las instituciones podrán hacer el control de estos productos hacia las empresas prestadoras en base a lo establecido en pronunciamientos del Ministerio de Salud y otras entidades gubernamentales.

Aquellos productos que no se encuentran incorporados en este manual se registrarán por los requisitos definidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos actualizado y vigente y la Norma Chilena que corresponda.

## III. RESPONSABILIDADES

- 3.1 El/la Director (a) Nacional es responsable de entregar los recursos para la aplicación del presente manual. Asimismo, es responsable de la aprobación.
- 3.2 El/la Jefe(a) del Departamento Alimentación Escolar (DAE) de la Dirección Nacional es responsable de solicitar la actualización y hacer cumplir este manual en la Dirección Nacional y en las Direcciones Regionales de JUNAEB, como también en laboratorios de control, empresas prestadoras y empresas elaboradoras, fabricantes, importadoras y/o diseñadoras de nuevos productos. A su vez, es responsable del diseño y actualización del presente manual.
- 3.3 El/la Encargado(a) de la Unidad de Técnica del DAE D.N. es responsable de hacer cumplir este manual en la Unidad Técnica del DAE D.N., en las Direcciones Regionales, empresas prestadoras y empresas elaboradoras, fabricantes, importadoras y/o diseñadoras de nuevos productos.
- 3.4 El/la Encargado(a) de la Unidad de Supervisión del DAE D.N. es responsable de hacer cumplir este manual en la Unidad de Supervisión del DAE D.N. en las Direcciones Regionales, empresas prestadoras como también en laboratorios de control de alimentos.
- 3.5 El/la Director(a) Regional y/o Provincial es responsable de hacer cumplir este manual en las Direcciones Regionales y/o Direcciones Provinciales (cuando corresponda), como también en laboratorios de control y empresas prestadoras.
- 3.6 El/la Jefe(a), Encargado o Coordinador(a) del DAE Regional es responsable de hacer cumplir este manual en la Dirección Regional y/o Direcciones Provinciales (cuando corresponda), como también en laboratorios de control y empresas prestadoras.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 5 de 144</b>

**3.7** La empresa prestadora es responsable de cumplir con las especificaciones técnicas de los productos alimenticios definidos en el presente manual para el diseño de minutas, adquisición de materias primas o productos alimenticios, control interno y externo del PAE y respectivo seguimiento de las raciones entregadas por ésta en el PAE.

#### **IV. GENERALIDADES**

En el presente manual los productos están asociados a dos grandes grupos: uno con descripción de ficha técnica y otro sin descripción de ficha técnica.

Aquellos productos que cuentan con ficha técnica son productos procesados con valor agregado y/o especificaciones de calidad específicas para las instituciones, estos se encuentran categorizados por tipo de productos según lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos DTO. N°977/96 (RSA). En esta categoría también se encuentran los productos hortofrutícolas, legumbres y frutas.

Los productos que no cuentan con ficha técnica son aquellos cuyas especificaciones especiales requeridas por las instituciones son menores, por tanto, los requisitos de calidad de estos productos serán los definidos en el RSA y las Normas Chilenas respectivas y la información contenida en su rotulación serán los parámetros nutricionales para controlar. Estos productos se encuentran definidos en el Título VI del presente manual.

El RSA establece las condiciones sanitarias mínimas en que se deben realizar la producción, importación, envasado, almacenamiento, distribución y expendio de alimentos para consumo humano en el país y a su vez las Normas Chilenas establecen los requisitos de calidad de los productos.

Para todas las fichas que aplican a Junaeb la elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRAL, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009. La evaluación sensorial para todos los productos en que aplique será a través del método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces, cuya nota mínima será 3 y del test de aceptabilidad general. En relación a la conservación y vida útil de los productos corresponderá a lo declarado por el elaborador en el rotulo de cada producto.

La empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea trazabilidad ascendente (hacia atrás-origen/proveedor), trazabilidad interna o de procesos (propia de la empresa) y trazabilidad descendente (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNAEB, JUNJI e INTEGRAL las requieran.

Para los productos vegetales. JUNAEB si lo estima conveniente, podrá en cualquier momento controlar presencia de residuos de pesticidas bajo una metodología y con niveles de aceptación validadas y/o autorizadas por el SAG.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 6 de 144

## V. PRODUCTOS CON FICHA TÉCNICA

### 1. FICHAS DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

En la siguiente tabla se encuentra detallada la institución donde aplica cada ficha técnica de producto para la presente categoría.

Categoría	Producto	Institución en que aplica
Leches y productos lácteos	Fórmula láctea saborizada reducida en azúcar.	Junaeb
	Fórmula láctea fortificada con flúor y saborizada reducida en azúcar.	Junaeb
	Leche en polvo con flúor instantánea 12% materia grasa.	Junaeb, Junji e Integra
	Leche en polvo con flúor instantánea 18% materia grasa.	Junaeb, Junji e Integra
	Postre de leche 50% leche.	Junaeb
	Postre de leche 70% leche.	Junaeb

#### 1.1 FÓRMULA LACTEA SABORIZADA REDUCIDA EN AZÚCAR (JUNAEB)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Leche en polvo sabor (nombrar variedad). Este producto se presentará distintas variedades de sabor, donde todos los ingredientes serán idénticos y sólo podrá cambiar el saborizante/aromatizante; como sabor vainilla, sabor chocolate, sabor frutilla, sabor café, sabor té u otro sabor característico al seleccionado.
Descripción de materias primas	<p>LECHE FLUIDA Y/O EN POLVO: Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente y específicamente con el Título VIII artículos 197 al 212 y artículos 216 al 218.</p> <p>Además, deberán cumplir con las Normas Chilenas: NCh1013.Of2008; NCh 1677.Of2008 y NCh 3052.Of2007.</p> <p>SACAROSA: Deberá cumplir con todo lo establecido en el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Artículo 379, cumpliendo con los parámetros establecidos por la Ley 20.606. También se podrán agregar otros azúcares de acuerdo con los Artículos 377 al 392. En reemplazo de parte o todo el azúcar se permitirá el uso de edulcorantes autorizados por el RSA actualizado y vigente, según el IDA permitido, de acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 146.</p> <p><b>No se permite el uso de Aspartame, Sacarina y Ácido ciclámino.</b></p> <p>SABORIZANTE/ AROMATIZANTE: Se seleccionarán de preferencia aquellos naturales, los que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p>COLORANTES: Se deberán seleccionar de preferencia aquellos naturales y permitidos por el RSA actualizado y vigente.</p> <p>Otros Aditivos: se permite la utilización de otros aditivos alimentarios autorizados por el RSA actualizado y vigente en los límites máximos permitidos.</p> <p>Se prohíbe el uso de concentrados proteicos de origen vegetal y animal.</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

Producto Final/Terminado	
Envase	Los envases deben ser y deberán estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente. Las características del envase primario utilizado deben garantizar la vida útil del producto. <b>la característica de la bolsa debe ser tri-laminada</b> (el elaborador debe contar con respaldos de vida útil y análisis de envases según corresponda).
Producto terminado	El producto terminado Fórmula Láctea con sabor reducida en azúcar, está conformada por leche en polvo 18% MG = mín. 71,43%, sacarosa, 0,20% a 0,50% de saborizantes/aromatizantes, 0,63% de colorantes y/u otros aditivos permitidos en el RSA actualizado y vigente. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

Calidad Sensorial	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física.</b> Polvo fino, propio de la mezcla de los ingredientes de la Fórmula láctea, libre de defectos.</p> <p><b>Aspecto</b> Debe ser el propio de los ingredientes de la Fórmula láctea, libre de defectos.</p> <p><b>Color.</b> Propio de la mezcla de los ingredientes de la Fórmula láctea y debe ser libre de defectos. Su color deberá corresponder con el saborizante agregado.</p> <p><b>Olor.</b> Propio de la mezcla de los ingredientes de la Fórmula láctea y debe ser libre de defectos, libre de olor a rancio, libre de olores extraños. Deberá tener el olor característico según el saborizante/ aromatizante usado.</p> <p><b>Sabor.</b> Propio de la mezcla de los ingredientes de la Fórmula láctea, debe ser libre de defectos, libre de sabores extraños. Debe tener el sabor propio según el saborizante/aromatizante agregado.</p> <p><b>Textura.</b> Propia de los ingredientes de la Fórmula láctea, debe ser homogéneo, libre de defectos como partículas quemadas o cuerpos extraños.</p>
Requisitos sensoriales	Consistencia, Olor, Color, Sabor (según título IV Generalidades del presente Manual)

Calidad nutricional	
Requisitos nutricionales	100g
Humedad (g)	Máx. 3.5
Cenizas (g)	Máx. 5.0
Proteínas (g)	Mín. 19
Caseína (g)	Mín. 15

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 7 de 144</b>

Lípidos (g)	Máx. 16
Ac. Grasos Saturados (g)	Máx. 11
Ac. Grasos Monoinsaturados(g)	Mín. 3.8
Ac. Grasos Poliinsaturados (g)	Mín. 0.4
Ac. Grasos trans (g)	Máx. 0.8
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia Máx. 60
Azúcares totales (g)	Máx. 35
Colesterol (mg)	Máx. 55.0
Sodio (mg)	Máx. 350
Calcio (mg)	Mín. 625

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
<b>Parámetro</b>	<b>100 g</b>
Origen de Materia Grasa	Grasa de origen lácteo
Acidez (ml. NaOH 0.1N)	Max. 18

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto lácteo debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, artículo 173, Grupo1 "Leche y Productos lácteos", punto 1.3 "Leches y Cremas en polvo".

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 8 de 144</b>

## 1.2 FÓRMULA LÁCTEA FORTIFICADA CON FLUOR Y SABORIZADA REDUCIDA EN AZÚCAR (JUNAEB)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Leche en polvo fortificada con flúor con sabor reducida en azúcar Este producto se presentará en 5 variedades de sabor, donde todos los ingredientes serán idénticos y sólo podrá cambiar el saborizante/aromatizante. Los productos son los siguientes: Leche en polvo fortificada con flúor con Sabor Vainilla Leche en polvo fortificada con flúor con sabor chocolate Leche en polvo fortificada con flúor con sabor frutilla Leche en polvo fortificada con flúor con sabor café Leche en polvo fortificada con flúor con sabor té
Descripción de materias primas	LECHE FLUIDA Y/O EN POLVO: Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA y específicamente con el Título VIII artículos 197 al 212 y artículos 216 al 218. Además, deberán cumplir con las Normas Chilenas: NCh1013.Of2008; NCh1677.Of2008 y NCh3052.Of2007 SACAROSA: Deberá cumplir con todo lo establecido en el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Artículo 379, cumpliendo con los parámetros establecidos por la Ley 20.606. También se podrán agregar otros azúcares de acuerdo con los Artículos 377 al 392. En reemplazo de parte o todo el azúcar se permitirá el uso de edulcorantes autorizados por el RSA actualizado y vigente, según el IDA permitido, de acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 146. <b>No se permite el uso de Aspartame, Sacarina y Ácido ciclámico.</b> FLUOR: 0,023 g/100 g de monofluor fosfato de sodio SABORIZANTE/ AROMATIZANTE: Se deberán seleccionar de preferencia aquellos naturales, los que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. COLORANTES: Se deberán seleccionar aquellos naturales y permitidos por el RSA. Otros Aditivos: se permite la utilización de otros aditivos alimentarios autorizados por el RSA actualizado y vigente en los límites máximos permitidos. Se prohíbe el uso de concentrados proteicos de origen vegetal y animal.
Materias primas permitidas para la elaboración, según su origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que el SAG autoriza y que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile)

Producto Final/Terminado	
Envase	Los envases deben ser <u>y</u> deberán estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente. Además, en el envase se deberá aplicar el diseño que entrega JUNAEB y aplicar los siguientes colores: Pantone 130C, el cual contiene 15 pts de Pantone yellow 93,8 y 1 pt de Pantone rub. Red 6,2. Las características del envase primario utilizado deben garantizar la vida útil del producto. <b>la característica de la bolsa debe ser tri-laminado (el elaborador debe contar con respaldos de vida útil y análisis de envases según corresponda).</b>
Producto terminado	El producto terminado Fórmula Láctea con sabor reducida en azúcar, está conformada por leche en polvo 18% MG = min. 71,43%, sacarosa, 0,20% a 0,50% de saborizantes/aromatizantes, 0,023% de monofluorofosfato de sodio, 0,63% de colorantes y/u otros aditivos permitidos en el RSA actualizado y vigente. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

Calidad Sensorial	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física.</b> Polvo fino, propio de la mezcla de los ingredientes de la Formula láctea fortificada con flúor, libre de defectos. <b>Aspecto</b> Debe ser el propio de los ingredientes de la Formula láctea fortificada con flúor, libre de defectos. <b>Color.</b> Propio de la mezcla de los ingredientes de la Formula láctea fortificada con flúor y debe ser libre de defectos. Su color deberá corresponder con el saborizante agregado. <b>Olor.</b> Propio de leche la mezcla de los ingredientes de la Formula láctea fortificada con flúor y debe ser libre de defectos, libre de olor a rancio, libre de olores extraños. Deberá tener el olor característico según el saborizante/ aromatizante usado. <b>Sabor.</b> Propio de la mezcla de los ingredientes de la Formula láctea fortificada con flúor, debe ser libre de defectos, libre de sabores extraños. Debe tener el sabor propio según el saborizante/aromatizante agregado. <b>Textura.</b> Propia de los ingredientes de la Formula láctea fortificada con flúor, debe ser homogéneo, libre de defectos como partículas quemadas o cuerpos extraños.
Requisitos sensoriales	Consistencia, Olor, Color, Sabor (según título IV Generalidades del presente Manual)

Calidad Nutricional	
Requisitos nutricionales	100g
Humedad (g)	Máx. 3.5
Cenizas (g)	Máx. 5.0
Proteínas (g)	Mín. 19
Caseína (g)	Mín. 15
Lípidos (g)	Máx. 16
Ác. Grasos Saturados (g)	Máx. 11
Ác. Grasos Monoinsaturados(g)	Mín. 3.8
Ác. Grasos Poliinsaturados (g)	Mín. 0.4
Ác. Grasos trans (g)	Máx. 0.8
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia Máx. 60
Azúcares totales (g)	Máx. 35
Colesterol (mg)	Máx. 55.0
Sodio (mg)	Máx. 350
Calcio (mg)	Mín. 625
Flúor (mg)	2,4-3,8

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 9 de 144</b>

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	<b>100 g</b>
Origen de Materia Grasa	Grasa de origen lácteo
Acidez (ml. NaOH 0.1N)	Max. 18

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto lácteo debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, Artículo 173, Grupo1 "Leche y Productos lácteos", punto 1.3 "Leches y Cremas en polvo".

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 10 de 144

### 1.3 LECHE EN POLVO CON FLÚOR INSTANTÁNEA 12% MATERIA GRASA (JUNAEB, JUNJI E INTEGRAL)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Leche en polvo con flúor instantánea (semidescremada) 12% Materia Grasa
Descripción de las materias primas	<p>LECHE FLUIDA Y/O EN POLVO: Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Título VIII artículos 197 al 212 y artículos 216 al 218.</p> <p>Además, deberán cumplir con las Normas Chilenas: NCh1013.Of2008; NCh1677.Of2008 y NCh3052.Of2007. Sólo se podrán usar los siguientes tipos de materias primas cuidando que se cumpla con todos los requisitos de composición química descritos en la presente ficha:</p> <p><b>Leche fluida:</b> La leche que se seleccione deberá cumplir con el artículo 203, y deberá ser sometida a tratamiento adecuado para que la grasa final llegue a un 12%, de humedad a un máximo de 3,5% y que sea de disolución instantánea.</p> <p><b>Leche en polvo entera/leche en polvo descremada</b> (proporción aprox. 45/55). Las leches que se seleccionen deberán cumplir con lo que establece el artículo 205 del RSA actualizado y vigente.</p> <p><b>Leche en polvo semidescremada 12% materia grasa.</b> Las leches que se seleccionen deberán cumplir con lo que establece el artículo 205 del RSA actualizado y vigente.</p> <p><b>Flúor:</b> Monoflúor fosfato de sodio: 0,035%.</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

Producto Final/Terminado	
Envase	Los envases deben ser y deberán estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente. Las características del envase primario utilizado deben garantizar la vida útil del producto, <b>la característica de la bolsa debe ser tri-laminado</b> (el elaborador debe contar con respaldos de vida útil y análisis de envases según corresponda).
Producto terminado	El producto terminado leche en polvo semidescremada 12% materia grasa, está conformada por exclusivamente con base en los ingredientes indicados en la presente ficha. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

Calidad Sensorial	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física.</b> Polvo fino homogéneo, propio de la leche en polvo, libre de defectos.</p> <p><b>Aspecto.</b> Debe ser el propio de la leche en polvo y libre de defectos.</p> <p><b>Color.</b> Propio de la leche en polvo, blanco amarillento, debe ser libre de defectos, sin puntos negros ni azúcar caramelizada.</p> <p><b>Olor.</b> Propio de leche en polvo, debe ser libre de defectos, libre de olor a rancio y de olores extraños.</p> <p><b>Sabor.</b> Propio de la leche en polvo, debe ser libre de defectos y libre de sabores extraños.</p> <p><b>Textura.</b> Propia de la leche en polvo, debe ser libre de defectos.</p>
Requisitos sensoriales	Consistencia, Olor, Color, Sabor (según título IV Generalidades del presente Manual)

Calidad Nutricional	
Requisitos nutricionales	100g
Humedad (g)	Máx. 3,5
Cenizas (g)	Mín. 6,0
Proteínas (g)	Mín. 29
Caseína (g)	Mín. 21
Lípidos totales (g)	Máx. 12,7
Ac. Grasos saturados (g)	Máx. 8,3
Ac. Grasos monoinsaturados (g)	Mín. 2,8
Ac. Grasos poliinsaturados (g)	Mín. 0,7
Ac. Grasos trans (g)	Máx. 0,5
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia Máx. 49,2
Azúcares totales	Máx. 49,2
Colesterol (mg)	Máx. 57,5
Sodio (mg)	Máx. 450
Calcio (mg)	Mín. 990
Flúor (mg)	2,4 – 3,8

Requisitos Físico –Químicos	
Parámetro	100 g
Origen de Materia Grasa	Grasa de origen lácteo
Acidez (ml, NaOH 0,1N)	Max. 18
Partículas quemadas en disco B (mg)	Máx. 15
Índice de peróxidos:	
- O <sub>2</sub> / kg de grasa en el producto recién preparado y hasta 29 días después	Máx. 1,5 meq
- O <sub>2</sub> / kg de grasa entre los 30 y 59 días;	Máx. 2,5 meq
- O <sub>2</sub> / kg de grasa a los 60 días y más.	Máx. 5,0 meq
Índice de solubilidad (%):	
Producto reconstituido NCh1677.Of2008	Mín. 99

Requisitos Microbiológicos
El producto lácteo debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA actualizado y vigente a Artículo 173, Grupo1 "Leche y Productos lácteos", punto 1.3 "Leches y Cremas en polvo".

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 11 de 144

#### 1.4 LECHE EN POLVO CON FLÚOR INSTANTANEA 18% MATERIA GRASA (JUNAEB, JUNJI E INTEGRAL)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Leche en polvo con flúor instantánea (semidescremada) 18% Materia Grasa.
Descripción de las materias primas	<p>LECHE FLUIDA Y/O EN POLVO: Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Título VIII artículos 197 al 212 y artículos 216 al 218.</p> <p>Además, deberán cumplir con las Normas Chilenas: NCh1013.Of2008; NCh1677.Of2008 y NCh3052.Of2007. Sólo se podrán usar los siguientes tipos de materias primas cuidando que se cumpla con todos los requisitos de composición química descritos en la presente Ficha:</p> <p><b>Leche fluida:</b> La leche que se seleccione deberá cumplir con el artículo 203 del RSA actualizado y vigente, y deberá ser sometida a tratamiento adecuado para que la grasa final llegue a un 18% y la humedad a un máximo de 3,5% y que sea de disolución instantánea.</p> <p><b>Leche en polvo entera/leche en polvo descremada</b> (proporción aprox. 70/30). Las leches que se seleccionen deberán cumplir con lo que establece el artículo 205 del RSA actualizado y vigente. Leche en polvo semidescremada 18% materia grasa. Las leches que se seleccionen deberán cumplir con lo que establece el artículo 205 del RSA actualizado y vigente.</p> <p><b>Leche en polvo semidescremada 18% materia grasa.</b> Las leches que se seleccionen deberán cumplir con lo que establece el artículo 205 del RSA actualizado y vigente.</p> <p><b>Flúor:</b> Monofluor fosfato de sodio: 0,035%</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que el SAG autoriza y que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	Los envases deben ser y deberán estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente. Las características del envase primario utilizado deben garantizar la vida útil del producto, <b>la característica de la bolsa debe ser tri-laminado</b> (el elaborador debe contar con respaldos de vida útil y análisis de envases según corresponda).
Producto terminado	El producto terminado leche en polvo semidescremada 18% materia grasa, está conformada por exclusivamente con base en los ingredientes indicados en la presente ficha. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> polvo fino, propio de la leche en polvo, libre de defectos</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de la leche en polvo y libre de defectos.</p> <p><b>Color.</b> Propio de la leche en polvo, blanco amarillento, debe ser libre de defectos, sin puntos negros ni azúcar caramelizada.</p> <p><b>Olor.</b> Propio de leche en polvo, debe ser libre de defectos, libre de olor a rancio y de olores extraños.</p> <p><b>Sabor.</b> Propio de la leche en polvo, debe ser libre de defectos y libre de sabores extraños</p> <p><b>Textura.</b> Propia de la leche en polvo, debe ser libre de defectos</p>
Requisitos sensoriales	Consistencia, Olor, Color, Sabor (según título IV Generalidades del presente Manual)

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 3,5
Cenizas (g)	Mín. 6,0
Proteínas (g)	Mín. 27
Caseína (g)	Mín. 21
Lípidos (g)	Máx. 19
Ac. Grasos saturados (g)	Máx. 12,6
Ac. Grasos monoinsaturados (g)	Mín. 5,1
Ac. Grasos poliinsaturados (g)	Mín. 0,4
Ac. Grasos trans (g)	Máx. 0,8
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia Máx. 45,5
Azúcares totales	Máx. 45,5
Colesterol (mg)	Máx. 75,5
Sodio (mg)	Máx. 420
Calcio (mg)	Mín. 980
Flúor (mg)	2,4 – 3,8

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
<b>Parámetro</b>	<b>100 g</b>
Origen de Materia Grasa	Grasa de origen lácteo
Acidez (ml, NaOH 0,1N)	Max. 18
Partículas quemadas en disco B (mg)	Máx. 15
Índice de peróxidos:	
- O <sub>2</sub> / kg de grasa en el producto recién preparado y hasta 29 días después	Máx. 1,5 meq
- O <sub>2</sub> / kg de grasa entre los 30 y 59 días;	Máx. 2,5 meq
- O <sub>2</sub> / kg de grasa a los 60 días y más.	Máx. 5,0 meq
Índice de solubilidad (%):	
Producto reconstituido NCh1677.Of2008	Mín. 99

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto lácteo debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, artículo 173, Grupo1 "Leche y Productos lácteos", punto 1.3 "Leches y Cremas en polvo".

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 12 de 144</b>

### 1.5 POSTRE DE LECHE 50% LECHE (JUNAEB)

Características generales	
Nombre genérico	Postre de leche en polvo según variedad
Descripción de las materias primas	<p><b>LECHES:</b> Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).</p> <p><b>AZÚCARES:</b> Sacarosa (azúcar): Deberá cumplir con todo lo establecido en el RSA actualizado y vigente y específicamente con el Artículo 379, cumpliendo con los parámetros establecidos por la Ley 20.606. También se podrán agregar otros azúcares de acuerdo con los Artículos 377 al 392. En reemplazo de parte o todo el azúcar se permitirá el uso de edulcorantes autorizados por el RSA actualizado y vigente, según el IDA permitido, de acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 146. <b>No se permite el uso de Aspartame, Sacarina y Acido ciclámico.</b></p> <p><b>Colorantes:</b> Se permite utilizar aquellos permitidos por el RSA actualizado y vigente actualizado y vigente, excepto la <b>Tartrazina y el Amarillo Crepúsculo</b>. De preferencia se priorizará la utilización de colorantes naturales.</p> <p><b>Saborizantes/Aromatizantes:</b> se permite utilizar aquellos permitidos por el RSA actualizado y vigente actualizado y vigente en los límites máximos autorizados. De preferencia se priorizará la utilización de saborizantes/ aromatizantes naturales.</p> <p><b>Maltodextrina,</b> podrá ser incorporado en las formulaciones de postres de leche siempre y cuando no se vean afectadas las características de composición nutricional.</p> <p>Se prohíbe el uso de concentrados proteicos de origen vegetal y animal (excepto suero lácteo derivado del proceso del queso).</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que el SAG autoriza y que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

Producto Final/Terminado	
Envase	Los envases deben ser y deberán estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente. Las características del envase primario utilizado deben garantizar la vida útil del producto, <b>la característica de la bolsa debe ser tri-laminado</b> (el elaborador debe contar con respaldos de vida útil y análisis de envases según corresponda).
Producto terminado	El producto terminado Postre de leche, está conformado con al menos un 50% de leche, y otros componentes según la variedad de postre que sea utilizado. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

Variedad Postres de leche	Tipos	Composición base
Postres de leche con cereal	Arroz con leche y sémola con leche	Leche 18% de MG (50%), sacarosa, sémola (>20%) o arroz (>20%), almidón de maíz, saborizantes y colorantes permitidos.
Postres de leche con adición de harina de	Budín, mousse y bavaoís	Leche 18% de MG (50%), sacarosa, sustancias espesantes o estabilizadores permitidos, suero de leche, saborizantes y colorantes permitidos.
Postres de leche sin cereal con huevo	Flan, leche asada, leche nevada	Leche 18% de MG (50%), sacarosa, sustancias espesantes o estabilizadores permitidos, suero de leche, huevo deshidratado, saborizantes y colorantes permitidos.

Requisitos organolépticos postres de leche con cereal		
Parámetro	Arroz con leche	Sémola con leche
<b>Color</b> (materia prima y reconstituido-listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de color de una mezcla leche y arroz.	Debe corresponder al perfil básico de color de una mezcla leche y sémola,
<b>Sabor</b> (reconstituido-listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de sabor de una mezcla leche y arroz. Podrá incluir esencias de canela, vainilla, limón o naranja.	Debe corresponder al perfil básico de sabor de una mezcla leche y sémola. Podrá incluir esencias de canela, vainilla, limón o naranja.
<b>Olor y aroma</b> (producto materia prima y reconstituido y listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma de una mezcla leche y arroz. Podrá incluir esencias de canela, vainilla, limón o naranja.	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma de una mezcla leche y sémola. Podrá incluir esencias de canela, vainilla, limón o naranja.
<b>Consistencia</b> producto reconstituido-listo para servir)	Espeso con presencia de granos enteros o semi partidos de arroz cocidos (no puntilla de arroz).	Espeso con la presencia de los gránulos de sémola cocida (no semolina).
<b>Apariencia/ Granulosidad</b> de la materia prima	Homogénea de fácil dilución con presencia de granos enteros o semi partidos de arroz, debe estar libre de grumos, excepto aquellos que se desintegren con una ligera presión, con una espátula o elemento similar. Estar libre de partículas visible de color oscuro o negras, o de otros cuerpos extraños.	Homogénea de fácil dilución con presencia de gránulos de sémola, debe estar libre de grumos, excepto aquellos que se desintegren con una ligera presión, con una espátula o elemento similar. Estar libre de partículas visible de color oscuro o negras, o de otros cuerpos extraños.
Otros de la materia prima, una vez reconstituido	Debe estar libre de sabor u olor indicativo de descomposición o neutralización y no presentar rancidez u otros sabores y/u olores objetables, tales como, sebo, pescado, jabón, tiza, óxido, amargo, quemado, parafina, entre otros.	

Requisitos organolépticos postres de leche con adición de harina de cereal			
Parámetro	Budín	Mousse	Bavaoís
<b>Color</b> (producto materia prima y reconstituido – listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de color característico de un budín sabor chocolate o chirimoya	Debe corresponder al perfil básico de color característico de un mousse sabor chocolate, lúcuma o manjar	Debe corresponder al perfil básico de color característico de un bavaoís sabor frambuesa, naranja o piña
<b>Sabor</b> (producto reconstituido y listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de un budín sabor chocolate o chirimoya	Debe corresponder al perfil básico de un mousse sabor chocolate lúcuma o manjar	Debe corresponder al perfil básico de un bavaoís sabor frambuesa, naranja o piña

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 13 de 144</b>

<b>Olor y aroma</b> (producto materia prima y reconstituido – listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma característico de un budín sabor chocolate o chirimoya	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma característico de un mousse sabor chocolate, lúcuma o manjar	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma característico de un bavaois sabor frambuesa, naranja o piña
<b>Consistencia</b> del (producto reconstituido – listo para servir)	Espeso, cuajado,	Espeso, suave, cremoso	Suave, aireado, espumoso,
<b>Apariencia/ Granulosidad</b> de la materia prima	Homogénea de fácil dilución, debe estar libre de grumos, excepto aquellos que se desintegren con una ligera presión, con una espátula o elemento similar. Estar libre de partículas visible de color oscuro o negras, o de otros cuerpos extraños.		

#### Requisitos organolépticos postres de leche sin cereal con huevo

Parámetro	Flan	Leche asada	Leche nevada
<b>Color</b> (producto materia prima y reconstituido – listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de color característico de un flan sabor vainilla, caramelo o chocolate	Debe corresponder al perfil básico de color característico de una leche asada	Debe corresponder al perfil básico de color característico de una leche nevada
<b>Sabor</b> (producto reconstituido y listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de un flan sabor vainilla, caramelo o chocolate. Podrá incluir esencias de canela, vainilla y/o caramelo.	Debe corresponder al perfil básico de una leche asada. Podrá incluir esencias de canela o caramelo	Debe corresponder al perfil básico de una leche nevada. Podrá incluir esencias de canela, limón o naranja.
<b>Olor y aroma</b> (producto materia prima y reconstituido – listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma característico de un flan sabor vainilla, caramelo o chocolate	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma característico de una leche asada.	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma característico de una leche nevada.
<b>Consistencia</b> del (producto reconstituido – listo para servir)	Semisólido, cuajado, textura lisa	Semisólido, cuajado, textura irregular	Semilíquida
<b>Apariencia/ Granulosidad</b> de la materia prima	Homogénea de fácil dilución, debe estar libre de grumos, excepto aquellos que se desintegren con una ligera presión, con una espátula o elemento similar. Estar libre de partículas visible de color oscuro o negras, o de otros cuerpos extraños.		

Requisitos sensoriales	Apariencia, Textura, Olor, Color, Sabor (según título IV Generalidades del presente Manual)
------------------------	---

**Nota:** para todas las variedades de postres de leches, el producto debe estar libre de sabor u olor indicativo de descomposición o neutralización y no presentar rancidez u otros sabores y/u olores objetables, tales como, sebo, pescado, jabón, tiza, oxido, amargo, quemado, parafina, entre otros. Adicionalmente, debe estar libre de cualquier tipo de contaminación, sustancias o partículas extrañas según lo indicado en el Art. 14 del RSA actualizado y vigente.

Requisitos nutricionales	Postres de leche con cereal	Postres de leche con adición de harina de cereal	Postres de leche sin cereal con huevo
<b>Parámetro</b>	<b>100g</b>	<b>100g</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 6	Máx. 6	Máx. 4
Proteínas (g)	Min. 14	Min. 14	Min. 15
Caseína (g)	Min. 11	Min. 11	Min. 11
Carbohidratos (g)	55-65	55-65	55-65
Azúcares totales (g)	Máx. 20	Máx. 53	Máx. 52
Sacarosa (g)	11-30	15-30	15-30
Lípidos (g)	8,5-9,5	8,5-9,5	9,5-10,5
Ác. Grasos Saturados (g)	5,5-6,2	5,5-6,2	6,0-6,7
Ác. Grasos Monoinsaturados (g)	2,6-2,9	2,6-2,9	2,9-3,2
Ácidos Grasos Poliinsaturados (g)	0,4-0,5	0,4-0,5	0,5-0,6
Cenizas (g)	3-5	3-5	3-5
Colesterol (mg)	30-40	30-40	55-75
Calcio (mg)	Min. 460	Min. 460	Min. 460
Sodio (mg)	Máx. 400	Máx. 400	Máx. 400

Requisitos Físico-Químicos	Postres de leche con cereal	Postres de leche con adición de harina de cereal	Postres de leche sin cereal con huevo
Origen de Materia Grasa	Grasa de origen lácteo	Grasa de origen lácteo	Grasa de origen lácteo
Acidez (ml, NaOH 0,1N)	Max. 18	Max. 18	Max. 18

#### Requisitos Microbiológicos

Postres de leche con cereal	Los postres de leche deben cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, Artículo 173, Grupo 4 "Caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas", punto 4.4 "Mezclas en seco que requieren cocción" y además lo establecido en el Grupo 5 "productos elaborados a partir de cereales", punto 5.1 "Harinas y Almidones".
Postres de leche con adición de harina de cereal	Los postres de leche deben cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, Artículo 173, Grupo 4 "Caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas", punto 4.4 "Mezclas en seco que requieren cocción" y además lo establecido en el Grupo 5 "productos elaborados a partir de cereales", punto 5.1 "Harinas y Almidones".
Postres de leche sin cereal con huevo	Los postres de leche deben cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, Artículo 173, Grupo 4 "Caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas", punto 4.4 "Mezclas en seco que requieren cocción".

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 14 de 144</b>

## 1.6 POSTRE DE LECHE 70% LECHE (JUNAEB)

Características generales	
Nombre genérico	Postre de leche en polvo según variedad
Descripción de las materias primas	<p><b>LECHES:</b> Nacional o Importada (siempre que provenga de Plantas que tengan Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).</p> <p><b>AZÚCARES:</b> Sacarosa (azúcar): Deberá cumplir con todo lo establecido en el RSA actualizado y vigente y específicamente con el Artículo 379, cumpliendo con los parámetros establecidos por la Ley 20.606. También se podrán agregar otros azúcares de acuerdo con los Artículos 377 al 392. En reemplazo de parte o todo el azúcar se permitirá el uso de edulcorantes autorizados por el RSA actualizado y vigente, según el IDA permitido, de acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 146. <b>No se permite el uso de Aspartame, Sacarina y Acido cicláxico.</b></p> <p><b>Colorantes:</b> Se permite utilizar aquellos permitidos por el RSA actualizado y vigente, excepto la <b>Tartrazina y el Amarillo Crepúsculo</b>. De preferencia se priorizará la utilización de colorantes naturales.</p> <p><b>Saborizantes/Aromatizantes:</b> se permite utilizar aquellos permitidos por el RSA actualizado y vigente actualizado y vigente en los límites máximos autorizados. De preferencia se priorizará la utilización de saborizantes/aromatizantes naturales.</p> <p><b>Maltodextrina,</b> podrá ser incorporado en las formulaciones de postres de leche siempre y cuando no se vean afectadas las características de composición nutricional.</p> <p>Se prohíbe el uso de concentrados proteicos de origen vegetal y animal (excepto suero lácteo derivado del proceso elaboración del queso).</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que el SAG autoriza y que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

Producto Final/Terminado	
Envase	Los envases deben ser y deberán estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente. Las características del envase primario utilizado deben garantizar la vida útil del producto, <b>la característica de la bolsa debe ser tri-laminado</b> (el elaborador debe contar con respaldos de vida útil y análisis de envases según corresponda).
Producto terminado	El producto terminado Postre de leche, está conformado con al menos un contenga al menos un 70% de leche y otros componentes según la variedad de postre que sea utilizado. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

Variedad Postres de leche	Tipos	Composición base
Postres de leche con cereal	Arroz con leche y sémola con leche	Leche (70%), sacarosa, sémola (>12%) o arroz (>12%), almidón de maíz, saborizantes y colorantes permitidos.
Postres de leche con adición de harina de cereal	Budín, mousse y bavaois	Leche (70%), sacarosa, sustancias espesantes o estabilizadores permitidos, suero de leche, saborizantes y colorantes permitidos.
Postres de leche sin cereal con huevo	Flan, leche asada, leche nevada	Leche (70%), sacarosa, sustancias espesantes o estabilizadores permitidos, suero de leche, huevo deshidratado, saborizantes y colorantes permitidos.

Requisitos organolépticos postres de leche con cereal		
Parámetro	Arroz con leche	Sémola con leche
<b>Color</b> (materia prima y reconstituido-listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de color de una mezcla leche y arroz.	Debe corresponder al perfil básico de color de una mezcla leche y sémola,
<b>Sabor</b> (reconstituido-listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de sabor de una mezcla leche y arroz. Podrá incluir esencias de canela, vainilla, limón o naranja.	Debe corresponder al perfil básico de sabor de una mezcla leche y sémola. Podrá incluir esencias de canela, vainilla, limón o naranja.
<b>Olor y aroma</b> (producto materia prima y reconstituido y listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma de una mezcla leche y arroz. Podrá incluir esencias de canela, vainilla, limón o naranja.	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma de una mezcla leche y sémola. Podrá incluir esencias de canela, vainilla, limón o naranja.
<b>Consistencia</b> producto reconstituido-listo para servir)	Espeso con presencia de granos enteros o semi partidos de arroz cocidos (no puntilla de arroz)	Espeso con la presencia de los gránulos de sémola cocida (no semolina).
<b>Apariencia/ Granulosidad</b> de la materia prima	Homogénea de fácil dilución con presencia de granos enteros o semi partidos de arroz, debe estar libre de grumos, excepto aquellos que se desintegren con una ligera presión, con una espátula o elemento similar. Estar libre de partículas visible de color oscuro o negras, o de otros cuerpos extraños.	Homogénea de fácil dilución con presencia de gránulos de sémola, debe estar libre de grumos, excepto aquellos que se desintegren con una ligera presión, con una espátula o elemento similar. Estar libre de partículas visible de color oscuro o negras, o de otros cuerpos extraños.
Otros de la materia prima, una vez reconstituido	Debe estar libre de sabor u olor indicativo de descomposición o neutralización y no presentar rancidez u otros sabores y/u olores objetables, tales como, sebo, pescado, jabón, tiza, oxido, amargo, quemado, parafina, entre otros	

Requisitos organolépticos postres de leche con adición de harina de cereal			
Parámetro	Budín	Mousse	Bavaois
<b>Color</b> (producto materia prima y reconstituido – listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de color característico de un budín sabor chocolate o chirimoya	Debe corresponder al perfil básico de color característico de un mousse sabor chocolate, lúcuma o manjar	Debe corresponder al perfil básico de color característico de un bavaois sabor frambuesa, naranja o piña
<b>Sabor</b> (producto reconstituido y listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de un budín sabor chocolate o chirimoya	Debe corresponder al perfil básico de un mousse sabor chocolate lúcuma o manjar	Debe corresponder al perfil básico de un bavaois sabor frambuesa, naranja o piña
<b>Olor y aroma</b>	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma característico de un

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 15 de 144

(producto materia prima y reconstituido – listo para servir)	característico de un budín sabor chocolate o chirimoya	característico de un mousse sabor chocolate, lúcuma o manjar	bavarois sabor frambuesa, naranja o piña
<b>Consistencia</b> del (producto reconstituido – listo para servir)	Espeso, cuajado,	Espeso, suave, cremoso	Suave, aireado, espumoso,
<b>Apariencia/ Granulosidad de la materia prima</b>	Homogénea de fácil dilución, debe estar libre de grumos, excepto aquellos que se desintegren con una ligera presión, con una espátula o elemento similar. Estar libre de partículas visible de color oscuro o negras, o de otros cuerpos extraños.		
<b>Requisitos organolépticos postres de leche sin cereal con huevo</b>			
<b>Parámetro</b>	<b>Flan</b>	<b>Leche asada</b>	<b>Leche nevada</b>
<b>Color</b> (producto materia prima y reconstituido – listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de color característico de un flan sabor vainilla, caramelo o chocolate	Debe corresponder al perfil básico de color característico de una leche asada	Debe corresponder al perfil básico de color característico de una leche nevada
<b>Sabor</b> (producto reconstituido y listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de un flan sabor vainilla, caramelo o chocolate. Podrá incluir esencias de canela, vainilla y/o caramelo.	Debe corresponder al perfil básico de una leche asada. Podrá incluir esencias de canela o caramelo	Debe corresponder al perfil básico de una leche nevada. Podrá incluir esencias de canela, limón o naranja.
<b>Olor y aroma</b> (producto materia prima y reconstituido – listo para servir)	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma característico de un flan sabor vainilla, caramelo o chocolate	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma característico de una leche asada.	Debe corresponder al perfil básico de olor y aroma característico de una leche nevada.
<b>Consistencia</b> del (producto reconstituido – listo para servir)	Semisólido, cuajado, textura lisa	Semisólido, cuajado, textura irregular	Semilíquida
<b>Apariencia/ Granulosidad de la materia prima</b>	Homogénea de fácil dilución, debe estar libre de grumos, excepto aquellos que se desintegren con una ligera presión, con una espátula o elemento similar. Estar libre de partículas visible de color oscuro o negras, o de otros cuerpos extraños.		
<b>Nota:</b> para todas las variedades de postres de leches, el producto debe estar libre de sabor u olor indicativo de descomposición o neutralización y no presentar rancidez u otros sabores y/u olores objetables, tales como, sebo, pescado, jabón, tiza, oxido, amargo, quemado, parafina, entre otros. Adicionalmente, debe estar libre de cualquier tipo de contaminación, sustancias o partículas extrañas según lo definido en el Art. 14 del RSA actualizado y vigente.			

Requisitos sensoriales	Apariencia, Textura, Olor, Color, Sabor (según título IV Generalidades del presente Manual)
------------------------	---

Requisitos nutricionales	Postres de leche con cereal	Postres de leche con adición de harina de cereal	Postres de leche sin cereal con huevo
<b>Parámetro</b>	<b>100g</b>	<b>100g</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 6	Máx. 6	Máx. 4
Proteínas (g)	Min. 14	Min. 14	Min. 15
Caseína (g)	Min. 11	Min. 11	Min. 11
Carbohidratos (g)	55-65	55-65	55-65
Azúcares totales (g)	Máx. 52	Máx. 53	Máx. 52
Sacarosa (g)	11-30	15-30	15-30
Lípidos (g)	8,5 -13,5	8,5-13,5	9,5–14,0
Ác. Grasos Saturados (g)	5,5 – 8,7	5,5-8,3	6,0-8,5
Ác. Grasos Monoinsaturados(g)	2,6 – 4,0	2,6-4,0	2,9–4,1
Ácidos Grasos Poliinsaturados (g)	0,2- 0,8	0,4-0,8	0,5–0,8
Cenizas (g)	3-5	3-5	3-5
Colesterol(mg)	30 – 55	30-55	55-83
Calcio(mg)	Min.460	Min.460	Min.460
Sodio (mg)	Máx.400	Máx.400	Máx.400

Requisitos Físico–Químicos	Postres de leche con cereal	Postres de leche con adición de harina de cereal	Postres de leche sin cereal con huevo
Origen de Materia Grasa	Grasa de origen lácteo	Grasa de origen lácteo	Grasa de origen lácteo
Acidez (ml, NaOH 0,1N)	Max. 18	Max. 18	Max. 18

Requisitos Microbiológicos	
Postres de leche con cereal	Los postres de leche deben cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, Artículo 173, Grupo 4 "Caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas", punto 4.4 "Mezclas en seco que requieren cocción" y además lo establecido en el Grupo 5 "productos elaborados a partir de cereales", punto 5.1 "Harinas y Almidones".
Postres de leche con adición de harina de cereal	Los postres de leche deben cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, Artículo 173, Grupo 4 "Caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas", punto 4.4 "Mezclas en seco que requieren cocción" y además lo establecido en el Grupo 5 "productos elaborados a partir de cereales", punto 5.1 "Harinas y Almidones".
Postres de leche sin cereal con huevo	Los postres de leche deben cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, Artículo 173, Grupo 4 "Caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas", punto 4.4 "Mezclas en seco que requieren cocción".

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 16 de 144

## 2. FICHAS DE ALIMENTOS CÁRNICOS

En la siguiente tabla se encuentra detallada la institución donde aplica cada ficha técnica de producto para la presente categoría.

Categoría	Producto	Institución en que aplica
Alimentos cárnicos	Carne de vacuno molida y cubos con cebolla en bolsas pouch	Junaeb
	Churrasco de carne de vacuno congelado	Junaeb
	Jamón de pechuga de pavo	Junaeb, Junji e Integra

### 2.1 CARNE DE VACUNO EN CUBOS O MOLIDA CON CEBOLLA EN POUCH (JUNAEB)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Carne de vacuno trozada en cubos o molida mezclada con cebolla picada, precocido, envasada en bolsa pouch y sometido a tratamiento térmico de esterilidad comercial.
Descripción de las materias primas	<p><b>CARNE de VACUNO:</b> Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Título XI párrafo 1 artículos 268 al 280.</p> <p>Se podrán usar los siguientes cortes como 1° opción: posta de paleta, posta negra, choclillo, sobre costilla, posta rosada y asiento. Como 2° opción, si los anteriores no están disponibles: tapa pecho, punta de picana, abastero y carnicero. Cualquiera de los cortes usados debe ser libre de hematomas y además deberán cumplir con la Norma chilena NCh 1596 Of1999</p> <p>Se deberá usar cebolla (<i>Allium cepa</i>), de preferencia la variedad Valenciana Grano de Oro, alternativamente si no está disponible ésta, se podrán utilizar otras variedades. Para elaboración de este producto sólo se podrá usar las cebollas que cumplan con la Norma Chilena NCh1569. Of2000 de acuerdo a la variedad que se utilice.</p> <p>Para la elaboración de este producto sólo se podrá usar las carnes tipificadas como: V y C, esto se fundamenta en que éstas son las carnes que permiten obtener un producto con una textura más blanda y mejor aceptabilidad. La materia prima deberá cumplir las siguientes Normas Chilenas: NCh1306.Of2002, NCh1424.Of2002, NCh1423.Of1994</p> <p>Se prohíbe el uso de las partes descritas en el artículo 274 del RSA actualizado y vigente, además las siguientes partes: cabeza, cogote, pezuña, mano, patas, osobuco de pierna (garrón), osobuco de mano (brazuelo), cola, cuero, cuero y genitales. Tampoco se permite usar carne aglomerada y compactada, ni carne mecánicamente deshuesada (frescas o congeladas). Se prohíbe el uso de extensores proteicos, vegetales y/o animales.</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que el SAG autoriza y que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

Producto Final/Terminado	
Envase	El producto se deberá envasar en bolsas pouch (retortables termotratables). Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto final está conformado por una mezcla de 60% de la Carne de Vacuno trozada en cubos o molida y 40% de Cebolla. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

Calidad Sensorial	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe corresponder a carne de vacuno cocida trozada en cubos de 1x 1 cm a 1,5 x 1,5 cm o molida según corresponda. Como tamaño mínimo. Los cubos de mayor tamaño deberán ser de proporción adecuada para el grupo etario, en virtud de evitar riesgos en su ingesta, con cebolla picada en cubitos cocida, libre de defectos.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de la carne de vacuno cocida en cubos o molida con cebolla picada en cubos, libre de defectos y sin cúmulos de grasa visibles.</p> <p><b>Color:</b> Propio de la carne de vacuno cocida con cebolla picada en cubos, debe ser libre de defectos, debe ser homogéneo, sin cúmulos de grasa y considerar que el color característico de la carne cocida es color café (marrón)</p> <p><b>Olor:</b> Propio de la carne de vacuno cocida con cebolla picada en cubos, debe ser libre de defectos, libre de olor a podrido y de olores extraños.</p> <p><b>Sabor:</b> Propio de la carne de vacuno cocida con cebolla picada en cubos, debe ser libre de defectos y libre de sabores extraños.</p> <p><b>Textura:</b> Propio de la carne de vacuno cocida con cebolla picada en cubos, debe ser libre de defectos y no requiere cuchillo para el corte.</p>
Requisitos sensoriales	Apariencia, Textura, Olor, Color, Sabor (según título IV Generalidades del presente Manual)

Calidad Nutricional	
Requisitos nutricionales	100g
Humedad (g)	Máx. 75
Cenizas (g)	Máx. 1,0
Proteínas (g)	Mín. 14
Lípidos totales (g)	Máx. 6,0
Ac. Grasos saturados (g)	Máx. 6,0
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia máx. 4,5
Azúcares totales (g)	Máx. 3,0
Fibra dietética total (g)	0,5-1,5
Sodio (mg)	Máx. 240
Hierro (mg)	0,9 – 1,8

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 17 de 144</b>

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
Carne Magra (%)	Mínimo 94
Defectos (hueso, tendones y cartílagos)	Ausencia
Tamaño del trozo (carne cubo)	Mín. 1 x1 cm – Máx. 1,5 x 1,5 cm
Tamaño de trozo (cebolla)	Mín. 0,3 cm x 0,3 cm a 0,5 cm x 0,5 cm.
Nota: sólo un 20% trozos podrán ser de menor o mayor tamaño	

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, artículo 173, Grupo 18 “Conservas”.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 18 de 144</b>

## 2.2 CHURRASCO DE CARNE DE VACUNO CONGELADO (JUNAEB)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Churrasco de carne de vacuno cruda y congelada
Descripción de las materias primas	<p><b>CARNE de VACUNO:</b> Deberá cumplir con todo lo que establece el Reglamento Sanitario de los Alimentos RSA actualizado y vigente, específicamente con el Título XI párrafo 1 artículos 268 al 280.</p> <p>Se podrán usar los siguientes cortes como 1° opción: posta de paleta, posta negra, choclillo, sobre costilla, posta rosada y asiento. Como 2° opción, si los anteriores no están disponibles: tapa pecho, punta de picana, abastero y carnicerero. Cualquiera de los cortes usados debe ser libre de hematomas y además deberán cumplir con la Norma chilena NCh 1596 Of1999.</p> <p>Para la elaboración de este producto sólo se podrá usar las carnes tipificadas como: V y C, esto se fundamenta en que éstas son las carnes que permiten obtener un producto con una textura más blanda y mejor aceptabilidad. La materia prima deberá cumplir las siguientes Normas Chilenas: NCh 1306.Of2002, NCh 1424.Of2002, NCh 1423.Of1994</p> <p>Se prohíbe el uso de las partes descritas en el artículo 274 del RSA actualizado y vigente y además las siguientes partes: cabeza, cogote, pezuña, mano, patas, osobuco de pierna (garrón), osobuco de mano (brazuelo), cola, cuero, cuero y genitales. Tampoco se permite usar carne aglomerada y compactada, ni carne mecánicamente deshuesada (frescas o congeladas). Se prohíbe el uso de extensores proteicos, vegetales y/o animales</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que el SAG autoriza y que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	El producto se deberá envasar en bolsas plásticas impermeables u otro material o tecnología que asegure la calidad, integridad y conservación del producto. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	<p>Producto terminado debe ser carne debe ser laminada o porcionada congelado, deberá cumplir con lo establecido en el artículo 273 del RSA actualizado y vigente.</p> <p>El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.</p>

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe ser lámina individual o disco plano, con un tamaño de 12 cm de diámetro como mínimo, con una porción de gramaje individual de 70 g sin considerar marinado.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de la carne cruda, en lámina, libre de defectos y sin cúmulos de grasa visibles</p> <p><b>Color:</b> Propio de la carne, debe ser libre de defectos y debe ser homogéneo. Es necesario considerar que el color puede variar dependiendo de la presencia de oxígeno y CO en el medio, los que modifican el estado de oxidación de la mioglobina. Así la carboximioglobina tiene un color rojo cereza, la deoximioglobina tiene un color rojo púrpura, la oximioglobina tiene un color rojo brillante y la metamioglobina tiene un color café (marrón).</p> <p><b>Olor:</b> Propio de la carne, debe ser libre de defectos como por ejemplo olor a podrido y olores extraños</p> <p><b>Sabor:</b> No especificado.</p> <p><b>Textura:</b> Blanda y no requiere corte con cuchillo</p>
Requisitos sensoriales	<p>En crudo: Olor, Color (según título IV Generalidades del presente Manual)</p> <p>En cocido: Textura, Olor, Color, Sabor (según título IV Generalidades del presente Manual)</p>

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 75
Cenizas (g)	Máx. 1,2
Proteínas (g)	Mín. 20
Lípidos totales (g)	Máx. 5
Ác. Grasos saturados (g)	Máx. 5
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia máx. 1,0
Sodio (mg)	Máx. 100
Hierro (mg)	1,5 – 3,0

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
pH	5,5 – 6,0
Carne Magra (%)	Mínimo 95,0
Defectos (hueso, tendones y cartílagos)	Ausencia
Diámetro del Churrasco	Mín. 12 cm
Peso neto	Mín. 70 g (sin considerar marinado)

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, Artículo 173, Grupo 10 "Cárneos y productos cárneos", punto 10.1 "Carne Cruda".	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 19 de 144</b>

### 2.3 JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO (JUNAEB, JUNJI E INTEGR)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	<b>Pechuga de pavo, asada y/o cocida</b>
Descripción de las materias primas	<p>PECHUGA DE PAVO, ASADA O COCIDA. El producto deberá cumplir con todo el RSA actualizado y vigente, y con la Norma Chilena NCh2372:1996.</p> <p>PECHUGA DE PAVO. Deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en los artículos 281 al 294. NCh2773.Of2005, NCh2881.Of2004. <b>Se prohíbe el uso de las partes descritas en el artículo 284 y 285 del RSA; y además de todas las partes que no sea Pechuga de pavo como trutros, cogote, cuero, genitales, plumas entre otros.</b></p> <p>CONDIMENTOS, ESPECIAS. Deberán cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p>ADITIVOS PERMITIDOS APROPIADOS PARA ESTE TIPO DE ALIMENTOS. Deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente en los artículos 130 al 157.</p> <p><b>NO se permitirá el uso de otros tipos de carne diferentes a pechuga de pavo como pollo, vacuno, cerdo u otro. Se prohíbe el uso de Glutamato monosódico y de proteínas de origen lácteos, de sangre y huevo.</b></p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que el SAG autoriza y que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	El producto se deberá envasar en bolsas termo encogible al vacío, con termosellado u otro material o tecnología que asegure la calidad e integridad y conservación del producto. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	La carne de pavo, una vez finalizado su proceso y obtenido el producto final deberá cumplir con todo lo establecido del RSA actualizado y vigente. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de Pechuga de pavo cocida o asada, libre de defectos.</p> <p><b>Color:</b> Propio de Pechuga de pavo cocida o asada y propio de la carne de pavo, rosado leve, debe ser libre de defectos.</p> <p><b>Olor:</b> Propio de propio de Pechuga de pavo cocida o asada, libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor:</b> Propio de propio de Pechuga de pavo cocida o asada, libre de sabores extraños.</p> <p><b>Textura:</b> Propio de Pechuga de pavo cocida o asada, debe ser libre de defectos.</p>
Requisitos sensoriales	Olor, Color, Sabor (según título IV Generalidades del presente Manual)

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 75
Proteínas (g)	Mín. 17
Lípidos (g)	Máx. 2,5
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia Máx. 1
Azúcares totales (g)	Máx. 1
Sodio (mg)	Máx.400

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
Defectos (hueso, tendones y cartílagos)	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, artículo 173, Grupo 10 "Carnes y productos cárneos (incluidas carnes de aves y de caza)", punto 10.3 "Cecinas cocidas".

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 20 de 144

### 3. FICHAS DE PESCADOS

En la siguiente tabla se encuentra detallada la institución donde aplica cada ficha técnica de producto para la presente categoría.

Categoría	Producto	Institución en que aplica
Pescados	Apanados de merluza	Junaeb
	Hamburguesa de jurel	Junaeb
	Hamburguesa de merluza	Junaeb
	Hamburguesa de merluza y salmón	Junaeb
	Hamburguesa de salmón	Junaeb
	Pulpa de merluza en cubos congelada	Junaeb
	Salchicha de jurel	Junaeb
	Salchicha de salmón	Junaeb

#### 3.1 APANADOS DE MERLUZA (JUNAEB)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	<b>apanado de merluza</b>
Descripción de las materias primas	<p>Pulpa de merluza homogenizada con especias apanada.</p> <p>Las materias primas que se utilicen deberán cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente. Además, para el caso de importación deberá cumplir las exigencias establecidas por Sernapesca. El producto debe contener al menos un 45% de pulpa de pescado. Sólo podrá tener como ingrediente lo siguiente:</p> <p><b>PULPA DE MERLUZA:</b> Debe cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 315. Además, deberá cumplir con la Norma Codex 165-1989. Totalmente libre de espinas. Se podrá usar especies correspondiente a la familia <b>Merlucciidae</b>, donde se incluyen sus diferentes variedades: <i>Merluccius gayi</i>, <i>Merluccius australis</i>, <i>Merluccius hubbsi</i>, <i>Merluccius</i>, <i>Merluccius albidus</i>, <i>Merluccius angustimanus</i>, <i>Merluccius bilinearis</i>, <i>Merluccius capensis</i>, <i>Merluccius paradoxus</i>, <i>Merluccius patagonicus</i>, <i>Merluccius polli</i>, <i>Merluccius 20inifera20</i>, <i>Merluccius senegalensis</i>, <i>Merluccius gayi peruanus</i>, <i>Merluccius hernandezii</i>, <i>Merluccius tasmanicus</i>, <i>Macruronus magellanicus</i>, <i>Macruronus capencis</i>, <i>Macruronus novaezelandiae</i>, <i>Macruronus maderensis</i>, <i>Lyconodes argenteus</i>, <i>Lyconus brachycolus</i>, <i>Lyconus pinnatus</i>, <i>Steindachneria argentea</i>.</p> <p><b>FARINÁCEOS:</b> El producto deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, especialmente con los artículos 346 al 360 y 371.</p> <p><b>GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES:</b> El producto deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, especialmente con los artículos 247 al 254 y 264 al 267.</p> <p><b>SAL:</b> Debe cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente los artículos 435 a 439. Se debe cuidar que la cantidad de sodio no sobrepase el límite establecido en la presente ficha técnica.</p> <p><b>OTROS ADITIVOS:</b> Se utilizará otros aditivos apropiados para este producto, según lo permitido por el RSA, actualizado y vigente en los artículos 130 al 159. <b>Se prohíbe el uso de Glutamato monosódico.</b> En caso de incorporar proteína texturizada de soya ésta no puede superar el 7%. Para el apanado debe utilizar miga de pan que de característica de crocancia. El empanizado o apanado no puede superar el 40%.</p> <p><b>OTRAS ESPECIAS:</b> Se utilizará otras especias apropiadas para este producto, según lo permitido por el RSA, actualizado y vigente en los artículos 430 a 434.</p>
Materias primas permitidas según su origen	<p><b>Nacional:</b> dando cumplimiento a lo que dispone el RSA.</p> <p><b>Importada:</b> Debe contar con Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile y autorización de SERNAPESCA a través de Solicitud Única de Ingreso (SIU) para el caso de la merluza. A su vez, debe contar con resultados de análisis de identificación de proteína de pescado y/o de resultados de análisis de especie, información que debe estar a disposición de Junaeb para cuando lo requiera.</p>

Producto Final/Terminado	
Envase	El producto se deberá envasar en bolsas de material o tecnología que asegure la calidad e integridad y conservación del producto, los que deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto final estará conformado por apanado de merluza, congelado y envasado. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil

Calidad Sensorial	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física.</b> Debe corresponder a la forma física de apanado, con figura que corresponda a lo descrito en el envase. Debe cumplir con los requisitos de calidad según la especie de la cual proviene.</p> <p><b>Aspecto.</b> Debe ser de aspecto integro y libre de defecto.</p> <p><b>Color.</b> Dorado.</p> <p><b>Olor.</b> Suave, específico del prerito, sin olores extraños.</p> <p><b>Sabor.</b> Sólo se evalúa en el producto cocido, siguiendo las instrucciones de cocción del envase. Su sabor debe ser propio de un apanado de merluza con sabor suave a pescado y especias, libre de sabores extraños.</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Cobertura crocante, interior suave y firme, libre de partículas o cuerpos extraños y debe ser totalmente libre de espinas de pescado.</p>

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 21 de 144</b>

Requisitos sensoriales	En crudo: Olor, Color, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual) En cocido: Olor, Sabor, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual)
------------------------	---

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Proteínas (g)	Min. 10,0
Lípidos totales (g)	Máx. 12,0
Ac. Grasos saturados (g)	Máx. 1,5
Ac. Grasos monoinsaturados (g)	Min. 2,3
Ac. Grasos poliinsaturados (g)	Min. 3,5
Ac. Grasos trans (g)	Máx. 0,1
Sodio (mg)	Máx. 400

<b>Requisitos Fisicoquímicos</b>	
pH	6,5 ± 1
NBVT (nitrógeno básico volátil total)	Máx. 30 mg/100 g de producto terminado
<b>Ref. Reglamento sanitario de los alimentos (Dto. 977/96)</b>	

<b>Defectos</b>	
Presencia de espinas	Ausencia
Materias extrañas	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el Artículo 173 punto 15.3. <b>Comidas y platos preelaborados que necesariamente requieren cocción.</b>

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 22 de 144</b>

### 3.2 HAMBURGUESA DE JUREL (JUNAEB)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Hamburguesa de Jurel, cruda y congelada
Descripción de las materias primas	HAMBURGUESA DE JUREL CRUDA Y CONGELADA. El producto deberá cumplir con todo el RSA actualizado y vigente, específicamente con lo que se establece en el Artículo 300 del RSA actualizado y vigente. JUREL: Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA en los artículos 313 al 324 y con la Norma Chilena NCh 726.Of2005. CARMIN DE COCHINILLA (N° S.I.N. 120): Deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente, en el artículo 145. HUMO LÍQUIDO: deberá ser libre de hidrocarburos aromáticos policíclicos. ESPECIAS: deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 430 al 433. OTROS ADITIVOS. Se podrá usar otros aditivos apropiados para este producto, según lo permitido en el RSA actualizado y vigente.
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	El producto se deberá envasar en bolsas plásticas impermeables u otro material o tecnología que asegure la calidad e integridad y conservación del producto. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente
Producto terminado	El producto final estará conformado por hamburguesa de jurel embutida, preformada, congelado y envasada. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física:</b> Debe corresponder a hamburguesa embutida de jurel, preformada y congelada. <b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de una hamburguesa embutida de jurel, preformada y congelada, libre de defectos. <b>Color:</b> Propio de una hamburguesa de jurel embutida y cruda de jurel, propio de la especie marina, debe ser libre de defectos. <b>Olor:</b> Propio de una hamburguesa embutida y cruda de jurel, debe ser libre de defectos, libre de olor a podrido y de olores extraños. No debe resaltarse los olores de las especies marinas. <b>Sabor:</b> No especificado. <b>Textura:</b> Propio de una hamburguesa de jurel embutida, cruda, preformada y congelada, debe ser libre de defectos, blando y los trozos no requiere cuchillo para el corte.
Requisitos sensoriales	En crudo: Olor, Color, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual) En cocido: Olor, Sabor, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual)

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 70
Cenizas (g)	Máx. 1,5
Proteínas (g)	Mín. 19
Lípidos (g)	Máx. 12
Ac. Grasos saturados (g)	Máx. 4,0
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia máx. 3
Sodio (mg)	Máx. 400
Hierro (mg)	0,9 – 2,3

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
pH	6,0 – 6,5
Nitrógeno básico volátil total (NBVT) (mg)	Máx. 30
Nitrógeno de trimelamina (NTMA) (mg)	Máx. 15
Índice de peróxido (meq. Oxígeno / Kg grasa)	Máx. 7
Histamina (mg)	Máx.20
Defectos (espinas, piel, materias extrañas)	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, artículo 173, Grupo 11 "Pescado y productos de la pesca", punto 11.2 "Pescados y mariscos congelados.	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 23 de 144</b>

### 3.3 HAMBURGUESA DE MERLUZA (JUNAEB)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Hamburguesa de merluza cruda y congelada
Descripción de las materias primas	<p><b>HAMBURGUESA DE MERLUZA CRUDA Y CONGELADA.</b> El producto debe cumplir con todo el RSA actualizado y vigente y específicamente con lo que se establece en el Artículo 300 del RSA</p> <p><b>MERLUZA:</b> Se podrán usar entre otras las siguientes especies: <i>Merluccius gayi</i>, <i>Merluccius australis</i>, <i>Macruronus magellanicus</i>, las que deben cumplir con todo lo que establece el RSA en los artículos 313 al 324 y con la Norma Chilena NCh 726.Of2005. El producto final debe tener como mínimo un 89% de pulpa de merluza sin piel ni espinas.</p> <p><b>HARINA DE TRIGO (<i>Triticum aestivum</i>):</b> Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente específicamente con los artículos 347, 349, 350, 351, 352, 353 y 355. Éstas podrán ser refinadas y en lo posible mezcladas con sus harinas integrales.</p> <p><b>ALMIDÓN DE PAPA:</b> Debe cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 371.</p> <p><b>SAL:</b> Debe cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente 435 a 439. Se debe cuidar en forma especial que la cantidad total de sodio no sobrepase el límite establecido en la presente Ficha Técnica.</p> <p><b>CEBOLLA (<i>Allium cepa</i> L.):</b> Debe cumplir con todo lo que establece el RSA y específicamente con el Título I párrafo 3 artículos 15 al 21.</p> <p><b>PEREJIL (<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss), SAL Y ESPECIAS:</b> Según las BPF y apropiados según la edad del grupo objetivo al que van dirigidos. Estos ingredientes, deberán cumplir con todo el RSA actualizado y vigente y específicamente con los artículos 430 al 439.</p> <p><b>ACEITE VEGETAL.</b> Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente y especialmente con los Art. 247 a 264.</p> <p><b>OTROS ADITIVOS.</b> Se podrá usar otros aditivos apropiados para este producto, según lo permitido en el RSA actualizado y vigente.</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	El producto se deberá envasar en bolsas de material o tecnología que asegure la calidad e integridad y conservación del producto, los que deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto final estará conformado por hamburguesa de merluza preformada y congelado y envasada. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe corresponder a hamburguesa de merluza, preformada y congelada Porción redonda 50 g, 60 g o 70 g.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de una hamburguesa de merluza, preformada congelada y libre de defectos.</p> <p><b>Color:</b> Propio de una hamburguesa de merluza cruda, además debe estar de acuerdo con el color de la especie marina utilizada y debe ser libre de defectos.</p> <p><b>Olor:</b> Propio de hamburguesa de merluza cruda, preformada y congelada, debe tener un suave olor a pescado, debe ser libre de defectos, libre de olor a podrido y de olores extraños.</p> <p><b>Sabor:</b> En crudo no se evalúa el sabor. Sólo se determina en el producto cocido, siguiendo las instrucciones de cocción del envase y debe ser propio de hamburguesa de merluza, libre de defectos y libre de sabores extraños.</p> <p><b>Textura:</b> Propia de hamburguesa de merluza cruda, preformada y congelada, debe ser libre de defectos, debe ser firme, blanda y los trozos no requieren corte con chuchillo.</p>
Requisitos sensoriales	En crudo: Olor, Color, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual) En cocido: Olor, Sabor, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual)

<b>Calidad Nutricional</b>	
Requisitos nutricionales	100g
Humedad (g)	Máx. 73,0
Cenizas (g)	Máx. 2,5
Proteínas (g)	Mín. 16,0
Lípidos (g)	Máx. 3,0
Ác. Grasos saturados (g)	Máx. 3,0
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia Máx. 8,7
Sodio (mg)	Máx. 240

<b>Requisitos fisicoquímicos</b>	
Nitrógeno básico volátil total (NBVT) mg/100 g	Máx. 30
Nitrógeno de trimetilamina (NTMA) mg/100 g	Máx. 15
pH	6,0 a 6,5
Índice de peróxido (meq. Oxígeno /kg de grasa)	Max. 7
Histamina (mg)	Máx. 20,0
Defectos (espinas, piel, materias extrañas)	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto deberá cumplir con lo que establece RSA actualizado y vigente en el artículo 174 y Artículo 173 punto 11.2 "Pescados y mariscos crudos congelados"

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 24 de 144</b>

### 3.4 HAMBURGUESA DE MERLUZA Y SALMON (JUNAEB)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Hamburguesa de merluza y salmón, cruda y congelada
Descripción de las materias primas	HAMBURGUESA DE MERLUZA Y SALMÓN, CRUDA Y CONGELADA. El producto deberá cumplir con todo el RSA actualizado y vigente y específicamente con lo que se establece en el Artículo 300 del RSA MERLUZA: Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA en los artículos 313 al 324 y con la Norma Chilena NCh 726.Of2005. SALMÓN: Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA en los artículos 313 al 324 y con la Norma Chilena NCh 726.Of2005. ALMIDÓN DE PAPA: Deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 371. SAL: Deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente, artículos del 435 al 439. Se deberá cuidar en forma especial que la cantidad total de sodio no sobrepase el límite establecido en la presente Ficha Técnica. OTROS ADITIVOS. Se podrá usar otros aditivos apropiados para este producto, según lo permitido en el RSA actualizado y vigente.
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	El producto se deberá envasar en bolsas de material o tecnología que asegure la calidad e integridad y conservación del producto, los que deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente (artículo 14 letra H) y deberán cumplir con los artículos 122 al 129.
Producto terminado	El producto final estará conformado por hamburguesas de merluza y salmón embutida, preformada, congelado y envasada. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física:</b> Debe corresponder a hamburguesa embutida de merluza y salmón, preformada y congelada. <b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de una hamburguesa embutida de merluza y salmón, preformada y congelada, libre de defectos <b>Color:</b> Propio de una hamburguesa de merluza y salmón embutida y cruda, propio de la especie marina, debe ser libre de defectos. <b>Olor:</b> Propio de una hamburguesa embutida y cruda de merluza y salmón, debe ser libre de defectos, libre de olor a podrido y de olores extraños. No debe resaltarse los olores de las especies marinas. <b>Sabor:</b> No especificado. <b>Textura:</b> Propio de una hamburguesa de merluza y salmón embutida, cruda, preformada y congelada, debe ser libre de defectos, blando y los trozos no requiere cuchillo para el corte.
Requisitos sensoriales	En crudo: Olor, Color, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual) En cocido: Olor, Sabor, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual)

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 70
Cenizas (g)	Máx. 1,5
Proteínas (g)	Mín. 14
Lípidos (g)	Máx. 5
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia máx. 4
Sodio (mg)	Máx. 400
Hierro (mg)	0,9 – 2,3

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
pH	6,0 – 6,5
Nitrógeno básico volátil total (NBVT) (mg)	Máx. 30
Nitrógeno de trimelamina (NTMA) (mg)	Máx. 15
Índice de peróxido (meq. Oxígeno / Kg grasa)	Máx. 7
Histamina (mg)	Máx.20

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, artículo 173, Grupo 11 "Pescado y productos de la pesca", punto 11.2 "Pescados y mariscos congelados.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 25 de 144</b>

### 3.5 HAMBURGUESA DE SALMON (JUNAEB)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Hamburguesa de salmón congelada
Descripción de las materias primas	<p>Hamburguesa de Salmón, cruda, congelada. El producto deberá cumplir con todo el RSA actualizado y vigente, específicamente con lo que se establece en el Artículo 300 del RSA actualizado y vigente.</p> <p>El producto debe contener al menos un 80% de pulpa de salmón. Sólo podrá tener como ingrediente lo siguiente:</p> <p><b>SALMÓN</b> (Salmo salar L): Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA en los artículos 313 al 324 y con la Norma Chilena NCh 726.Of2005.</p> <p><b>OTROS ADITIVOS.</b> Se podrá usar otros aditivos apropiados para este producto, según lo permitido en el RSA actualizado y vigente. En caso de incorporar proteína texturizada de soya ésta no puede superar el 4%.</p> <p><b>Se prohíbe el uso de Glutamato monosódico y de proteínas de origen lácteos, de sangre.</b></p>
Materias primas permitidas, según su origen	<p><b>Nacional:</b> dando cumplimiento a lo que dispone el RSA.</p> <p><b>Importada:</b> Debe contar con Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile y autorización de SERNAPESCA a través de Solicitud Única de Ingreso (SIU) para el caso del Salmón. A su vez, debe contar con resultados de análisis de identificación de proteína de pescado y/o de resultados de análisis de especie, información que debe estar a disposición de Junaeb para cuando lo requiera.</p>

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	El producto se deberá envasar en bolsas de material o tecnología que asegure la calidad e integridad y conservación del producto, los que deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado:	El producto final estará conformado por hamburguesa de salmón, preformada, congelada y envasada. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe corresponder a hamburguesa de salmón, preformada y congelada.</p> <p><b>Aspecto:</b> Integra, preformada, congelada, libre de defectos.</p> <p><b>Color:</b> Propio de una hamburguesa de salmón, propio de la especie marina (color salmón), debe ser libre de manchas.</p> <p><b>Olor:</b> Suave, propio de la especie, libre de olor a podrido y de olores extraños.</p> <p><b>Sabor:</b> Suave, propio de una hamburguesa de salmón, libre de sabores extraños.</p> <p><b>Textura/consistencia:</b> Firme, suave, superficie blanda al corte (no requiere cuchillo para el corte), libre de partículas o cuerpos extraños y debe ser totalmente libre de espinas de pescado.</p>
Requisitos sensoriales	<p>En crudo: Olor, Color, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual)</p> <p>En cocido: Olor, Sabor, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual)</p>

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Proteínas (g)	Mín. 14
Lípidos (g)	Máx. 17
Ac. Grasos saturados (g)	Máx. 4,0
Ac. Grasos monoinsaturados (g)	Min. 2,8
Ac. Grasos poliinsaturados (g)	Min. 1,8
Ac. Grasos trans (g)	Máx. 0,02
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia máx. 1,0
Sodio (mg)	Máx. 400

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
pH	6,0 – 6,5
Nitrógeno básico volátil total (NBVT) (mg)	Máx. 30
Histamina (mg)	Máx. 20
<b>Ref. Reglamento sanitario de los alimentos (Dto. 977/96)</b>	

<b>Defectos</b>	
Presencia de espinas y piel	Ausencia.
Materias extrañas	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, artículo 173, Grupo 10. Carnes y productos Carneos. Punto 10.4 Cecinas crudas (Cecinas crudas frescas y Hamburguesas).

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 26 de 144</b>

### 3.6 PULPA DE MERLUZA EN CUBOS CONGELADA (JUNAEB)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Pulpa de merluza cruda, en cubos y congelada
Descripción de las materias primas	PULPA DE MERLUZA CRUDA, EN CUBOS Y CONGELADA. El producto deberá cumplir con todo el RSA actualizado y vigente MERLUZA: Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA en los artículos 313 al 324 y con la Norma Chilena NCh 726.Of2005.
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile)

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	El producto se deberá envasar en bolsas de material o tecnología que asegure la calidad e integridad y conservación del producto, los que deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	La pulpa de merluza después de ser trozada en cubos, envasada y rotulada, Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe ser trozada en cubos de mínimo 2 cm x 2 cm aprox.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de la carne o pulpa de merluza, cruda, en cubos, libre de defectos.</p> <p><b>Color:</b> Propio de la carne o pulpa de merluza, debe ser libre de defectos y debe ser homogéneo.</p> <p><b>Olor:</b> Propio de la carne o pulpa de merluza, debe ser libre de defectos como por ejemplo olor a podrido y olores extraños</p> <p><b>Sabor:</b> Propio de la carne o pulpa de merluza.</p> <p><b>Textura.</b> Blanda.</p>
Requisitos sensoriales	<p>En crudo: Olor, Color, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual)</p> <p>En cocido: Olor, Sabor, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual)</p>

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 82
Cenizas (g)	Máx. 1,5
Proteínas (g)	Mín. 14
Lípidos (g)	Máx. 2
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia máx. 1
Sodio (mg)	Máx. 100
Hierro (mg)	0,9 – 1,8

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
pH	6,0 – 6,5
Nitrógeno básico volátil total (NBVT) (mg)	Máx. 30
Nitrógeno de trimelamina (NTMA) (mg)	Máx. 15
Histamina (mg)	Máx.20
Tamaño del cubo (tolerancia del 20% podrán ser de menor o mayor tamaño)	2 cm x 2 cm

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, Artículo 173, Grupo 11 "Pescado y productos de la pesca", punto 11.2 "Pescados y mariscos congelados.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 27 de 144</b>

### 3.7 SALCHICHA DE JUREL (JUNAEB)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Salchicha de Jurel, cocida y congelada
Descripción de las materias primas	SALCHICHA DE JUREL COCIDA Y CONGELADA. El producto deberá cumplir con todo el RSA actualizado y vigente y específicamente con lo que se establece en los artículos 306 al 311 del RSA actualizado y vigente. JUREL: Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA en los artículos 313 al 324 y con la Norma Chilena NCh 726.Of2005. CARMIN DE COCHINILLA (N° S.I.N. 120): Deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 145. HUMO LÍQUIDO: deberá ser libre de hidrocarburos aromáticos policíclicos. ESPECIAS: deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 430 al 433.
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile)

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	El producto se deberá envasar en bolsas plásticas impermeables u otro material o tecnología que asegure la calidad e integridad y conservación del producto. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente
Producto terminado:	El producto final estará conformado por salchicha de jurel embutida, cocida, congelado y envasada de preferencia de 50g, 60g y/o 70 g. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física:</b> Debe corresponder a salchicha de jurel embutida, cocida y congelada. <b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de una salchicha de jurel embutida, cocida y congelada, libre de defectos <b>Color:</b> Propio de una salchicha de jurel de jurel embutida y cocida, propio de la especie marina, debe ser libre de defectos. <b>Olor:</b> Propio de una salchicha de jurel embutida y cocida, debe ser libre de defectos, libre de olor a podrido y de olores extraños. No debe resaltarse los olores de las especies marinas. <b>Sabor:</b> Propio de una salchicha de jurel embutida y cocida, debe ser libre de defectos y libre de sabores extraños. <b>Textura:</b> Propio de una salchicha de jurel embutida y cocida, firme, suave, elástica, debe ser libre de defectos, blando y los trozos no requiere cuchillo para el corte.
Requisitos sensoriales	En crudo: Olor, Color, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual) En cocido: Olor, Sabor, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual)

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 70
Cenizas (g)	Máx. 1,5
Proteínas (g)	Mín. 19
Lípidos totales (g)	Máx. 8
Ác. Grasos saturados (g)	Máx. 4
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia máx. 2
Omega 3 (g)	Mín. 1,8
Sodio (mg)	Máx. 400
Hierro (mg)	1,3 – 2,3

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
pH	6,0 – 6,5
Nitrógeno básico volátil total (NBVT) (mg)	Máx. 30
Nitrógeno de trimelamina (NTMA) (mg)	Máx. 15
Índice de peróxido (meq. Oxígeno / Kg grasa)	Máx. 7
Histamina (mg)	Máx.20

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, artículo 173, Grupo 11 "Pescado y productos de la pesca", punto 11.3 "Pescados y mariscos precocidos o cocidos congelados". Adicionalmente, JUNAEB podrá controlar el cumplimiento del art. 174 del RSA

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 28 de 144</b>

### 3.8 SALCHICHA DE SALMON (JUNAEB)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Salchicha de Salmón congelada.
Descripción de las materias primas	<p>Salchicha de Salmón, cocida o escaldada, Congelada, deberá cumplir con todo el RSA actualizado y vigente y específicamente con lo que se establece en el Artículo 306 del RSA</p> <p>El producto debe contener al menos un 80% de pulpa de salmón. Sólo podrá tener como ingrediente lo siguiente:</p> <p><b>SALMÓN</b> (Salmo salar L): Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA en los artículos 313 al 324 y con la Norma Chilena NCh 726.Of2005.</p> <p><b>AGUA/HIELO:</b> Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente y específicamente con el artículo 469, 476 y 477.</p> <p><b>OTROS ADITIVOS.</b> Se podrá usar otros aditivos apropiados para este producto, según lo permitido en el RSA actualizado y vigente. En caso de incorporar proteína texturizada de soya ésta no puede superar el 4%.</p> <p><b>Se prohíbe el uso de Glutamato monosódico y de proteínas de origen lácteas, de sangre y huevo.</b></p>
Materias primas permitidas, según su origen	<p><b>Nacional:</b> dando cumplimiento a lo que dispone el RSA.</p> <p><b>Importada:</b> Debe contar con Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile y autorización de SERNAPESCA a través de Solicitud Unica de Ingreso (SIU) para el caso del Salmón. A su vez, debe contar con resultados de análisis de identificación de proteína de pescado y/o de resultados de análisis de especie, información que debe estar a disposición de Junaeb para cuando lo requiera.</p>

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envasado	El producto se deberá envasar en bolsas de material o tecnología que asegure la calidad e integridad y conservación del producto, los que deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto final estará conformado por salchicha de salmón embutida, escaldada, congelado y envasada. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe corresponder a salchicha de salmón embutida, cocida o escaldada y congelada.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de una salchicha de salmón embutida, cocida o escaldada y congelada, integra y libre de defectos.</p> <p><b>Color:</b> Propio de una salchicha de salmón embutida, cocida o escaldada, propio de la especie marina (color salmón suave), debe ser libre de manchas.</p> <p><b>Olor:</b> Suave, propio de la especie, libre de olor a podrido y de olores extraños.</p> <p><b>Sabor:</b> Suave, propio de una salchicha de salmón, libre de sabores extraños.</p> <p><b>Textura/consistencia:</b> Firme, suave, elástica, superficie blanda al corte (no requiere cuchillo para el corte).</p>
Requisitos sensoriales	<p>En crudo: Olor, Color, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual)</p> <p>En cocido: Olor, Sabor, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual)</p>

<b>Calidad Nutricional</b>	
Requisitos nutricionales	100g
Proteínas (g)	Mín. 13
Lípidos (g)	Máx. 17
Ac. Grasos saturados (g)	Máx. 4,0
Ac. Grasos monoinsaturados (g)	Mín. 8,0
Ac. Grasos poliinsaturados (g)	Mín. 5,0
Ac. Grasos trans (g)	Máx. 0,02
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia máx. 1
Sodio (mg)	Máx. 400

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
pH	6,0 – 6,5
NBVT (nitrógeno básico volátil total)	Máx. 30 mg/100 g de producto terminado
Histamina (mg)	Máx.20
Ref. Reglamento sanitario de los alimentos (Dto. 977/96)	

<b>Defectos</b>	
Presencia de espinas y piel	Ausencia
Materias extrañas	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, artículo 173, Grupo 10.3. Cecinas Cocidas	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 29 de 144

#### 4. FICHAS DE MARISCOS

En la siguiente tabla se encuentra detallada la institución donde aplica cada ficha técnica de producto para la presente categoría.

Categoría	Producto	Institución que aplica
Mariscos	Mejillón cocido congelado	Junaeb

##### 4.1 MEJILLÓN COCIDO CONGELADO (JUNAEB)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	<b>Mejillón cocido congelado IQF</b>
Descripción de las materias primas	Las materias primas que se utilicen deberán cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente en los artículos 325 a 335. Además, para el caso de importación deberá cumplir las exigencias establecidas por Sernapesca. El producto sólo podrá tener como ingrediente único: <b>Mejillones.</b> Corresponde a la especie <i>Mytilus chilensi</i> , estos deben estar enteros. <b>Agua (glaseado).</b> Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con el artículo 469. El glaseado debe estar declarado por el elaborador y debe corresponder a un porcentaje de 10 ± 3. Este producto debe tener los siguientes calibres: 200 a 300 unidades/kilo >300 a 500 unidades/kilo
Materias primas permitidas, según su origen	<b>Nacional:</b> dando cumplimiento a lo que dispone el RSA.

Producto Final/Terminado	
Envasado	El producto se debe envasar en un material adecuado, utilizando la tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante toda su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto final estará conformado por mejillón cocido, congelado y envasado. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

Calidad Sensorial	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física.</b> Debe ser propia del mejillón cocido IQF, debe cumplir con los requisitos de calidad declarado en esta ficha técnica. <b>Aspecto:</b> Debe ser el propio del mejillón cocido IQF, libre de defectos. <b>Color.</b> Propio del mejillón cocido IQF, según su especie, debe ser libre de defectos. <b>Olor.</b> Propio del mejillón cocido IQF, debe ser libre de defectos, libre de olores extraños. <b>Sabor.</b> Se evalúa en el producto previamente descongelado. El sabor debe corresponder al mejillón cocido, y debe ser libre de defectos. <b>Textura/consistencia.</b> Turgente, firme y tierna, típica de la especie, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.
Requisitos sensoriales	En crudo: Olor, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual) En cocido: Olor, Sabor, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual)

Calidad Nutricional	
Requisitos nutricionales	100g
Proteínas (g)	Mín. 10,0
Lípidos totales (g)	Máx. 3,0
Ac. Grasos saturados (g)	Máx. 1,8
Ac. Grasos monoinsaturados (g)	Min. 0,3
Ac. Grasos poliinsaturados (g)	Min. 0,8
Ac. Grasos trans (g)	0,0
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia Máx. 8,7
Sodio (mg)	Máx.760,0

Requisitos Físicoquímicos	
NBVT (nitrógeno básico volátil total)	Máx. 30 mg/100 g de producto terminado
Benzopireno (HAP)	0,005 ppm
Arsénico (inorgánico)	<5mg/kg
Plomo	<1,5mg/kg
Mercurio	<0,5mg/kg
Cadmio	<1mg/kg
Veneno Paralítico de moluscos (VPM)	≤ 80 µg/100g
Veneno Diarreico de mariscos (VDM)	≤ 160 µg Eq Ac. Ocadaico/kg ≤ 160 µg Eq Azaspirácidos/kg ≤ 3,75 µg Eq Ac. Yesotoxinas/kg
Veneno Amnésico de mariscos (VAM)	≤ 20 µg/g
<b>Ref. Reglamento sanitario de los alimentos (Dto. 977/96)</b>	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 30 de 144</b>

<b>Defectos</b>	
Conchas o conchilla (trozos rotos, trizados)	Máx. 4 unid. /kg
Carne rota	Máx. 20%
Biso externo o visible	Máx. 20% (producto congelado)
Arena	Ausencia
Otras materias extrañas	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el Artículo 173 punto 11.3.- Pescados y mariscos precocidos o cocidos congelados.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 31 de 144

## 5. FICHAS DE FARINÁCEOS

En la siguiente tabla se encuentra detallada la institución donde aplica cada ficha técnica de producto para la presente categoría.

Categoría	Producto	Institución que aplica
Farináceos	Base para preparar pan blanco y pan integral	Junaeb, Junji e Integra
	Granola	Junaeb

### 5.1 BASE PARA PREPARAR PAN BLANCO Y PAN INTEGRAL (JUNAEB, JUNJI E INTEGRA)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Mezcla para elaborar pan blanco con base en harina de trigo y aceite/grasa. Mezcla para elaborar pan integral con base en harina de trigo integral y aceites/grasas.
Descripción de las materias primas	Mezcla para elaborar pan blanco o integral con base en harina de trigo o trigo integral y aceite/grasa, deberá ser elaborada de tal manera que, con sólo agregar el agua de acuerdo a las instrucciones del envase, permita obtener producto pan, de acuerdo a lo que establece el RSA actualizado y vigente en los artículos 356 a 360. Las materias primas utilizadas deben cumplir con todos los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente y sólo se podrán usar las siguientes: <b>HARINA DE TRIGO</b> ( <i>Triticum aestivum</i> ): Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 347, 349, 350, 351, 352, 353 y 355. En el caso de base para pan blanco estas podrán ser refinadas o parte integral, en el caso base para pan integral deberán ser mezclas con harinas integrales. Las harinas deberán cumplir con la NCh668.Eof1969 y con la NCh88 Of1977. <b>ACEITES y GRASAS</b> : Deben cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, especialmente con los artículos 247 a 264. <b>SAL</b> (cloruro de sodio): Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 435 a 439. Se deberá incorporar lo menos posible de modo de no sobrepasar los límites de sodio establecidos en la presente Ficha. <b>ADITIVOS PERMITIDOS APROPIADOS PARA ESTE TIPO DE ALIMENTOS</b> : Deben cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, en los artículos 130 al 157.
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.

Producto Final/Terminado	
Envasado	El producto se debe envasar en un material adecuado, utilizando la tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante toda su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto terminado base para preparar pan blanco o base para preparar está conformado exclusivamente con base en los ingredientes indicados en la presente Ficha. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

Calidad Sensorial	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física</b> : Debe ser propio de la Base para preparar pan blanco o integral, según lo que declara en su rótulo. <b>Aspecto</b> : Debe ser el propio de la Base para preparar pan blanco o integral, libre de defectos <b>Color</b> : Propio de la Base para preparar pan blanco o integral y libre de defectos. <b>Olor</b> : Propio de la Base para preparar pan blanco o integral debe ser libre de defectos, libre de olores extraños. <b>Sabor</b> : Sólo se debe evaluar en el producto una vez preparado según las instrucciones del envase y debe ser característico de la Base para preparar pan blanco o integral y libre de defectos. <b>Textura/consistencia</b> : Propia de la Base para preparar pan blanco o integral, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.
Requisitos sensoriales	En crudo: Olor, Color (según título IV Generalidades del presente Manual) En cocido: Olor, Sabor, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual)

Calidad Nutricional	Base para preparar pan blanco	Base para preparar pan integral
Requisitos nutricionales	100g	100g
Humedad (g)	Máx. 15,0	Máx. 15,0
Cenizas (g)	Máx. 3,0	Máx. 3,0
Proteínas (g)	Mín. 8,0	Mín. 8,0
Lípidos totales (g)	Máx. 6,0	Máx. 6,5
Ác. Grasos saturados (g)	Máx. 1,6	Máx. 1,6
Ác. Grasos monoinsaturados (g)	Min. 1,0	Min. 0,7
Ác. Grasos poliinsaturados (g)	Min. 2,5	Min. 2,5
Ác. Grasos trans (g)	Máx. 0,12	Máx. 0,12
Carbohidratos disponibles (g)	Por dif. Máx. 72,3	Por dif. Máx. 69,0
Azúcares totales (g)	Máx. 0,4	Máx. 0,4
Fibra dietética total (g)	Mín. 2,7	Mín. 7,0
Sodio (mg)	Máx. 530,0	Máx. 500,0

Requisitos Físico	
Defectos (materias extrañas)	Ausencia

Requisitos Microbiológicos	
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA en el Artículo 173, punto 5.1 "Harinas y almidones".	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 32 de 144</b>

## 5.2 GRANOLA (JUNAEB)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Granola
Descripción de las materias primas	<p>Este producto es un alimento listo para el consumo, que deberá contener como ingrediente principal a las hojuelas de avena y además podrá tener uno o más de los ingredientes que a continuación se describen:</p> <p>HOJUELAS DE AVENA (Avena sativa). Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, y deberá ser el ingrediente principal en una proporción mínima de 50% m/m.</p> <p>HOJUELAS DE TRIGO ENTERO (Triticum aestivum). Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA GERMEN DE TRIGO (Triticum aestivum). Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Artículo 371.</p> <p>HARINA DE MAÍZ (Zea mays). Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente específicamente con los artículos 348, éstas podrán ser refinadas y en lo posible mezcladas con harinas integrales.</p> <p>HARINA DE TRIGO (Triticum aestivum). Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 347, 349, 350, 351, 352, 353, 355. Éstas podrán ser refinadas y en lo posible mezcladas con harinas integrales.</p> <p>HARINA DE ARROZ (Oryza sativa). Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 348, 355. Éstas podrán ser refinadas y en lo posible mezcladas con harinas integrales</p> <p>HARINA DE MALTA. Harina de cebada, malteada, descascarada y triturada, La que deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p>FRUTOS SECOS:</p> <p>PASAS DE UVA, ALMENDRAS LAMINADAS. Deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente</p> <p>FRUTAS DESHIDRATADAS. Podrán incorporarse manzanas, plátanos, coco rallado y otras frutas deshidratadas apropiadas para este alimento, las que deberán cumplir con todo lo establecido en el RSA actualizado y vigente.</p> <p>AZÚCAR (sacarosa), MIEL, JARABE DE GLUCOSA O FRUCTOSA. Deberán cumplir con todo lo establecido en el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 379 a 380; con los artículos 393 a 394 y con los artículos 387 al 390, respectivamente, cumpliendo con los parámetros establecidos por la Ley 20.606. También se podrán agregar otros azúcares de acuerdo con los Artículos 377 al 392. En reemplazo de parte o todo el azúcar se permitirá el uso de edulcorantes autorizados por el RSA actualizado y vigente, según el IDA permitido, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 146. <b>No se permite el uso de Aspartame, Sacarina y Acido cicláamico.</b></p> <p>ACEITES VEGETALES. Deberá cumplir con todo lo establecido en el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 250 al 254. Se deberá incorporar lo menos posible de modo de no sobrepasar los límites de grasa total establecidos en la presente ficha.</p> <p>FIBRA DIETÉTICA. Se podrá incorporar fuentes de fibra dietética como inulina, FOS y otras apropiadas para este alimento, las que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p>LECHE DESCREMADA EN POLVO, SUERO DE LECHE EN POLVO, CONCENTRADO DE PROTEÍNA DE SUERO DE LECHE. Deberán cumplir con todo lo establecido en el RSA actualizado y vigente.</p> <p>SAL Y OTROS INGREDIENTES ALIMENTICIOS. De acuerdo al RSA actualizado y vigente artículo 369.</p> <p>SABORIZANTES/AROMATIZANTES NATURALES: Deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con el artículo ART 155.</p> <p>OTROS ADITIVOS. Se podrá usar otros aditivos apropiados para este producto, según lo permitido en RSA actualizado y vigente.</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

Producto Final/Terminado	
Envasado	<p>El producto se deberá envasar en material bilaminado, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto, especialmente protección frente al aplastamiento durante toda su vida útil.</p> <p>Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, artículo.</p>
Producto terminado	<p>El producto terminado deberá cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente, en el artículo 369 y 370. El producto terminado cereal granola, está conformado exclusivamente en base a los ingredientes indicados en la descripción de la presente Ficha. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.</p>

Calidad Sensorial	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe ser propio del producto, cereal granola, en el que se podrán distinguir las diferentes formas de los ingredientes que conforman el producto teniendo como base hojuelas de avena.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio del cereal granola, de acuerdo a los ingredientes declarados en el rótulo y libre de defectos.</p> <p><b>Color.</b> Opaco, propio del cereal granola, de acuerdo al tipo de ingredientes declarados en el rótulo y deberá ser libre de defectos.</p> <p><b>Olor.</b> Propio del cereal granola, debe ser libre de defectos y libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor.</b> Propio del cereal granola, de acuerdo con el tipo de ingredientes declarado en el rótulo, ligeramente dulce.</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Propia del cereal granola, crujiente, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.</p>
Requisitos sensoriales	Olor, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual)

Calidad Nutricional	
Requisitos nutricionales	100g
Humedad (g)	Máx. 5.5
Cenizas (g)	Máx. 1.5

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 33 de 144</b>

Proteínas (g)	Parámetro acorde al cumplimiento de Energía según el decreto N°13/2015 *
Lípidos totales (g)	Parámetro acorde al cumplimiento de Energía según el decreto N°13/2015 *
Ac. Grasos saturados (g)	Máx. 4.0
Colesterol (mg)	Máx. 2.0
Carbohidratos disponibles (g)	Parámetro acorde al cumplimiento de Energía según el decreto N°13/2015 *
Azúcares totales (g)	Máx. 10
Fibra dietética total (g)	Mín. 6.0
Sodio (mg)	Máx. 30.0
* Artículos transitorios Artículo N°2 Tablas N°2 y N°3 del decreto N°13/2015, Ley 20.606. Para el control de producto (C3) estos parámetros serán	

**Requisitos Microbiológicos**

El producto deberá cumplir con lo que establece RSA actualizado y vigente, en el artículo 173 punto 5.4 y artículo 174 punto 5.4 "Cereales para el Desayuno".

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 34 de 144</b>

## 6. FICHAS DE CONDIMENTOS Y SALSAS

En la siguiente tabla se encuentra detallada la institución donde aplica cada ficha técnica de producto para la presente categoría.

Categoría	Producto	Institución que aplica
Condimentos y salsas	Pulpa de palta	Junaeb, Junji e Integra
	Puré de fruta	Junaeb, Junji e Integra

### 6.1 PULPA DE PALTA (JUNAEB, JUNJI E INTEGRA)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Pulpa de palta molida, congelada o refrigerada, sin adición de saborizantes ni colorantes
Descripción de las materias primas	<p>El producto sólo podrá tener los siguientes ingredientes:</p> <p><b>PALTAS:</b> variedad Hass (fruto de la especie <i>Persea americana</i>): frutos sanos, frescos, es decir naturales, los que deben cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente y con la NCh 1816 Of2001.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Requisitos de calidad de la materia prima seleccionada, debe cumplir con los daños y defectos permitidos para la Categoría II o de una mejor calidad que éste, según la NCh 1816 Of2001.</li> <li>▪ Las materias primas seleccionadas deben estar en su óptimo grado de madurez, de acuerdo a la NCh 1816 Of2001, la madurez mínima debe ser cuando el fruto tiene un 9% de lípidos, lo que equivale a un 20,73% de peso seco.</li> <li>▪ Sólo se permite sea Pulpa de Paltas Hass que se presente molida o en trocitos de pequeños cubos de un tamaño máximo de 1x1 cm. El producto terminado deberá tener un mínimo de PALTA HASS de 98% m/m.</li> </ul> <p>Opcionalmente en la elaboración de este producto sólo se podrá usar los siguientes ingredientes:</p> <p><b>SAL</b> (cloruro de sodio): Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 435 a 439. Se debe incorporar lo menos posible de modo de no sobrepasar los límites de sodio establecidos en la presente Ficha.</p> <p><b>ACIDO ASCÓRBICO</b> (S.I.N. 300): Aditivo permitido apropiado para este tipo de alimento, se podrá usar según lo establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 140.</p> <p><b>ACIDO CÍTRICO</b> (S.I.N. 330): Aditivo permitido apropiado para este tipo de alimento, se podrá usar según lo establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 140.</p> <p><b>METABISULFITO DE SODIO</b> (S.I.N. 223): Aditivo permitido apropiado para este tipo de alimento, se podrá usar según lo establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 154.</p> <p><b>SORBATO DE POTASIO</b> (S.I.N. 202): Aditivo permitido apropiado para este tipo de alimento, se podrá usar según lo establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 154.</p> <p><b>ADITIVOS PERMITIDOS APROPIADOS PARA ESTE TIPO DE PRODUCTO.</b> Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.
Producto Final/Terminado	
Envasado	El envasado debe ser en un material apropiado, utilizando la tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante toda su vida útil, Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto terminado pulpa de palta hass molida congelada o refrigerada, está conformado exclusivamente en base a los ingredientes indicados en la presente Ficha Técnica. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.
Calidad Sensorial	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe ser propia de la Pulpa de paltas Hass frescas molidas, debe cumplir con los requisitos de calidad según la variedad.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de las Pulpa de paltas Hass frescas, molidas, libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad según la variedad.</p> <p><b>Color:</b> Verde característico, propio de las Pulpa de paltas Hass frescas molidas, debe ser libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad para la variedad.</p> <p><b>Olor:</b> Propio de las Pulpa de paltas Hass frescas, molidas, debe ser libre de defectos, libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor:</b> Propio Pulpa de paltas Hass frescas molidas y libre de defectos.</p> <p><b>Textura/consistencia:</b> Propia de las Pulpa de paltas Hass frescas molidas, pulpa viscosa, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.</p>
Requisitos sensoriales	Olor, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual)
Calidad Nutricional	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 79
Cenizas (g)	Máx. 2,4
Proteínas (g)	Mín. 1,3
Lípidos (g)	Mín. 14
Ác. Grasos Saturados (g)	Máx. 3,7
Ác. Grasos Monoinsaturados(g)	Mín. 5,9
Ác. Grasos Poliinsaturados (g)	Mín. 1,0
Ác. Grasos trans (g)	Máx. 0

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 35 de 144</b>

Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia Min. 3,0
Azúcares totales (g)	Máx. 1,0
Sodio (mg)	Máx. 320

**Requisitos Microbiológicos**

El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 174 y artículo 173, punto 14.5 "Frutas y otros vegetales comestibles congelados, que no requieren cocción"

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 36 de 144

## 6.2 PURÉ DE FRUTA (JUNAEB, JUNJI E INTEGRAL)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Puré de fruta en envase individual doypack (pouch)
Descripción de las materias primas	Las materias primas deberán cumplir con todos los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente y se deberán usar en su elaboración sólo: <b>MANZANAS, DURAZNOS, PERA, PLATANO.</b> Se deberán usar frutas naturales y sanas, las que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. También podrá utilizar para mezcla Zanahoria, que deben ser sanas y cumplir con todo lo establecido en el RSA actualizado y vigente. <b>Ácido Ascórbico.</b> Se permite en concentraciones no mayores a las que se señalan en el RSA actualizado y vigente. Las materias primas que se seleccionen deberán cumplir con todo lo establecido en la NCh1926Of1999. Como materia prima también se podrá usar un concentrado de manzana el que deberá ser agregado en una concentración máxima de un 30%. <b>No se permite la adición de Azúcar (sacarosa), edulcorantes no nutritivos, preservantes, colorantes, ni saborizantes.</b>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envasado	El producto se deberá envasar utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto, durante toda su vida útil. Los envases utilizados deberán ser Doypack o Pouch y estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente. <b>Los envases deben contar con un sistema de abre fácil (prepicado sin tapa) o contar con boquilla y tapa plástica (de seguridad, diámetro promedio <math>\geq 2,5</math> cm), con el objeto de evitar riesgos de asfixia.</b>
Producto terminado	El producto terminado puré de fruta, deberá cumplir con los requisitos establecidos para este tipo de alimentos, cuidando especialmente la hermeticidad del envase, para garantizar su conservación Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	El producto final debe cumplir con todas las características organolépticas de un Puré de fruta: <b>Forma Física.</b> Debe ser semisólido propio del puré de fruta, textura suave y perfectamente homogénea <b>Aspecto:</b> Debe ser el propio del puré de fruta, libre de defectos. <b>Color.</b> Uniforme y característico del puré de la fruta utilizada, debe ser libre defectos <b>Olor.</b> Propio del puré de la fruta utilizada y libre de olores extraños. <b>Sabor.</b> Propio del puré de la fruta utilizada y libre de defectos <b>Textura/consistencia.</b> Debe ser suave, homogénea propio del puré de fruta, no se permite que el producto tenga durezas ni trozos, debe presentar una textura /consistencia libre de defectos, sin partículas o cuerpos extraños.
Requisitos sensoriales	Olor, Color, Sabor, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual)

<b>Calidad Nutricional</b>	
Requisitos nutricionales	100g
Cenizas (g)	Máx. 0,5
Proteínas (g)	Mín. 0,2
Lípidos totales (g)	Máx. 0,6
H de C disponibles (g)	Por dif. Máx. 19
Azúcares totales (g)	Máx. 17,0
Fibra dietética total (g)	Mín. 0,6
Sodio (mg)*	Máx. 2,0

\* Para el caso de mezcla con zanahoria Sodio podrá contener como máximo 40mg

Requisitos Físicoquímicos	MANZANA 100g	PERA 100g	DURAZNO 100g	MANZANA DURAZNO 100g	MANZANA PERA 100g	MANZANA BANANA 100g	MANZANA ZANAHORIA 100g
pH	3,5 – 4,0	3,4 – 4,3	3,5 – 4,0	3,8 – 4,1	3,7 – 4,0	3,0 – 3,9	3,8 – 4,0
Sólidos solubles (°Brix)	11 – 18	12 – 19	18 – 20	15 – 18	16 – 18	14 – 18	12 – 15
Acidez (% ác. Málico)	0,35 – 0,5	0,2 – 0,6	0,5 – 0,8	0,35 – 0,65	0,35 – 0,50	0,20 – 0,40	0,4 – 0,8

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el 173 punto 18 y Artículo 174

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 37 de 144</b>

## 7. FICHAS CATEGORIA OTROS

En la siguiente tabla se encuentra detallada la institución donde aplica cada ficha técnica de producto para la presente categoría.

Categoría	Producto	Institución que aplica
Otros	Albóndigas con salsa de tomate envasada en bolsas pouch	Junaeb
	Chips de manzanas	Junaeb
	Compota de fruta y fruta con avena	Junaeb
	Frutas en conserva: duraznos o mix de frutas	Junaeb
	Frutos secos	Junaeb
	Manzanas deshidratadas por liofilización	Junaeb
	Puré de papas deshidratado fórmula completa	Junaeb
	Salsa bolognesa envasada en bolsa pouch	Junaeb
	Sucedáneo de jugo de limón	Junaeb
	Sucedáneo de jugo de limón en polvo	Junaeb

### 7.1 ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TOMATE ENVASADA EN BOLSAS POUCH (JUNAEB)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Albóndigas de carne de vacuno con salsa de tomate, precocido, envasada en bolsa pouch y sometido a tratamiento térmico de esterilidad comercial.
Descripción de las materias primas	<p><b>CARNE de VACUNO:</b> Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, (D.S.977/1996) y específicamente con el Título XI párrafo 1 artículos 268 al 280. Sólo se podrá usar las carnes tipificadas como: V y C, esto se fundamenta en que éstas son las carnes que permiten obtener un producto con una textura más blanda y mejor aceptabilidad. La materia prima deberá cumplir las siguientes Normas Chilenas: NCh1306.Of2002, NCh1424.Of2002, NCh1423.Of1994.</p> <p>Se podrán usar los siguientes cortes como 1º opción: posta de paleta, posta negra, choclillo, sobre costilla, posta rosada y asiento. Como 2º opción, si los anteriores no están disponibles: tapa pecho, punta de picana, abastero y carnicero. Cualquiera de los cortes usados debe ser libre de hematomas y además deberán cumplir con la Norma chilena NCh 1596 Of1999</p> <p><b>SALSA de TOMATE:</b> Deberá cumplir con todo lo que establece el R.S.A actualizado y vigente. Y específicamente con el artículo 448.</p> <p><b>HUEVOS:</b> Para elaboración de este producto sólo se podrá usar los que cumplan con la Norma Chilena NCh 1376.Of 1978 y NCh3122.Of2008.</p> <p><b>La proporción de la carne de vacuno y la salsa de totales debe ser: 60% carne de vacuno y 40% salsa de tomates.</b></p> <p>Otros ingredientes de la mezcla: huevos, cebolla, pan rallado, almidones, ajo, perejil y otros condimentos y/o especias permitidas por JUNAEB, los cuales deben cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p>Se prohíbe el uso de las partes descritas en el artículo 274 del RSA actualizado y vigente y además las siguientes partes: cabeza, cogote, pezuña, mano, patas, osobuco de pierna (garrón), osobuco de mano (brazuelo), cola, cuero, cuero y genitales. Tampoco se permite usar carne aglomerada y compactada, ni carne mecánicamente deshuesada (frescas o congeladas).</p> <p>Se prohíbe el uso de extensores proteicos, vegetales y/o animales</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que el SAG autoriza y que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

Producto Final/Terminado	
Envase	El producto se deberá envasar en bolsas pouch (retortables termotratables). Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto final está conformado por las albóndigas (bolitas con un tamaño aprox. de 3 cm de diámetro) con salsa de tomate. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

Calidad Sensorial	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe ser bolitas de carne molida (albóndigas) con salsa de tomate, cocida, libre de defectos.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de las albóndigas de carne de vacuno con salsa de tomate, cocida y libre de defectos.</p> <p><b>Color:</b> Propio de la carne de vacuno cocida con salsa de tomate, debe ser libre de defectos, sin cúmulos de grasa.</p> <p><b>Olor:</b> Propio de la carne de vacuno cocida con salsa de tomate, debe ser libre de defectos, libre de olor a podrido y de olores extraños.</p> <p><b>Sabor:</b> Propio de la carne de vacuno cocida con salsa de tomate, debe ser libre de defectos y libre de sabores extraños.</p> <p><b>Textura:</b> Propia de las albóndigas de carne vacuno con salsa de tomate, debe ser libre de defectos, debe ser blanda y las bolitas de carne deben presentar una suave resistencia al corte e incluso puede ser suficiente el tenedor para realizar el corte.</p>
Requisitos sensoriales	Olor, Color, Sabor, Textura, Consistencia (según título IV Generalidades del presente Manual)

Calidad Nutricional	
Requisitos nutricionales	100g
Humedad (g)	Máx. 78
Cenizas (g)	Máx. 2,0
Proteínas (g)	Mín. 10

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 38 de 144</b>

Lípidos (g)	Máx. 6
Ác. Grasos saturados (g)	Máx. 4
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia máx. 12,5
Azúcares totales (g)	Máx. 10,0
Sodio (mg)	Máx. 300
Hierro (mg)	0,8 – 2,0

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
Carne Magra (%)	Mínimo 94
Defectos (hueso, tendones y cartílagos)	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA actualizado y vigente, artículo 173, Grupo 18 "Conservas".	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 39 de 144</b>

## 7.2 CHIPS DE MANZANAS (JUNAEB)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Manzanas deshidratadas tipo snack (forma de hojuelas)
Descripción de las materias primas	<p>Las materias primas deberán cumplir con todos los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente y se deberán usar en su elaboración sólo:</p> <p>MANZANAS (fruto de la especie Malus domestica). Corresponde a las Manzanas naturales y sanas, las que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. Las variedades de manzanas que se permitirá usar son las manzanas de categoría I o grado 2 o de una mejor calidad, de acuerdo con lo establecido en la NCh1926 Of1999, de las siguientes variedades:</p> <p><b>Granny Smith, Fuji, Red Delicious, Golden, Delicious, Gala, Pink, Ladies.</b></p> <p>Las materias primas que se seleccionen deberán cumplir con todo lo establecido en la NCh1926 Of1999 y en forma específica las características de calidad establecidas para las manzanas de cada una de estas variedades, según corresponda, por lo tanto, deberá cumplir con todos los requisitos de calidad establecidos en dicha Norma, según el caso.</p> <p><b>Este producto no podrá tener adición de sacarosa ni de ningún tipo de azúcares simples o endulzante.</b></p> <p>Opcionalmente se podrán incluir saborizantes naturales y/o en caso de ser necesario incluir aditivos permitidos y sólo aquellos para evitar el pardeamiento y contribuir a la conservación, el que debe ser apto para este tipo de producto y debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	Una vez que se tiene el producto terminado se debe someter al proceso de envasado, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto, durante toda su vida útil, que debe estar respaldado por estudios de vida útil y análisis de envase según corresponda. Los envases utilizados deben estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto terminado chips de manzanas deshidratadas, está conformado con hojuelas cortadas en slices u ondeadas, que pueden tener borde con piel característica de la variedad, diámetro variable entre 2 y 8 cm, de un grosor de 2 a 7 mm de modo que quede un producto apto para ser consumido como snack. <b>Sólo se permitirá como máximo un 20% de trozos menores a 2 cm de diámetro.</b> El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe ser propio de las Chips de Manzanas Deshidratadas tipo Snack y debe tener la forma de hojuelas, y deberá estar de acuerdo con los tamaños permitidos para este producto indicados en la presente Ficha.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de las Chips de Manzanas Deshidratadas tipo Snack, libre de aglomerados y libre de defectos.</p> <p><b>Color:</b> Uniforme y característico de las Chips de Manzanas Deshidratadas tipo Snack amarillo a café claro, debe ser libre defectos.</p> <p><b>Olor:</b> Característico de manzana y propio de las Chips de Manzanas Deshidratadas tipo Snack, debe ser libre de defectos y libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor:</b> Propio de las Chips de Manzanas Deshidratadas tipo Snack y/o del saborizante permitido por la presente ficha, libre de defectos.</p> <p><b>Textura/consistencia:</b> Debe ser firme y crujiente y propio de las Chips de Manzanas Deshidratadas tipo Snack, no se permite que el producto sea duro ni textura latiguda. Debe presentar una textura /consistencia libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.</p>
Requisitos sensoriales	Olor, Sabor, Textura, Apariencia (según título IV Generalidades del presente Manual)

<b>Calidad Nutricional</b>	
Requisitos nutricionales	100g
Humedad (g)	Máx. 6,0
Cenizas (g)	Máx. 1,6
Proteínas (g)	Mín. 1,2
Lípidos (g)	Máx. 0,6
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia Máx. 80,4
Azúcares totales (g)	Máx. 80,4
Fibra dietética total (g)	Mín. 10,0
Sodio (mg)	Máx. 30

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
pH	2,0 a 3,8
Defectos	Tolerancia
- Restos de carozo	Ausencia
- Hojuelas quemadas	Ausencia
- Aglomerados	Ausencia
- Materias extrañas	Ausencia
- Piezas con carpelo	2% Máx.
- Trozos menores a 2cm de diámetro	10%
- Piel*	10% Máx. de piezas con parte de piel
Peso neto	Mín. el contenido neto indicado en el envase

\*Se permitirá piel en el borde del chip, siempre y cuando en la pieza se encuentre presente en un porcentaje menor al de la fruta propiamente tal.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 40 de 144</b>

<b>Requisitos biológicos</b>	Tolerancia
Presencia de larvas y parásitos	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 174 y 173 punto 14.7 Frutas y verduras desecadas o deshidratadas.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 41 de 144</b>

### 7.3 COMPOTA DE FRUTAY FRUTA CON AVENA (JUNAEB)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Compota de manzanas o pera, en envase individual Compota de manzana o pera con hojuela de avena, en envase individual.
Descripción de las materias primas	<p>Las materias primas deberán cumplir con todos los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente y se deberán usar en su elaboración sólo:</p> <p><b>MANZANAS.</b> Corresponde al fruto de la especie <i>Malus domestica</i>), se deberán usar Manzanas naturales y sanas, las que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p>Las variedades de manzanas que se permitirá usar son las manzanas de categoría 1 o grado 2 o de una mejor calidad, de acuerdo a lo establecido en la NCh 1926 Of1999, de las siguientes variedades: Granny Smith y/o Fuji y/o Royal Gala.</p> <p><b>PERAS</b> (fruto de la especie <i>Pirus communis</i>). Corresponde a las Peras naturales las que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p>Para el PAE sólo se permitirá usar las Peras que cumplan los requisitos de calidad de la Categoría I o grado 2 o de una mejor calidad, de acuerdo a lo establecido en la NCh 1817 Of2001, exclusivamente de las siguientes variedades: Packam's triumph y/o Winter nelis.</p> <p>Las materias primas que se seleccionen deberán cumplir con todo lo establecido en la NCh 1926 Of1999 y NCh1817Of2001.</p> <p><b>AGUA.</b> se podrá usar como ingrediente cuando se utilice como materia prima el concentrado de fruta.</p> <p><b>AVENA EN HOJUELAS</b> (Avena sativa): Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 348, 355. Se deberá incluir en una proporción mínima de 4,4%, la que deberá ser declarada en su rotulación.</p> <p><b>AZÚCARES:</b> Sacarosa (azúcar): Deberá cumplir con todo lo establecido en el RSA actualizado y vigente, específicamente con el artículo 379, cumpliendo con los parámetros establecidos por la Ley 20.606. También se podrán agregar otros azúcares de acuerdo con los Artículos 377 al 392. En reemplazo de parte o todo el azúcar se permitirá el uso de edulcorantes autorizados por el RSA actualizado y vigente, según el IDA permitido, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 146. <b>No se permite el uso de Aspartame, Sacarina y Ácido cicláamico.</b></p> <p>Opcionalmente en caso de ser necesario se podrán incluir aditivos permitidos y sólo aquellos apropiados para este tipo de producto.</p> <p><b>No se podrán utilizar como aditivos aquellos que sean conservantes o colorantes</b></p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	Una vez que se tiene el producto terminado se debe someter al proceso de envasado y luego es sometido a un proceso de esterilización comercial. El producto se deberá envasar utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto, durante toda su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto terminado compota de manzanas o pera, molida o picada o en trozos, que podrá contener hojuelas de avena, deberá cumplir con los requisitos establecidos para este tipo de alimentos, cuidando especialmente la hermeticidad del envase, para garantizar su conservación. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p>El producto final debe cumplir con todas las características organolépticas de una Compota de fruta o fruta con avena:</p> <p><b>Forma Física.</b> Debe ser semisólido propio de la compota de manzanas o peras, o compota de manzana o pera con hojuelas de avena, con textura suave y perfectamente homogénea y con las hojuelas de avena visibles cuando corresponda.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de la compota de manzanas o pera, o compota manzana o pera con hojuelas visibles de avena y libres de defectos</p> <p><b>Color.</b> Uniforme y característico, debe ser libre defectos.</p> <p><b>Olor.</b> Propio de las compotas, debe ser libre de defectos y libre de olores extraños</p> <p><b>Sabor.</b> Propio de la variedad de compota, dulzor suave y libre de defectos</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Debe ser suave, homogénea propio de tipo de compota, no se permite que el producto tenga durezas. Debe presentar una textura /consistencia libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.</p>
Requisitos sensoriales	Sabor, Textura, Apariencia (según título IV Generalidades del presente Manual)

Calidad Nutricional	Compota manzana	Compota pera	Compota manzana avena	Compota pera avena
Requisitos nutricionales	100g	100g	100g	100g
Humedad (g)	Máx. 85,0	Máx. 85,0	Máx. 80,0	Máx. 80,0
Proteínas (g)	Mín. 0,8	Mín. 0,3	Mín. 0,4	Mín. 0,4
Lípidos totales (g)	Máx. 1,0	Máx. 1,0	Máx. 1,0	Máx. 1,0
H de C disponibles (g)	Por dif. Máx. 20,0	Por dif. Máx. 22,5	Por dif. Máx. 20,5	Por dif. Máx. 20,5
Azúcares totales (g)	Máx. 10	Máx. 10,0	Máx. 10,0	Máx. 10,0
Fibra dietética total (g)	N/A	N/A	Mín. 1,5	Mín. 1,5
Sodio (mg)	Máx. 30,0	Máx. 30,0	Máx. 30,0	Máx. 30,0

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente, en el Artículo 173 punto 18 "Conservas" y artículo 174 punto 2 "Alimentos LPC que favorecen el desarrollo de Listeria monocytogenes".

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 42 de 144</b>

#### 7.4 FRUTAS EN CONSERVA: DURAZNOS O MIX DE FRUTAS (JUNAEB)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	<b>Duraznos:</b> Duraznos en conserva cortados en cubitos, bastones o trozos <b>Mix:</b> Mezcla de peras y duraznos en conserva cortados en cubitos y uvas enteras, u otras frutas
Descripción de las materias primas	<p>El producto debe cumplir con la NCh 716 Of1978 con todos los requisitos generales y además debe cumplir con los requisitos específicos de Duraznos en conserva establecidos en la NCh 874 OF2001 para la Categoría I o Grado 2 o una categoría mejor que ésta. En el caso de Mix además del durazno antes mencionado, las peras deben cumplir con la NCh 876 Of1978. También el producto terminado deberá cumplir con los artículos referentes a requisitos de alimentos en conserva artículos 408 a 420.</p> <p>Las materias primas deben cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente y se debe usar en su elaboración frutas determinadas en esta ficha, agua potable según la NCh 409/1 Of1984, azúcar NCh1242 Of1997. Mix de frutas como producto final debe presentar la siguiente proporción de cada una de las frutas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Durazno: Mín. 12,1% y Máx. 12,7% m/m de peso drenado</li> <li>▪ Pera: Mín. 38,0% y Máx. 38,5% m/m de peso drenado</li> <li>▪ Uva: Mín. 3,9% a Máx. 4,5% m/m de peso drenado</li> <li>▪ Jugo azucarado: Máximo 45%.</li> </ul> <p><b>PERA</b> (fruto del <i>Pyrus Communis</i>): Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente y además específicamente con los Artículos 377 al 392. La materia prima debe cumplir con NCh876Of1978, luego en su elaboración se debe tratar de modo de eliminar las semillas y el pedúnculo. El producto terminado debe cumplir con la proporción de pera que debe ser de un mínimo de un 38% m/m del producto final y máximo podrá ser de 38,5% m/m de peso drenado.</p> <p><b>DURAZNO</b> (fruto del <i>Prunus pérsica</i>): Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, además específicamente con los Artículos 377 al 392. La materia prima debe cumplir con NCh 1139 Of 97, luego en su elaboración se deben tratar de modo de eliminar el carozo y el pedúnculo, el producto terminado debe cumplir con la NCh874Of2001 y debe tener una proporción de duraznos que debe ser de un mínimo de un 12,1% m/m del producto final a un máximo de 12,7% m/m de peso drenado.</p> <p><b>UVA</b> (fruto de la <i>Vitis 42inífera</i>): Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente y además específicamente con los Artículos 377 al 392. La materia prima debe ser tratada de modo de eliminar las semillas y el pedúnculo, el producto terminado debe cumplir con la proporción de fruta que debe ser de un mínimo de un 12,1% m/m del producto final a un máximo de 12,7% m/m de peso drenado.</p> <p><b>AZÚCARES:</b> SACAROSA (azúcar): Deberá cumplir con todo lo establecido en el RSA actualizado y vigente, específicamente con el artículo 379, cumpliendo con los parámetros establecidos por la Ley 20.606. También se podrán agregar otros azúcares de acuerdo con los Artículos 377 al 392. En reemplazo de parte o todo el azúcar se permitirá el uso de edulcorantes autorizados por el RSA actualizado y vigente, según el IDA permitido, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 146. <b>No se permite el uso de Aspartamo, Sacarina y Acido ciclámico.</b></p> <p>Opcionalmente podrá incorporar aditivos permitidos apropiados para este tipo de productos, de acuerdo con el RSA actualizado y vigente y a la NCh 716 Of1978.</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	Una vez que se tiene el producto terminado se debe someter al proceso de envasado y tratamiento térmico para obtener una conserva. El producto se deberá envasar utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto, y el vacío adecuado durante toda su vida útil, que debe estar respaldado por estudios de vida útil y análisis de envase según corresponda. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente. Se podrán usar dos tipos de envases: latas o envases tetrapack aptos para conservas.
Producto terminado	<p>El producto terminado DURAZNO EN CONSERVA Y MIX DE FRUTAS EN CONSERVA, está conformado exclusivamente con base en los ingredientes indicados en la presente Ficha. El producto puede presentarse con uno de los siguientes tipos de corte para duraznos y peras según: a) corte en cubos con un tamaño desde 14 mm a 16 mm por lado, con aristas redondeadas; b) Corte en bastones con un tamaño de: Ancho de 14 a 16 mm, largo de 20 a 25 mm y alto de 5 a 10 mm, las uvas se mantienen enteras. Y debe cumplir con los requisitos establecidos para las conservas de acuerdo al RSA actualizado y vigente en los artículos 408 al 420.</p> <p>El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil</p>

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe ser propio de la fruta usada, el que deberá tener para las peras y duraznos la forma de cubos o bastones, según sea declarado en el envase y debe estar de acuerdo a los tamaños permitidos para este producto indicados en la presente Ficha. Para Mix de fruta, las uvas se deben presentar enteras redondas y podrá tener hasta un máximo de 10% de uvas enteras y aplastadas</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de la fruta utilizada en conserva y libre de defectos</p> <p><b>Color:</b> Uniforme y característico de la fruta utilizada, maduras en conserva, además debe ser libre defectos</p> <p><b>Olor:</b> Propio de la fruta utilizada en conserva, debe ser libre de defectos, libre de olores extraños</p> <p><b>Sabor:</b> Propio de la fruta en conserva utilizada, sabor ligeramente dulce y libre de defectos</p> <p><b>Textura/consistencia:</b> Debe tener una buena integración de las fases sólida y líquida; no se permite cristalización de azúcares. Debe presentar una textura /consistencia característica del Mix de pera, duraznos y uva en conserva, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.</p>
Requisitos sensoriales	Olor, Color, Sabor, Textura, Apariencia (según título IV Generalidades del presente Manual)

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 80,5

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 43 de 144</b>

Cenizas (g)	Máx. 0,3
Proteínas (g)	Mín. 0,3
Lípidos (g)	Máx. 0,2
Carbohidratos disponibles (g)	Por dif. Máx. 15,5
Azúcares totales (g)	Máx. 10,0
Fibra dietética total (g)	Mín. 0,0
Sodio (mg)	Máx. 18,0

<b>Requisitos fisicoquímicos</b>	
pH	3,8 a 4,20

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 174 y 173 punto 18. Conservas	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 44 de 144</b>

## 7.5 FRUTOS SECOS (JUNAEB)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Mix de frutos secos natural/sin sal (el nombre puede indicar los ingredientes)
Descripción de las materias primas	<p><b>Mix de frutos secos debe ser en envase individual</b> y deberá cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p>Este producto es un alimento listo para el consumo, ningún fruto seco como ingrediente en forma individual podrá superar el 70% de los ingredientes totales.</p> <p>Además, tendrá que contener al menos dos o más de los ingredientes que a continuación se describen:</p> <p><b>ALMENDRAS.</b> Deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p><b>NUECES.</b> Deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p><b>AVELLANA.</b> Deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p><b>MANÍ.</b> Deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p><b>FRUTAS DESHIDRATADAS.</b> Podrán incorporar berries, coco, manzanas, plátanos u otras frutas deshidratadas apropiadas para este alimento, las que deberán cumplir con todo lo establecido en el RSA actualizado y vigente.</p> <p><b>SEMILLAS.</b> Linaza, maravilla y/o zapallo, adecuadas para este tipo de producto, las que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p><b>PASAS DE UVA.</b> Deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. <b>Y sólo podrán estar incluidas acompañando dos frutos secos como ingredientes.</b></p> <p><b>ADITIVOS.</b> Se podrá usar aditivos apropiados para este producto, según lo permitido en RSA actualizado y vigente.</p> <p><b>Se prohíbe el uso de sal.</b></p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	El producto se deberá envasar en el material y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante toda su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto terminado MIX DE FRUTOS SECOS, está conformado exclusivamente en base en los ingredientes indicados en la descripción de la presente ficha. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe ser propio del producto, en el que se podrán distinguir claramente las diferentes formas de los ingredientes que conforman el producto.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de acuerdo a los ingredientes declarados en el rótulo y libre de defectos.</p> <p><b>Color.</b> De acuerdo al tipo de ingredientes declarados en el rótulo y deberá ser libre de defectos.</p> <p><b>Olor.</b> Propio al tipo de ingredientes declarados en el rótulo, debe ser libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor.</b> Propio de los tipos de ingredientes declarados en el rótulo.</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Propio del tipo de ingredientes declarado en el rótulo, libre de defectos, de partículas o cuerpos extraños.</p>
Requisitos sensoriales	Sabor, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual)

<b>Requisitos Físicos</b>		<b>Tolerancia</b>	
Defectos			
- Restos de cáscaras		- Ausencia	
- Materias extrañas		- Ausencia	
<b>Requisitos biológicos</b>			
- Presencia de larvas y parásitos		- Ausencia	

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto deberá cumplir con lo que establece RSA actualizado y vigente, en el artículo 173 punto 7.2 "Confitura de azúcares y frutos secos"

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 45 de 144</b>

## 7.6 MANZANAS DESHIDRATADAS POR LIOFILIZACIÓN (JUNAEB)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Manzanas deshidratadas por liofilización cortadas en hojuelas o Manzanas deshidratadas por liofilización cortadas en cubitos
Descripción de las materias primas	<p>Las materias primas deberán cumplir con todos los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente y se deberán usar en su elaboración sólo:</p> <p>MANZANAS (fruto de la especie Malus domestica). Corresponde a las Manzanas naturales y sanas, las que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. Las variedades de manzanas que se permitirá usar son aquellas de categoría I o grado 2 o de una mejor calidad, de acuerdo a lo establecido en la NCh1926Of1999, de las siguientes variedades:</p> <p>Granny Smith, Fuji, Red delicious, Golden Delicious, Gala, Pink Ladies.</p> <p>Las materias primas que se seleccionen deberán cumplir con todo lo establecido en la NCh 1926 Of1999 y en forma específica las características de calidad establecidas para las Manzanas de cada una de estas variedades, según corresponda, por lo tanto, deberá cumplir con todos los requisitos de calidad establecidos en dicha Norma, según el caso</p> <p><b>Este producto no podrá tener adición de ningún tipo de azúcares simples.</b></p> <p>Opcionalmente en caso de ser necesario se podrán incluir aditivos permitidos y sólo aquellos para evitar el pardeamiento y contribuir a la conservación, apto para este tipo de producto</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	<p>Una vez que se tiene el producto terminado se debe someter al proceso de envasado. El producto se deberá envasar utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto, durante toda su vida útil.</p> <p>Los envases utilizados deberán estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente.</p>
Producto terminado	<p>El producto terminado manzana deshidratada por liofilización, está conformado con manzanas con corte que podrá ser: a) en hojuelas de un grosor de 2 a 6 mm de modo que quede un producto apto para ser agregado a postres o ser consumido como tal, o b) corte cubitos de 10 mm por lado o menos. <b>Sólo se permitirá como máximo un 20% de trozos menores a 2 cm de diámetro.</b></p> <p>El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.</p>

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física.</b> Debe ser propio de las Manzanas Deshidratadas por liofilización y deberá tener la forma de hojuelas o cubitos, según sea declarado en el envase y deberá estar de acuerdo a los tamaños permitidos para este producto indicados en el punto 5 de la presente Ficha. Deberá tener al menos un 80% del total con unidades que se distinga perfectamente su forma de hojuelas enteras no partidas y si tiene forma de cubitos deberá tener al menos un 80% del total donde se distinga perfectamente su forma de cubitos enteros, no partidos ni molidos.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de las Manzanas Deshidratadas por liofilización y libre de defectos.</p> <p><b>Color.</b> Uniforme y característico de las Manzanas Deshidratadas, debe ser libre defectos.</p> <p><b>Olor.</b> Propio de las Manzanas Deshidratadas, debe ser libre de defectos y libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor.</b> Propio de las Manzanas Deshidratadas y libre de defectos.</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Debe ser suave y crujiente; y propio de las Manzanas Deshidratadas por liofilización, no se permite que el producto sea duro ni textura latiguda. Debe presentar una textura /consistencia libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.</p>
Requisitos sensoriales	Olor, Sabor, Textura, (según título IV Generalidades del presente Manual)

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 4,5
Cenizas (g)	Máx. 2,2
Proteínas (g)	Mín. 1,5
Lípidos totales (g)	Máx. 1,1
H de C disponibles (g)	Por dif. Máx. 77,5
Azúcares totales (g)	Máx. 77,5
Fibra dietética total (g)	Mín. 12,0
Sodio (mg)	Máx. 15,5

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
pH	2,0 a 3,8
Defectos	Tolerancia
- Restos de carozo	- Ausencia
- Cubitos quemados	- Ausencia
- Materias extrañas	- Ausencia
- Tamaño de trozos (20% tolerancia)	- Mín. 2 mm(hojuelas) y Mín. 10x10 mm (cubitos)

<b>Requisitos biológicos</b>	
Presencia de larvas y parásitos	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el 173 punto 14.7 y Artículo 174 punto 2	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 46 de 144</b>

## 7.7 PURÉ DE PAPAS DESHIDRATADO FÓRMULA COMPLETA (JUNAEB)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Puré de papas deshidratado en hojuelas, con leche y margarina
Descripción de las materias primas	<p>Las materias primas deberán cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente. Aquellas mínimas obligatorias son: papas, leche, materia grasa y aditivos permitidos adecuados para este producto.</p> <p>PAPAS (<i>Solanum tuberosum</i>): Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente específicamente con los artículos 15 al 21.</p> <p>LECHE: Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 216 a 218. Se podrá usar leche entera, semi-descremada o descremada, cuidando de no sobrepasar el límite de lípidos totales, ácidos grasos saturados y colesterol descrito más adelante en la presente Ficha.</p> <p>MATERIAS GRASAS. Se podrán incluir una o más de las siguientes materias grasas: margarina, mantequilla, aceites o mantecas vegetales hidrogenadas. El o los aceites y las materias grasas usados en la elaboración deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p>SAL. Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente y específicamente con los artículos 435 a 439. Se deberá incorporar lo menos posible de modo que cumpla con los límites de sodio establecidos en la presente Ficha.</p> <p>ADITIVOS PERMITIDOS APROPIADOS PARA ESTE TIPO DE PRODUCTO. Deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente entre éstos se podrán utilizar: emulsionantes, reguladores de acidez, estabilizantes y antioxidantes.</p> <p>Los ingredientes que se muestran a continuación son ingredientes opcionales y se podrán incluir para mejorar la calidad nutricional, la aceptabilidad y calidad tecnológica del producto:</p> <p>SUERO DE LECHE EN POLVO: Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p>CONCENTRADO DE PROTEÍNA DE SUERO DE LECHE EN POLVO (WPC): Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p>CONDIMENTOS o ESPECIAS APROPIADOS: para el tipo de producto y para el grupo etario al que va dirigido el producto.</p>
Origen de la materia prima	Nacional o Importada (siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile)

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	El producto se deberá envasar en material bilaminado, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto terminado puré de papas deshidratado formula completa se presenta deshidratado en forma de "hojuelas" o "escamas" y que incluye todos los ingredientes ya descritos en esta ficha. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física del producto deshidratado:</b> Debe ser propio del producto puré de papas deshidratado con forma de hojuelas o escamas y con leche. El producto una vez preparado listo para el consumo debe ser firme y apropiada para este tipo de producto.</p> <p><b>Aspecto del producto deshidratado:</b> Debe ser el propio del puré de papas deshidratado y con leche, libre de defectos. El producto una vez preparado listo para el consumo debe presentar las características propias del producto reconstituido y libre de defectos.</p> <p><b>Color del producto deshidratado:</b> Opaco, propio del puré de papas deshidratado y con leche, y libre de defectos. El producto una vez preparado listo para el consumo debe presentar el color propio de este producto reconstruido y libre de defectos.</p> <p><b>Olor del producto deshidratado:</b> Propio del puré de papas deshidratado y con leche, y debe ser libre de defectos, libre de olores extraños como pescado y otros. El producto una vez preparado listo para el consumo debe poseer el olor característico de este tipo de producto y libre de defectos.</p> <p><b>Sabor del producto deshidratado:</b> Propio del puré de papas deshidratado y con leche. El producto una vez preparado listo para el consumo debe tener un sabor característico y libre de defectos.</p> <p><b>Textura/consistencia del producto deshidratado:</b> Propia del puré de papas deshidratado y con leche, hojuelas pequeñas suaves y quebradizas, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños. El producto una vez preparado listo para el consumo debe tener una consistencia firme apropiada para este producto y su textura debe ser suave y sin grumos.</p>
Requisitos sensoriales	Apariencia, Olor, Color, Sabor, Textura (según título IV Generalidades del presente Manual)

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 6,0
Cenizas (g)	Máx. 5,0
Proteína	Parámetro acorde al cumplimiento de Energía según el decreto N°13/2015
Lípidos Totales (g)	Parámetro acorde al cumplimiento de Energía según el decreto N°13/2015
Ác. Grasos Saturados (g)	Máx. 6,0
Ác. Grasos trans (g)	Máx. 0,3
Colesterol (mg)	Máx. 3,5
H de C disponibles (g)	Parámetro acorde al cumplimiento de Energía según el decreto N°13/2015
Sodio (mg)	Máx. 725
* Artículos transitorios Artículo N°2 Tablas N°2 y N°3 del decreto N°13/2015, Ley 20.606. Para el control de producto (C3) estos parámetros serán contrastados con lo declarado en el rotulo del envase.	

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el Artículo 173, punto 4.1 "Caldos, sopas, salsa y puré de papas deshidratadas".

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 47 de 144</b>

## 7.8 SALSA BOLOGNESE ENVASADA EN BOLSA POUCH (JUNAEB)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Carne de vacuno molida mezclada con salsa de tomate, precocido, envasada en bolsa pouch y sometido a tratamiento térmico de esterilidad comercial
Descripción de las materias primas	<p><b>CARNE DE VACUNO:</b> Deberá cumplir con todo lo que establece el Reglamento Sanitario de los Alimentos RSA actualizado y vigente y específicamente con el Título XI párrafo 1 artículos 268 al 280.</p> <p><b>Se podrán usar los siguientes cortes</b> como 1° opción: posta de paleta, posta negra, chocillo, sobre costilla, posta rosada y asiento. Como 2° opción, si los anteriores no están disponibles: tapa pecho, punta de picana, abastero y carnicero. Cualquiera de los cortes usados debe ser libre de hematomas y además deberán cumplir con la Norma chilena NCh 1596 Of1999.</p> <p><b>Se prohíbe el uso de</b> las partes descritas en el artículo 274 del RSA actualizado y vigente y además las siguientes partes: cabeza, cogote, pezuña, mano, patas, osobuco de pierna (garrón), osobuco de mano (brazuelo), cola, cuero, cuero y genitales. Tampoco se permite usar carne aglomerada y compactada, ni carne mecánicamente deshuesada (frescas o congeladas).</p> <p><b>SALSA DE TOMATES:</b> Para elaboración de este producto sólo se podrá usar salsa de tomate obtenida de <i>Lycopersium esculentum</i>.</p> <p>La proporción de la carne de vacuno y la salsa de totales debe ser: 60% carne de vacuno y 40% salsa de tomates.</p> <p><b>Otros ingredientes:</b> cebolla, sal, almidones, ajo, condimentos y otras especias.</p> <p><b>Se prohíbe el uso de</b> extensores proteicos, vegetales y/o animales.</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	El producto envasado en bolsas pouch (retortables termotratables), los que deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto final está conformado por carne de vacuno molida con salsa de tomates. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe corresponder a carne de vacuno cocida molida, con salsa de tomates, libre de defectos.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de la carne de vacuno cocida molida con salsa de tomates, libre de defectos y sin cúmulos de grasa visibles.</p> <p><b>Color:</b> Propio de la carne de vacuno cocida con salsa de tomates, debe ser libre de defectos, debe ser homogéneo, sin cúmulos de grasa.</p> <p><b>Olor:</b> Propio de la carne de vacuno cocida con salsa de tomates, debe ser libre de defectos, libre de olor a podrido y de olores extraños.</p> <p><b>Sabor:</b> Propio de la carne de vacuno cocida con salsa de tomates, debe ser libre de defectos y libre de sabores extraños.</p> <p><b>Textura:</b> Propio de la carne de vacuno cocida molida con salsa de tomates, debe ser libre de defectos y no requiere cuchillo para el corte.</p>
Requisitos sensoriales	Apariencia, Olor, Color, Sabor, Textura, Consistencia (según título IV Generalidades del presente Manual)

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 80
Cenizas (g)	Máx. 2,0
Proteínas (g)	Mín. 10
Lípidos (g)	Máx. 6,0
Ac. Grasos saturados (g)	Máx. 4
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia máx. 4
Sodio (mg)	Máx. 300
Hierro (mg)	0,8 – 2,0

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
Defectos (hueso, tendones y cartílagos)	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, artículo 173, Grupo 18 "Conservas".	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 48 de 144</b>

### 7.9 SUCEDÁNEO DE JUGO DE LIMÓN (JUNAEB)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Alimento con base en agua, acidulantes y sabor a limón listo para el consumo.
Descripción de las materias primas	El producto terminado debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente y se podrá usar: <b>AGUA.</b> El agua utilizada en la elaboración del producto debe cumplir con el Artículo 469. <b>ADITIVOS PERMITIDOS PARA ESTE TIPO DE ALIMENTOS.</b> Deben cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente <b>entre otros se pueden usar:</b> <b>ACIDO CÍTRICO</b> <b>CITRATO DE SODIO</b> <b>SABORIZANTES/AROMATIZANTES NATURALES.</b> Deberán cumplir específicamente con el Artículo 155 del RSA actualizado y vigente. t. Se podrán incluir de acuerdo con el Artículo 145 del RSA; <b>excepto tartrazina (S.I.N. 102) y amarillo crepúsculo (S.I.N. 110)</b> que están prohibidos en los alimentos del PAE.
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.

Producto Final/Terminado	
Envase	El que se debe envasar en un material apto para éste, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto, durante toda su vida útil, la cual debe estar respaldada por estudios de vida útil y análisis de envase que corresponda. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto terminado sucedáneo de jugo de limón está conformado exclusivamente en base en los ingredientes indicados en la presente ficha. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física.</b> Líquido listo para el consumo, sin separación de fases y libre de defectos. <b>Apariencia /Aspecto:</b> El producto líquido debe tener las características propias de este tipo de producto, debe ser uniforme, de aspecto homogéneo y libre de defectos. <b>Color.</b> El color debe ser uniforme, característico del producto de acuerdo a su naturaleza y libre de defectos. <b>Olor.</b> El olor debe ser característico del producto, debe ser libre de defectos y libre de olores extraños. <b>Sabor.</b> El sabor debe ser ligeramente ácido y semejante al jugo de limón y debe ser libre de defectos y sabores extraños. <b>Textura/consistencia.</b> Propia del producto, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.
Requisitos sensoriales	Olor, Color, Sabor (según título IV Generalidades del presente Manual)

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 23
Cenizas (g)	Máx. 2,0
Proteínas (g)	Mín. 0,0
Lípidos (g)	Máx. 0,5
Carbohidratos disponibles (g)	Por dif. Máx. 5,4
Sodio (mg)	Máx. 230,0

<b>Requisitos fisicoquímicos</b>	
pH	1,9 a 2,5
Acidez % (expresada como ácido cítrico)	3,5 a 4,5

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 174 y artículo 173, punto 13.2. "Kétchup, salsa y condimento de mostaza, salsa de tomate pasteurizada y/o preservada, salsa de ají y aderezos".	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 49 de 144</b>

### 7.10 SUCEDÁNEO DE JUGO DE LIMÓN EN POLVO (JUNAEB)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Sucedáneo de jugo de limón en polvo para preparar.
Descripción de las materias primas	El producto terminado debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente y se podrá usar: ADITIVOS PERMITIDOS PARA ESTE TIPO DE ALIMENTOS. Deben cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente <b>entre otros se pueden usar:</b> ACIDO CÍTRICO, CITRATO DE SODIO., SABORIZANTES/AROMATIZANTES NATURALES. Deberán cumplir específicamente con el Artículo 155 del RSA actualizado y vigente. COLORANTES. Se podrán incluir de acuerdo con el Artículo 145 del RSA; <b>excepto tartrazina (S.I.N. 102) y amarillo crepúsculo (S.I.N. 110)</b> que están prohibidos en los alimentos del PAE.
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.

Producto Final/Terminado	
Envase	El que se debe envasar en un material apto para éste, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto, durante toda su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto terminado sucedáneo de jugo de limón en polvo está conformado exclusivamente en base en los ingredientes indicados en la presente ficha. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física.</b> En polvo, sin presencia de aglomeraciones. <b>Apariencia /Aspecto:</b> Características propias de este tipo de producto, debe ser uniforme, de aspecto homogéneo y libre de defectos. <b>Color.</b> El color debe ser uniforme, característico del producto de acuerdo a su naturaleza y libre de defectos. <b>Olor.</b> El olor debe ser característico del producto, debe ser libre de defectos y libre de olores extraños. <b>Sabor.</b> El sabor ligeramente ácido y semejante al jugo de limón y debe ser libre de defectos y sabores extraños. <b>Textura/consistencia.</b> Propia del producto, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.
Requisitos sensoriales	Olor, Color, Sabor (según título IV Generalidades del presente Manual)

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 5
Proteínas (g)	Mín. 0,0
Lípidos (g)	Máx. 0,5
Carbohidratos disponibles (g)	Por dif. Máx. 42
Sodio (mg)	Máx. 1200

<b>Requisitos fisicoquímicos</b>	
pH	1,9 a 3,0
Acidez % (expresada como ácido cítrico)	3,5 a 4,5

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 174 y artículo 173, punto 13.2. "Kétchup, salsa y condimento de mostaza, salsa de tomate pasteurizada y/o preservada, salsa de ají y aderezos".	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 50 de 144</b>

## VI. PRODUCTOS SIN FICHA TÉCNICA

Los productos que no cuentan con ficha técnica deben registrarse por la normativa vigente en el país, pudiendo ser además controlados en relación con lo declarado por el fabricante en el rótulo del envase.

Todos los productos deberán cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009.

La empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad de los productos, ya sea **trazabilidad ascendente** (hacia atrás-origen/proveedor), **trazabilidad interna o de procesos** (propia de la empresa) y **trazabilidad descendente** (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNAEB lo requiera.

Evaluación sensorial de todos los productos será a través del método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces, cuya nota mínima será 3.y del test de aceptabilidad general.

A continuación, se detalla la normativa que debe cumplir cada producto y las especificaciones especiales requerida por parte de Junaeb y/o Junji y/o Integra según aplique.

Producto	Normativa	Especificación microbiológica	Especificaciones especiales	Institución en que aplica
Aceite vegetal	RSA, NCh108Of1956 y NCh2581Of2001 Norma y	No aplica	Aceites vegetales.	Junaeb
Atún al agua en conserva	RSA, NCh726Of2005	Artículo 173 grupo 18 del RSA.	Lomos de atún. Enlatado o pouch.	Junaeb
Arroz	RSA, NCh1359 Of2003	No aplica	Arroz Pulido Tipo Largo-Ancho mínimo grado 2, no se permite arroz tipo "sopa".  Tolerancia: máx. 2,0% de impurezas y materias extrañas. Máx. 3,0% yesados. Mín. 80% de cumplimiento de grado 2.	Junaeb
Barra de cereales	RSA	Artículo 173 grupo 5.4 del RSA.	No se permite uso de Aspartame, sacarina y ácido ciclámico. Proporción mínima obligatoria de la suma de cereales debe ser de un 40% m/m. Puede incluir una o más harina de cereales.	Junaeb
Carne de cerdo en cubos congelada	RSA, NCh1142E Of1975 (materia prima) y Norma Chilena NCh 1499 Of.2000. Producto nacional o importado de plantas autorizadas por SAG, con resolución de uso y disposición, del SEREMI de Salud de Chile.	Artículo 173 grupo 10 y 10.1 del RSA.	Solo usar los siguientes cortes: plateada, filete, pulpa, lomo vetado, lomo centro. Se prohíbe de las siguientes partes: cabeza, cogote, pezuña, mano, patas, osobuco de pierna (garrón), osobuco de mano (brazuelo), cola, cuero, cuero y genitales además de lo descrito en el RSA. Se prohíbe uso de <b>carne aglomerada y compactada</b> , ni carne mecánicamente deshuesada (frescas o congeladas). Se prohíbe el uso de extensores proteicos, vegetales y/o animales. pH 5,5 a 6,0 Carne magra 94% mín. Ausencia de defectos (hueso, tendones, cartílagos, piel y hematomas) Tamaño trozo: 1cm x 1 cm a 1,5 cm x 1,5 cm Tolerancia: 20% de trozos de menor o mayor tamaño que el indicado	Junaeb
Carne de cerdo en cubos envasada en bolsa pouch	RSA, NCh1142E Of1975 (materia prima) y Norma Chilena NCh 1499 Of.2000. Producto nacional o	Artículo 173 grupo 18 del RSA.	Solo usar los siguientes cortes: plateada, filete, pulpa, lomo vetado, lomo centro	Junaeb



MANUAL

Código: M-DAE-CPAE002

MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS

Revisión: 13 de 14/10/2020

Página 51 de 144

	importado de plantas autorizadas por SAG, con resolución de uso y disposición, del SEREMI de Salud de Chile.		Se prohíbe de las siguientes partes: cabeza, cogote, pezuña, mano, patas, osobuco de pierna (garrón), osobuco de mano (brazuelo), cola, cuero, cuero y genitales además de lo descrito en el RSA. Se prohíbe uso de <b>carne aglomerada y compactada</b> , ni carne mecánicamente deshuesada (frescas o congeladas). Se prohíbe el uso de extensores proteicos, vegetales y/o animales. Carne magra 90% mín. Ausencia de defectos (hueso, tendones y cartílagos) Tamaño trozo: 1cm x 1 cm a 1,5 cm x 1,5 cm Tolerancia: 20% de trozos de menor o mayor tamaño que el indicado	
Carne de pollo cocida congelada	RSA, NCh 2773.Of2002, NCh 2881.Of2004 (Materia prima). Producto nacional o importado de plantas autorizadas por SAG, con resolución de uso y disposición, del SEREMI de Salud de Chile.	Artículo 173 grupo 15 y 15.2 del RSA.	Solo pechuga de pollo. Se prohíbe de las siguientes partes: cabeza, cogote, patas, cuero, genitales, plumas, además de lo descrito en el RSA. Se prohíbe uso de <b>carne aglomerada y compactada</b> , ni carne mecánicamente deshuesada (frescas o congeladas). Se prohíbe el uso de extensores proteicos, vegetales y/o animales. Tamaño del cubo: 1x1 cm a 1,5 x 1,5 Tolerancia 20% (tamaño menor o mayor al descrito), para tiras se acepta tamaño mayor. pH 5,5 – 6,0 Carne Magra Mín 95% Ausencia de defectos (hueso, tendones, cartílagos, piel, hematomas)	Junaeb
Carne de pollo en cubos congelada	RSA, NCh 2773.Of2002, NCh 2881.Of2004 (Materia prima). Producto nacional o importado de plantas autorizadas por SAG, con resolución de uso y disposición, del SEREMI de Salud de Chile.	Artículo 173 grupo 10 y 10.2 del RSA.	Solo usar los siguientes cortes trutro corto, y pechuga deshuesados. Se prohíbe de las siguientes partes: cabeza, cogote, patas, cuero, genitales, plumas, además de lo descrito en el RSA. Se prohíbe uso de <b>carne aglomerada y compactada</b> , ni carne mecánicamente deshuesada (frescas o congeladas). Se prohíbe el uso de extensores proteicos, vegetales y/o animales. Tamaño del cubo: 1x1 cm a 1,5 x 1,5 Tolerancia 20% (tamaño menor o mayor al descrito), para tiras se acepta tamaño mayor. pH 5,5 – 6,0 Carne Magra Mín 95% Ausencia de defectos (hueso, tendones, cartílagos, piel, hematomas)	Junaeb
Carne de pollo en cubos o desmechada/desmenuzada envasada en bolsa pouch	RSA, NCh 2773.Of2002, NCh 2881.Of2004 (Materia prima). Producto nacional o importado de plantas autorizadas por SAG, con resolución de uso y	Artículo 173 grupo 18 del RSA.	Solo usar los siguientes cortes trutro corto, y pechuga deshuesados. Se prohíbe de las siguientes partes: cabeza, cogote, patas, cuero, genitales, plumas,	Junaeb



MANUAL

Código: M-DAE-CPAE002

MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS

Revisión: 13 de 14/10/2020

Página 52 de 144

	disposición, del SEREMI de Salud de Chile.		además de lo descrito en el RSA. Se prohíbe uso de <b>carne aglomerada y compactada</b> , ni carne mecánicamente deshuesada (frescas o congeladas). Se prohíbe el uso de extensores proteicos, vegetales y/o animales. Carne en cubos: tamaño del cubo: 1x1 cm a 1,5 x 1,5 cm Carne desmechada/desmenuzada: tamaño tira: 1 cm a 1,5 cm aprox Tolerancia 20% (tamaño menor o mayor al descrito). pH 5,5 – 6,0 Carne Magra Mín 97% Ausencia de defectos (hueso, tendones, cartílagos, piel, hematomas)	
Carne de pollo filetillo	RSA, NCh 2773.Of2002, NCh 2881.Of2004 (Materia prima). Producto nacional o importado de plantas autorizadas por SAG, con resolución de uso y disposición, del SEREMI de Salud de Chile.	Artículo 173 grupo 10 y 10.2 del RSA.	Solo pechuga de pollo deshuesada. Se prohíbe de las siguientes partes: cabeza, cogote, patas, cuero, genitales, plumas, además de lo descrito en el RSA. Se prohíbe uso de <b>carne aglomerada y compactada</b> , ni carne mecánicamente deshuesada (frescas o congeladas). Se prohíbe el uso de extensores proteicos, vegetales y/o animales. Tamaño del cubo: 1x1 cm a 1,5 x 1,5 Tolerancia 20% (tamaño menor o mayor al descrito), para tiras se acepta tamaño mayor. pH 5,5 – 6,0 Carne Magra Mín 95% Ausencia de defectos (hueso, cartílagos, piel, hematomas)	Junaeb
Carne de pollo trutro refrigerado o congelado	RSA, NCh 2773.Of2002, NCh 2881.Of2004 (Materia prima). Producto nacional o importado de plantas autorizadas por SAG, con resolución de uso y disposición, del SEREMI de Salud de Chile.	Artículo 173 grupo 10 y 10.2 del RSA.	Solo usar los siguientes cortes trutro pierna corto o largo. Se prohíbe de las siguientes partes: cabeza, trutro ala, carne pollo deshuesada, cogote, patas, cuero, genitales, plumas, además de lo descrito en el RSA. Se prohíbe uso de <b>carne aglomerada y compactada</b> , ni carne mecánicamente deshuesada (frescas o congeladas). Se prohíbe el uso de extensores proteicos, vegetales y/o animales. pH 5,8 – 6,0 Ausencia de defectos (hueso fracturado, hematomas)	Junaeb
Carne de pavo en cubos congelada	RSA, NCh1580. Of1999, NCh 2773.Of2002, NCh 2881.Of2004 (Materia prima). Producto nacional o importado de plantas autorizadas por SAG, con resolución de uso y disposición, del SEREMI de Salud de Chile.	Artículo 173 grupo 10 y 10.2 del RSA.	Solo usar los siguientes cortes trutro corto y pechuga deshuesada. Se prohíbe de las siguientes partes: cabeza, cogote, cuero, genitales, plumas, además de lo descrito en el RSA. Se prohíbe uso de <b>carne aglomerada y compactada</b> , ni carne mecánicamente deshuesada (frescas o congeladas).	Junaeb

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 53 de 144</b>

			<p>Se prohíbe el uso de extensores proteicos, vegetales y/o animales.  Tamaño del cubo: 1x1 cm a 1,5 x 1,5 cm.  Tolerancia 20% (tamaño menor o mayor al descrito)  pH 5,5 – 6,0  Carne magra: 96% mín  Ausencia de defectos (hueso, tendones, cartílagos y hematomas)</p>	
Carne de vacuno cubo o molida congelada	RSA, NCh1306.Of2002, NCh1424.Of2002, NCh1423.Of1994 (Materia prima) y NCh 1596 Of1999. Producto nacional o Importado de plantas autorizadas por SAG, con resolución de uso y disposición, del SEREMI de Salud de Chile.	Artículo 173 grupo 10 y 10.1 del RSA.	<p>Solo usar los siguientes cortes: posta de paleta, posta negra, sobre costilla, posta rosada, asiento, choclillo, tapa pecho, punta de picana, abastero y carnicero.  Se prohíbe de las siguientes partes: cabeza, cogote, pezuña, mano, patas, osobuco de pierna (garrón), osobuco de mano (brazuelo), cola, cuero, cuero y genitales además de lo descrito en el RSA.  Se prohíbe uso de <b>carne aglomerada y compactada</b>, ni carne mecánicamente deshuesada (frescas o congeladas).  Se prohíbe el uso de extensores proteicos, vegetales y/o animales.  Carne cubo: tamaño trozo mín. 1 x1 cm – máx. 1,5 x 1,5 cm  Tolerancia: 20% de trozos de menor o mayor tamaño que el indicado  Carne magra 94,5% mín.  Fibra 0,5% (en molida)  Ausencia de defectos (hueso, tendones, cartílagos, piel y hematomas)</p>	Junaeb,
Carne de vacuno en cubos y molida envasada en bolsa pouch	RSA, NCh1306.Of2002, NCh1424.Of2002, NCh1423.Of1994 (Materia prima) y NCh 1596 Of1999. Producto nacional o Importado de plantas autorizadas por SAG, con resolución de uso y disposición, del SEREMI de Salud de Chile.	Artículo 173 grupo 18 del RSA.	<p>Solo usar los siguientes cortes: posta de paleta, posta negra, sobre costilla, posta rosada, asiento, choclillo, tapa pecho, punta de picana, abastero y carnicero.  Se prohíbe de las siguientes partes: cabeza, cogote, pezuña, mano, patas, osobuco de pierna (garrón), osobuco de mano (brazuelo), cola, cuero, cuero y genitales además de lo descrito en el RSA.  Se prohíbe uso de <b>carne aglomerada y compactada</b>, ni carne mecánicamente deshuesada (frescas o congeladas).  Se prohíbe el uso de extensores proteicos, vegetales y/o animales.  Carne cubo: tamaño trozo mín. 1 x1 cm – máx. 1,5 x 1,5 cm  Tolerancia: 20% de trozos de menor o mayor tamaño que el indicado  Carne magra 94,5% mín.  Fibra 0,5% (en molida)  Ausencia de defectos (hueso, tendones, cartílagos, piel y hematomas)</p>	Junaeb
Filete de pescado crudo congelado	RSA, Norma Codex 190/1995, exigencias de Sernapesca sobre importaciones	Artículo 173 grupo 11.2 del RSA.	<p>Los filetes deben ser sin piel y libres de espinas.  Libre de parásitos y quistes.  Agua de glaseo máximo 15%.  Cualquier especie que cumpla</p>	Junaeb



MANUAL

Código: M-DAE-CPAE002

MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS

Revisión: 13 de 14/10/2020

Página 54 de 144

			con las normativas y requisitos establecidos en este manual.	
Frutas frescas	RSA. En específico para manzanas: NCh1926 Of1999, peras: NCh1817Of2001	Artículo 173 grupo 14,1 del RSA.	<p>Fruta categoría I y II.</p> <p><b>1. Manzana.</b> Variedades y calibres: - Red delicious: Seleccionar calibre 100 a 163 y peso 120 a 190 g. - Royal gala: Seleccionar calibre 125 a 163 y peso 120 a 154 g. - Granny Smith: Seleccionar calibre 100 a 163 y peso 120 a 190 g. - Fuji: Seleccionar calibre 70 a 163 y peso 120 a 271 g.</p> <p><b>2. Naranja.</b> Variedades y calibres: Calibre mínimo de 60 mm de diámetro ecuatorial y un peso desde 150 g. Variedades: Navel u Ombligo, Navelate, Washington navel, Valencian, Navelina. Tolerancias: de un máx. 10% en madurez desuniforme, inmaduros, sobremaduros, deformes, en daño mecánico (heridas, golpes u otro). Ausencia de pudrición.</p> <p><b>3.Pera.</b> Variedades y calibres: Packam's triumph: con calibre 100 a 163 y peso 117 a 190 g bruto. Winter nelis Nelly: con calibre 100 a 163 y peso 117 a 190 g bruto. Calibre mínimo: para todos los tipos de frutas se excepcionan los calibres en los casos en que se entregue fruta trozada. En caso de uso de frutas no consideradas en este punto debe presentar a Junaeb las características y especificaciones.</p>	
Hortalizas frescas	RSA RSA, NCh 1549 of 1980(aplica para coliflor, repollo, tomate fresco) /NCh 3024 of2006 y NCh3024 n2012 (aplica para coliflor, repollo y tomates) NCh3024 Of2006 (aplica para repollo y tomates) NCh1792 of2001 y Nch1549 of1980 (aplica para tomates) NCh 717of2001, aplica para papa NCh 1569 of 2000 (aplica para la cebolla)	Artículo 173 grupo 14,1 del RSA. (aplica para todas las hortalizas frescas) Y 174 (este último solo aplican para coliflor zanahoria, tomate, repollo, además del primero)	<p>Hortalizas del tipo acelga, cebolla de guarda, coliflor, espinaca, papa, repollo, tomate, zanahoria: zapallito italiano Debe provenir de plantas o plantaciones autorizadas por SAG y tengan resolución de uso y disposición de la autoridad Sanitaria.</p> <p><b>a.-Coliflor:</b> solo aplica ausencia de pudrición, solo se permite variedad botrytis.</p> <p><b>b. Espinaca:</b> ausencia de pudrición y fermentación, deshidratación.</p> <p><b>c. Papa:</b> variedad cardinal, caesar, cornado, desiré, monalisa, patagoni inia, red lady, red scarlet, rodeo, romano, vivaldi y yagana. Categoría 1 o grado 2 u otra mejor. Ausencia de pudrición y/o fermentación y tizón (corazón hueco, corazón</p>	Junaeb,



MANUAL

Código: M-DAE-CPAE002

MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS

Revisión: 13 de 14/10/2020

Página 55 de 144

			<p>negro), máx. 6% de daño mecánico, máx. 15% de brotadas.</p> <p><b>d. Tomates:</b> categoría 1 o grado 2 o de mejor calidad, Grado de madurez color rojo pálido o rojo. Ausencia de pudrición, máximo 10% de maduros des uniforme, inamduroz, sobremaduros, deformes y 10% máx de daño mecánico (heridas y golpes).</p> <p>e. Zanahoria: ausencia pudrición y/o fermentación. Y corazón leñoso. Máx 5% con daño mecánico y máx 2% deshidratada.</p> <p>f. <b>Repollo:</b> ausencia de pudrición, deshidratación.</p> <p><b>g. Zapallito italiano:</b> Ausencia de podrición y/o fermentación, deshidratación daño mecánico, físicos, de insectos u otro, exento de materiales extraños.</p>	
Hortalizas preelaboradas	<p>RSA NCh 1549of80(aplica para apio, acelga, lechuga, repollo, zanahoria, zapallo) NCh 1717of2001(aplica para papas) NCh 1569 of 2000(aplica para cebolla)</p>	<p>Artículo 173 grupo 14 Y 14.2 del RSA (para todas las verduras preelaboradas) y 14.3(esteste último sólo aplica para papa)</p>	<p>Hortalizas del tipo, acelga, apio, cebolla, lechuga, repollo, papas, zanahoria, zapallo. Debe provenir de plantas o plantaciones autorizadas por SAG y tengan resolución de uso y disposición de la autoridad Sanitaria. El envase podrá ser en atmósfera modificada o envasada al vacío</p> <p><b>a.-Acelga:</b> ausencia de pudrición y fermentación, materias extrañas (% de peso neto) vegetales y no vegetales, deshidratadas, larvas, parásitos u otros.</p> <p><b>b.-Apio:</b> ausencia de pudrición y fermentación, materias extrañas (% de peso neto) vegetales y no vegetales, larvas, parásitos u otros. Máx. 6% de manchas.</p> <p><b>c.-Cebolla:</b> ausencia de materias extrañas (% de peso neto) vegetales y no vegetales, deshidratadas, larvas, parásitos u otros. Se acepta máx 0,5% de pudrición y/o fermentación.: Ausencia de daño mecánico. De unidades con falta de turgencia y con flacidez.</p> <p><b>d.-Lechuga:</b> ausencia de pudrición y/o fermentación y materias extrañas (%peso neto) vegetales y no vegetales., y larvas, parásitos u otros.</p> <p><b>e.-Repollo:</b> ausencia de pudrición y/o fermentación y materias extrañas (%peso neto) vegetales y no vegetales., y larvas, parásitos u otros. Se permite máx 6% de manchas.</p> <p><b>f.-Papa:</b> ausencia de pudrición y/o fermentación y materias extrañas (%peso neto) vegetales y no vegetales., y larvas, parásitos. SE permite un máx de 3% de pudrición o fermentación.</p> <p><b>g.-Zanahoria:</b> ausencia de pudrición y/o fermentación y materias extrañas (%peso neto)</p>	Junaeb,

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 56 de 144</b>

			vegetales y no vegetales., larvas, parásitos u otros. Y ausencia de corazón leñoso. Y manchas. Se permite un máx. de 5% de daño mecánico, y máx. 2% de deshidratada. <b>h.-Zapallo:</b> ausencia de pudrición y/o fermentación y materias extrañas (%peso neto) vegetales y no vegetales. Y larvas, parásitos u otros, defectos causados por hongos y unidades manchadas	
Huevo	RSA, NCh1376Of1978	Artículo 173 grupo 12.2 del RSA.	Huevo de gallina. a) Huevos frescos. Cámara de aire: Máx. 8 mm. b) Huevos conservados en lugar fresco. Cámara de aire máx.10mm. c) Huevos refrigerados. Cámara de aire: máx. 10 mm y el pH de clara máx. 8,8 y el Ph de yema máx. 6,9. d) 100% unidades con nivel de frescura (en caso de huevo fresco). e) 0% unidades fisuradas f) 0% unidades trizadas g) 0% unidades con roturas h) 0% unidades manchadas i) 0% pudrición	Junaeb
Jurel o caballa en conserva	RSA, NCh726Of2005	Artículo 173 grupo 18 del RSA.	Sólo enlatado. Se prohíbe uso de carne de Jurel o Caballa molida o desmenuzada.	Junaeb
Mantequilla	RSA, NCh119n1979	Artículo 173 grupo 2 del RSA.	Sin sal.	Junaeb
Miel de abeja	RSA, la Norma Codex-STAN 12/1981	Artículo 173 grupo 6.2 y artículo 174 grupo 2 del RSA.	Sólidos solubles 1.400 a 1.600 Sacarosa entre 0,2 a. 5,0 g/100g	Junaeb
Mermelada	RSA, NCh456 Of2004	Artículo 173 grupo 14 y 14,9 del RSA.	No se permite uso de Aspartame, sacarina y ácido ciclámico. Sólidos Solubles Mín. 28% pH entre 3,4 – 3,8	Junaeb
Néctar individual (larga vida)	RSA, NCh12790Of2003	Artículo 173 grupo 14,6 y artículo 174 del RSA.	No se permite uso de Aspartame, sacarina y ácido ciclámico.	Junaeb
Pan blanco	RSA, NCh668Eof1969 y NCh88Of1977	Artículo 173 grupo 8.1 del RSA.	Forma de presentación de Hallullas, Marraquetas, u otro adecuado para sándwich. Ausencia de materias extrañas.	Junaeb
Pan integral	RSA, NCh668EOf1969 y NCh88Of1977	Artículo 173 grupo 8.1 del RSA.	Elaborado con mezclas de harinas integrales. Ausencia de materias extrañas.	Junaeb
Pastas secas	RSA	Artículo 173 grupo 5.3 del RSA.	Elaborados con sémola y/o harina. Mínimo 10 g/100g de Proteína. Máximo 71 g/100g de Hidratos de carbono.	Junaeb
Queso laminado	RSA, NCh2478Of1999 y NCh2090Of1999	Artículo 173 grupo 1.10 y artículo 174 del RSA.	Elaborado con leche de vaca.	Junaeb
Saborizante en polvo	RSA	Artículo 173 grupo 4.3 y artículo 174 del RSA.	Se prohíbe el uso de colorantes como tartrazina (S.I.N. 102) y amarillo crepúsculo (S.I.N. 110)	Junaeb,
Salsa de tomates	RSA	Artículo 173 grupo 13.2 y artículo 174 del RSA.	Salsa de tomate sometida a esterilización comercial	Junaeb
Sucedáneo de café/saborizante instantáneo con base en cebada	RSA	Artículo 173 grupo 17.1 y artículo 174 del RSA.	Libre de cafeína, se prohíbe el uso de colorantes como tartrazina (S.I.N. 102) y amarillo crepúsculo (S.I.N. 110)	Junaeb,
Té	RSA, NCh1244Of1977	Artículo 173 grupo 17.2 y artículo 174 del RSA.	Té negro en hojitas (en bolsa o sin bolsa). Grado de calidad 1 ó 2. Ausencia de pudrición.	Junaeb
Yogurt	RSA, NCh2560Of2000	Artículo 173 grupo 1 y grupo 1.7 del RSA.	Yogurt batido con sabor.	Junaeb

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 57 de 144</b>

			Saborizante, aromatizante y colorantes: Seleccionar de preferencia aquellos naturales	
Verduras / hortalizas congeladas	RSA para todas las variedades. Choclo: NCh2571Of2001 Arvejas: NCh2608Of2001 Otra variedad: NCh según el producto que corresponda.	Artículo 173 grupo 14 y grupo 14,4 del RSA.	Choclos, arvejas, porotos verdes u otra factible de congelar (incluye mezclas de éstas). Se aceptan hasta 6% de Manchas. Ausencia de fermentación. Ausencia de materias extrañas. Ausencia de larvas, parásitos u otros. Se Prohíbe poroto verde corte americano como uno de los ingredientes.	Junaeb
Leche en polvo instantánea 12% materia grasa.	RSA, NCh1013Of2008, NCh1677Of2008 y NCh3052Of2007	Artículo 173 grupo 1 y grupo 1.3 del RSA.	Índice de peróxidos: según AOAC/AOCS <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1,5 meq de O<sub>2</sub>/ kg máximo de grasa en el producto recién preparado y hasta 29 días después.</li> <li>▪ 2,5 meq de O<sub>2</sub>/ kg máximo de grasa entre los 30 y 59 días.</li> <li>▪ 5,0 meq O<sub>2</sub>/ kg máximo de grasa a los 60 días y más.</li> </ul> Debe contener grasa de origen lácteo.	Junaeb
Leche en polvo instantánea 18% materia grasa.	RSA, NCh1013Of2008, NCh1677Of2008 y NCh3052Of2007	Artículo 173 grupo 1 y grupo 1.3 del RSA.	Índice de peróxidos: según AOAC/AOCS <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1,5 meq de O<sub>2</sub>/ kg máximo de grasa en el producto recién preparado y hasta 29 días después.</li> <li>▪ 2,5 meq de O<sub>2</sub>/ kg máximo de grasa entre los 30 y 59 días.</li> <li>▪ 5,0 meq O<sub>2</sub>/ kg máximo de grasa a los 60 días y más.</li> </ul> Debe contener grasa de origen lácteo.	Junaeb
Avena	RSA	Artículo 173 grupo 5.4 del RSA.	Avena laminada instantánea o pelada dilatada.	Junaeb
Base para hamburguesa	RSA	Artículo 173 grupo 4.4 y 5.1 del RSA.	No se permite uso de Glutamato monosódico.	Junaeb
Bebida láctea acidificada con sabor	RSA, NCh1013Of2008, NCh1677Of2008 y NCh3052Of2007	Artículo 173 grupo 1 y grupo 1.7 del RSA.	Producto con base en leche fermentada con lactobacilos y con sabor. Cepas de yogurt no viables.	Junaeb
Bebida láctea con sabor o leche con sabor (tetra)	RSA, NCh1013Of2008, NCh1677Of2008 y NCh3052Of2007	Artículo 173 grupo 1 y grupo 1.4 del RSA.	Bebida láctea o Leche con sabor	Junaeb
Dulce de membrillo	RSA, NCh1357Of1978	Artículo 173 grupo 14.9 y artículo 174 del RSA.	No se permite uso de Aspartame, sacarina y ácido ciclámico. Clasificación Grado 2.	Junaeb
Jalea	RSA	Artículo 173 grupo 4.3 del RSA.	No se permite uso de Aspartame, sacarina y ácido ciclámico. No se permite uso de tartrazina y amarillo crepúsculo	Junaeb
Lentejas cocidas envasadas en bolsa pouch	RSA, NCh521Of1990	Artículo 173 grupo 18 y artículo 174 del RSA.	Solo se permite el uso de lentejas de 4 a 5 mm grado 2 o mejor calidad. Materia prima debe ser porotos del año.	Junaeb
Lentejas congeladas	RSA	Artículo 173 grupo 14.4 del RSA.	Crudas congelas. Solo se permite el uso de lentejas de 4 a 5 mm grado 2 o mejor calidad. Materia prima debe ser porotos del año.	Junaeb

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 58 de 144</b>

Legumbres	RSA. En específico para garbanzos NCh 539 Of1979, lentejas NCh 521 Of1990, porotos NCh 538 Of2001	Artículo 173 grupo 14,7 del RSA.	Legumbres del tipo porotos, lentejas, garbanzos todas de categoría I y II. Tolerancias: máx. 4% con daños por insectos, máx. 3,5% de materias extrañas e impurezas, ausencia de parásitos, larvas y parásitos/brucos. Especificaciones: - Lentejas: tamaño 4 a 5m. - Porotos: variedades Hallado, Coscorrón o Tórtola.	Junaeb
Manjar o dulce de leche light	RSA, NCh2082Of1999	Artículo 173 grupo 1.6 y artículo 174 del RSA.	Ausencia de materias extrañas.	Junaeb
Néctar de frutas concentrado	RSA, NCh12790Of2003	Artículo 173 grupo 14 y 14,6 del RSA.	No se permite uso de Aspartame, sacarina y ácido ciclámico. 60% mínimo de sólidos solubles (néctar concentrado). 10% mínimo de sólidos solubles (néctar diluido).	Junaeb
Papas deshidratadas en escama	RSA	Artículo 173 grupo 14.7 y artículo 174 del RSA.	Papas en hojuelas deshidratadas. Sin leche y/o margarina.	Junaeb
Porotos congelados	RSA, NCh538Of2001	Artículo 173 grupo 14.4 del RSA.	Categoría 1 o grado 2 u otra de mejor calidad. Ausencia de materias extrañas Materia prima debe ser porotos del año.	Junaeb
Porotos envasados en bolsa pouch	RSA	Artículo 173 grupo 18 y artículo 174 del RSA.	Grado 2 u otra de mejor calidad. Ausencia de materias extrañas. Materia prima debe ser porotos del año.	Junaeb
Preparaciones cook & chill	RSA, NCh según materia prima que corresponda	Artículo 173 grupo 15.1 y artículo 174 del RSA.	Ausencia de materias extrañas.	Junaeb
Preparaciones envasadas en bolsas pouch	RSA, NCh según materia prima que corresponda	Artículo 173 grupo 18 y artículo 174 del RSA.	Ausencia de materias extrañas.	Junaeb
Quesillo	RSA, NCh1013Of2008, NCh1677Of2008 y Ch3052Of2007	Artículo 173 grupo 1.10 y artículo 174 del RSA.	Ausencia de materias extrañas.	Junaeb
Sándwich preelaborado	RSA, NCh según materia prima que corresponda	Artículo 173 grupo 15.2 y artículo 174 del RSA.	Listo para el consumo. Envasado en atmosfera modificada o cualquier tecnología que permita mantener sus características.	Junaeb
Sal de Mar	RSA	No aplica	Sal comestible, adecuada para consumo humano según normativa vigente en el país. Sal de mar en formato fino, yodada según la normativa.	Junaeb

Nota: **RSA** = Reglamento Sanitario de los Alimentos/ Decreto N°977/96 actualizado y vigente.

**NCh** = Norma Chilena.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 59 de 144</b>

## VII. FICHAS QUE APLICAN SÓLO PARA JUNJI E INTEGRA

### 1. ACEITE VEGETAL (JUNJI E INTEGRA)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Aceite de vegetal. Deberá cumplir con lo que establece el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) actualizado y vigente, en el artículo 250. Así, por ejemplo, si es una mezcla de soya y maravilla el nombre genérico será: Aceite vegetal mezcla de aceites de soya y maravilla; es decir se deberá colocar la especie vegetal utilizada en su elaboración. El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en los Artículos 247 a 250 y además en forma específica deberá cumplir con los Artículos 251, 252 y 254. También deberá cumplir con las Normas NCh108Of1956 y NCh2581Of2001
Descripción de las materias primas	Las materias primas deberán cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente. ACEITES VEGETALES: Se podrán usar aquellos permitidos en el Artículo 251 del RSA actualizado y vigente. Se podrá utilizar por ejemplo una mezcla de aceites: 90% soya y 10% maravilla, u otra que cumpla con los requisitos de composición nutricional descrita en la presente Ficha Técnica. ADITIVOS PERMITIDOS APROPIADOS PARA ESTE TIPO DE ALIMENTOS. Deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, entre otros se podrán utilizar: ANTIOXIDANTES. Se podrán incluir de acuerdo con el Artículo 143 LETRA a) del RSA actualizado y vigente.
Origen de la materia prima	Nacional o Importada (siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile)

Producto Final/Terminado	
Operaciones Preliminares	Todos los ingredientes usados como materias primas deben ser aptos para el consumo humano y deberán cumplir con todo lo que se establece en el RSA actualizado y vigente. Deberán ser sometidos al procesamiento adecuado cumpliendo las BPF y Control de Calidad durante todo el proceso de elaboración
Operaciones definitivas:	ACEITE VEGETAL: Es el producto elaborado exclusivamente con las materias primas ya descritas, las que deberán ser sometidas a los procesos necesarios hasta la obtención del producto terminado. La elaboración del producto debe dar cumplimiento a todo lo que establece el RSA actualizado y vigente y en especial a los Artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa que elabora, procesa, envasa y/o distribuye el producto. Dicha información asociada deberá estar a disposición de JUNAEB de manera actualizada y oportuna.
Proceso de envasado y envase primario	Una vez que se tiene el producto terminado se debe someter al proceso de envasado. El que se deberá envasar en un material apto para éste, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto, especialmente protección frente a la humedad durante toda su vida útil Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente (Artículo 14 letra H) y deberán cumplir con los Artículos 122 al 129. Las características del envase primario utilizado deben garantizar la vida útil del producto definida, respaldada con los respectivos estudios de vida útil y análisis de envases, considerando como mínimo resistencia de sello, permeabilidad al oxígeno, permeabilidad al vapor de agua, migración global según corresponda.
Rotulación	Debe cumplir con lo establecido en el RSA actualizado y vigente en los Artículos 106 al 121. Se enfatiza que tal como lo establece el Artículo 107 letra k) y L), se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.
Producto terminado:	El producto terminado ACEITE VEGETAL, está conformado exclusivamente en base en los ingredientes indicados en la presente Ficha Técnica y que cumpla todos los requisitos descritos en la presente Ficha. El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.

Conservación y vida útil	
Forma de conservación/ almacenamiento y vida útil del producto terminado	ACEITE VEGETAL: La vida útil del producto y forma de almacenamiento corresponde a lo declarado por el elaborador en el rotulo del producto.

Calidad Sensorial	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física.</b> Líquido a temperatura ambiente <b>Aspecto:</b> Debe ser propio de este tipo de producto, uniforme, de aspecto homogéneo, transparente, cristalino y libre de defectos. <b>Color.</b> Propio del producto, de acuerdo al tipo de aceites vegetales que se declare en el rótulo, y libre de defectos <b>Olor.</b> Característico del producto, de acuerdo al tipo de aceites vegetales que se declare en la etiqueta y debe ser libre de defectos, de olor rancio y libre de olores extraños <b>Sabor.</b> Propio del producto, según el tipo de aceites que se declare y libre de defectos <b>Textura/consistencia.</b> Propia del producto, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños, viscosidad característica según la mezcla de aceites vegetales declarada en el rótulo
	Evaluación Sensorial

Calidad Nutricional	
Requisitos nutricionales	100g
Humedad (g)	Máx. 0,2
Proteína	Máx. 0,1
Lípidos Totales (g)	Mín. 92
Ác. grasos saturados (g)	Máx. 16
Ác. grasos monoinsaturados (g)	Mín. 21
Ác. grasos poliinsaturados (g)	Mín. 55
H de C disponibles (g)	Por diferencia Mín.0,0
Azúcares totales (g)	0,0
Sodio (mg)	Máx. 0,6

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 60 de 144</b>

<b>Requisitos fisicoquímicos</b>	
Acidez libre (expresada en g de ácido oleico)	Máx. 0.25
Índice de peróxidos (meq/Kg. de grasa)	Máx. 10

<b>Requisitos sensoriales</b>	Nota mínima	Nota máxima
Olor	3	5
Salor	3	5

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
No aplica

<b>Otros requisitos</b>
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNJI e INTEGRAL, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009.
<b>NOTA:</b> la empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea <b>trazabilidad ascendente</b> (hacia atrás-origen/proveedor), <b>trazabilidad interna o de procesos</b> (propia de la empresa) y <b>trazabilidad descendente</b> (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNJI e INTEGRAL las requieran.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 61 de 144</b>

## 2. ARROZ (JUNJI E INTEGRAL)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Arroz pulido crudo tipo largo-ancho, Grado 2. En caso de arroz Grado 1, se deberá indicar Grado 1
Descripción de las materias primas	Las materias primas deberán cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente. ARROZ ( <i>Oryza sativa</i> L.): Corresponde al arroz pulido el que deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. Las materias primas que se seleccionen deberán cumplir con todo lo establecido en la NCh1359 Of2003 y en forma específica con las características de calidad establecidas para el Arroz Pulido Tipo Largo-Ancho como mínimo para el Grado 2, por lo tanto, deberá cumplir con todos los requisitos establecidos en la tabla 1 de la NCh1359 Of2003. El producto terminado una vez envasado deberá tener un mínimo de 80% de granos enteros de al menos arroz grado 2 según la NCh1359 Of2003 y no se permite nada de arroz tipo "sopa".
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importado (siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile)

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	El producto se deberá envasar en el material y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante toda su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto terminado arroz, está conformado exclusivamente con base al ingrediente indicado en la presente Ficha Técnica. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física.</b> Debe ser propio del producto arroz pulido crudo. <b>Aspecto:</b> Debe ser el propio del arroz pulido crudo superficie brillante y de acuerdo con la NCh1359Of2003, libre de defectos y debe tener como mínimo un 80% de arroz grado 2 o arroz de mejor calidad. <b>Color.</b> Blanco propio del arroz pulido crudo y libre de defectos. <b>Olor.</b> Propio del arroz crudo y debe ser libre de defectos, libre de olores extraños. <b>Sabor.</b> Este indicador se debe evaluar en el producto cocido. Debe tener el sabor característico del producto cocido y libre de defectos. <b>Textura/consistencia.</b> Propia del arroz, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 15
Cenizas (g)	Máx. 0,5
Proteína	Mín. 6,4
Lípidos Totales (g)	Máx. 1,5
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia Mín.75,0
Sodio (mg)	Máx. 5,0

<b>Requisitos fisicoquímicos</b>	<b>Grado 2</b>
Impurezas y materias extrañas (%)	Máx. 2,0
Yesados (%)	Máx. 3,0
Grado	Mín. 80% (G2)

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
No aplica

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 62 de 144

### 3. ARVEJAS (JUNJI E INTEGRA)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Arvejas secas partidas crudas.
Descripción de las materias primas	Las materias primas deberán cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente. Arvejas ( <i>Pisum arvense</i> L y <i>Pisum sativum</i> L): Corresponde a las arvejas grado 2 o grado 1 de la cosecha del año las que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. Las materias primas que se seleccionen deberán cumplir con todo lo establecido en la NCh1605 Of2001 y en forma específica las características de calidad establecidas para las arvejas de Grado 2 o grado 1, por lo tanto, deberá cumplir con todos los requisitos establecidos en la tabla 2 de la NCh1605 Of2001, según el caso.
Origen de la materia prima	Nacional o Importada (siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Operaciones Preliminares	Todas las leguminosas seleccionadas como materias primas deben ser aptas para el consumo humano y deberán cumplir con todo lo que se establece en el RSA actualizado y vigente. Deberán ser sometidos al procesamiento adecuado cumpliendo las BPF durante todo el proceso.
Operaciones definitivas:	ARVEJAS: Es el producto elaborado exclusivamente con las materias primas ya descritas, las que deberán ser sometidas a los procesos necesarios hasta la obtención del producto terminado. La elaboración del producto debe dar cumplimiento a todo lo que establece el RSA actualizado y vigente y en especial a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante que elabora, procesa, envasa y/o distribuye el producto. Dicha información asociada deberá estar a disposición de JUNAEB de manera actualizada y oportuna
Proceso de envasado y envase primario	Una vez que se tiene el producto terminado se debe someter al proceso de envasado. El producto se deberá envasar en material apropiado, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante toda su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente (artículo 14 letra h) y deberán cumplir con los artículos 122 al 129.
Rotulación	Se deberá realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente, artículos 106 al 121. Se enfatiza que tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L), se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.
Producto terminado:	El producto terminado ARVEJAS, está conformado exclusivamente con base al ingrediente indicado en la presente Ficha Técnica.

<b>Conservación y vida útil</b>	
Forma de conservación/almacenamiento y vida útil del producto terminado.	ARVEJAS: La vida útil del producto y forma de almacenamiento corresponde a lo declarado por el elaborador en el rotulo del producto.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física.</b> Debe ser propia de las arvejas secas, partidas y crudas según su grado y debe cumplir con los requisitos de calidad según la Norma chilena.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de las arvejas crudas, libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad para las arvejas grado 2 de la NCh1605 Of2001.</p> <p><b>Color.</b> Opaco, propio de las arvejas y libre de defectos, debe ser según el grado que declara en su envase y debe cumplir con los requisitos de calidad para dicha variedad según la Norma chilena.</p> <p><b>Olor.</b> Propio de las arvejas crudas y debe ser libre de defectos, libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor.</b> Sólo se evalúa en el producto cocido y debe ser propio del producto cocido, libre de defectos.</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Propia de las arvejas, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños. El producto cocido deberá ser blando.</p>
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

<b>Requisitos físicos</b>	<b>Grado 2</b>
Daños por insectos (%)	Máx. 4
Materias extrañas e impurezas (%)	Máx. 3,5

<b>Requisitos Biológicos</b>	<b>Tolerancia</b>
Parásitos y larvas	Ausencia

<b>Requisitos sensoriales</b>	<b>Nota mínima</b>	<b>Nota máxima</b>
En cocido:		
Textura	3	5

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 63 de 144</b>

El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente, en el artículo 173, punto 14.7 “Frutas y verduras desecadas o deshidratadas”

**Otros requisitos**

La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRRA, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009.

**NOTA:** la empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea **trazabilidad ascendente** (hacia atrás-origen/proveedor), **trazabilidad interna o de procesos** (propia de la empresa) y **trazabilidad descendente** (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNAEB, JUNJI e INTEGRRA las requieran.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 64 de 144</b>

#### 4. ATÚN AL AGUA EN CONSERVA (ENLATADO/ POUCH) (JUNJI E INTEGRA)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Lomitos de atún al agua en conserva (enlatado/pouch)
Descripción	El producto terminado lomitos de atún al agua en conserva debe cumplir con la NCh726 Of2005 y con lo referente a conservas establecido en los Artículos 408 al 420 del RSA. ATÚN: Atún en lomos. Las materias primas que se seleccionen deben cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, en los artículos 313 al 324, y el producto terminado además deberá cumplir con la Norma Codex STAN 119/1981. Se podrán usar las diferentes especies del género Thunnus por ejemplo el atún de aleta azul (Thunnus Thynnus), atún de aleta amarilla (Thunnus albacares), atún de aleta larga (thunnus alalunga) u otras especies de este género. AGUA: Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente y específicamente con el artículo 469. SAL: Debe cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente, en los artículos 435 a 439. Se debe cuidar en forma especial que la cantidad total de sodio no sobrepase el límite establecido en la presente Ficha Técnica.
Origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.
Materias primas permitidas	Los lomitos de atún que se utilicen como materia prima deberán cumplir con lo establecido en el RSA actualizado y vigente, en los artículos 314 al 324. Se prohíbe el uso de atún desmenuzado o picado.
Tipos de materias primas permitidas para la elaboración	Se podrán usar los siguientes tipos de materias primas, cuidando que se cumpla con todos los requisitos de composición química descritos en la presente Ficha: Carne de atún fresca: Los lomitos de atún fresco que se seleccionen, deben cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente. Carne de atún congelado. Los lomitos de atún congelado que se seleccionen deben cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente.

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Operaciones Preliminares	Todos los lomitos de atún deben ser adecuadamente tratados y mantenidos en la cadena de frío hasta el envasado.
Operaciones definitivas	LOMITOS DE ATÚN AL AGUA EN CONSERVA: Es el producto elaborado con las materias primas antes descritas las que deben ser sometidas al proceso adecuado cuidando que el producto no quede desmenuzado. La elaboración del producto debe dar cumplimiento a todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, en especial a los artículos 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa que elabora, procesa y/o distribuye el producto. Dicha información asociada deberá estar a disposición de JUNAEB de manera actualizada y oportuna.
Proceso de envasado y envase primario	El producto se deberá envasar en tarros de hojalata barnizado en su interior o bolsas pouch que asegure la calidad, integridad del producto y la esterilización comercial, durante toda su vida útil, que debe estar respaldado por estudios de vida útil y análisis de envase según corresponda. Los envases utilizados deben estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, en el artículo 14 letra H y deberán cumplir con lo establecido en los artículos 122 al 129.
Rotulación	Se debe realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente, en sus artículos 106 al 121. Tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L), se deben incluir las instrucciones de uso, forma de consumo, además debe declarar el peso neto y drenado del producto tal como lo señala la letra b).
Producto terminado	La carne de atún después de ser mezclada con los demás ingredientes descritos en la presente Ficha se deberá envasar en tarros de hojalata o pouch, aptos para este producto, los que son cerrados y herméticamente sellados, utilizando la tecnología y el proceso adecuado para obtener esterilización comercial. El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.

<b>Conservación y vida útil</b>	
Forma de conservación/almacenamiento y vida útil del producto terminado	LOMITO DE ATÚN AL AGUA EN CONSERVA. La vida útil del producto y forma de almacenamiento corresponde a lo declarado por el elaborador en el rotulo del producto. Deberá cumplir con el artículo 67 del RSA actualizado y vigente.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física:</b> Deben ser trozos de lomitos de atún cocidos en agua <b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de los lomitos de atún cocido en agua, trozos compactos y libre de defectos <b>Color:</b> Propio de la carne de atún, según su variedad, y debe ser libre de defectos <b>Olor:</b> Propio de los lomitos de atún en agua, debe ser libre de defectos, libre de olores extraños. <b>Sabor:</b> Propio de los lomitos de atún cocido en agua, debe ser libre de defectos y libre de sabores extraños. <b>Textura:</b> Propia de los lomitos de atún cocido en agua, debe ser relativamente firme es decir no debe estar desmenuzada, debe ser libre de defectos, los lomitos son blandos al corte y los trozos no requieren corte con chuchillo. Cerrada o con escasos ojos redondos (producidos por los cultivos lácticos).
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 73,0
Cenizas (g)	Máx. 1,5
Proteínas (g)	Mín. 22,5
Lípidos totales(g)	Máx. 2,0
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia Máx. 0,7
Azúcares totales (g)	Máx. 0,0
Sodio (mg)	Máx. 300,0

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 65 de 144</b>

<b>Requisitos fisicoquímicos</b>	<b>100g</b>
Nitrógeno básico volátil total (NBVT) (mg)	Máx. 30
Nitrógeno de trimelamina (NTMA) (mg)	Máx. 15
Histamina (mg)	Máx. 20
Mercurio (mg/kg)	Máx. 1,5
Plomo (mg/kg)	Máx. 2,0
Arsénico (mg/kg)	Máx.1,0

<b>Requisitos sensoriales</b>	Nota mínima	Nota máxima
Olor	3	5
Color	3	5
Sabor	3	5
Textura	3	5
Apariencia	3	5

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto deberá cumplir con lo que establece RSA en el Artículo 174 y el Artículo 173 punto 18. Conservas

<b>Otros requisitos</b>
<p>La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNJI e INTEGRA, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009.</p> <p><b>NOTA:</b> la empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea <b>trazabilidad ascendente</b> (hacia atrás-origen/proveedor), <b>trazabilidad interna o de procesos</b> (propia de la empresa) y <b>trazabilidad descendente</b> (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNJI e INTEGRA las requieran.</p>

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 66 de 144</b>

## 5. BARRA DE CEREALES (JUNJI E INTEGR)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	<p>Alimento con base en cereales con forma de Barra Sabor Chocolate Alimento con base en cereales con forma de Barra Sabor Manzana Alimento con base en cereales con forma de Barra Sabor Berries Alimento con base en cereales con forma de Barra Sabor Miel</p> <p>También podrá presentarse en otros sabores y pueden tener agregado de pulpa de frutas, yogurt y otros que estime conveniente el PAE.</p>
Descripción	<p>Las materias primas deben cumplir con todos los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente, sólo se pueden usar las siguientes: Proporción mínima obligatoria de la sumatoria de cereales debe ser de un 40% m/m, de modo que cumpla con el perfil de composición de nutrientes indicada en la presente ficha. Se puede incluir una o más de las siguientes harinas de cereales:</p> <p><b>HARINA DE AVENA</b> (Avena sativa). Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 348 y 355. Éstas podrán ser refinadas y en lo posible mezcladas con sus harinas integrales. <b>HARINA DE MAÍZ</b> (Zea mays). Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 348 y 355. Éstas podrán ser refinadas y en lo posible mezcladas con sus harinas integrales. <b>HARINA DE TRIGO</b> (Triticum aestivum). Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 347, 349, 350, 351, 352, 353 y 355. Éstas podrán ser refinadas y en lo posible mezcladas con sus harinas integrales. <b>HARINA DE ARROZ</b> (Oryza sativa): Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 348 y 355. Éstas podrán ser refinadas y en lo posible mezcladas con sus harinas integrales. <b>AZÚCARES:</b> Sacarosa (azúcar): Deberá cumplir con todo lo establecido en el RSA actualizado y vigente, específicamente con el artículo 379, cumpliendo con los parámetros establecidos por la Ley 20.606. También se podrán agregar otros azúcares de acuerdo con los Artículos 377 al 392. <b>NO SE PERMITIRÁ EL USO DE EDULCORANTES NATURALES O ARTIFICIALES.</b></p> <p><b>ACEITES y GRASAS.</b> Deben cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, especialmente con los artículos 247 a 264. <b>ADITIVOS PERMITIDOS APROPIADOS PARA ESTE TIPO DE ALIMENTOS:</b> Deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, entre otros se podrán utilizar: SABORIZANTES/AROMATIZANTES NATURALES. Deberán cumplir con el art. 155 del RSA actualizado y vigente. En caso de la Barra de Cereales Sabor chocolate, se deberá agregar Cacao y además si es necesario se podrá agregar el saborizante respectivo e incluir chips sabor chocolate. COLORANTES. Se podrán incluir de acuerdo con el artículo 145 del RSA actualizado y vigente; excepto <b>TARTRAZINA</b> (S.I.N. 102) y <b>AMARILLO CREPÚSCULO</b> (S.I.N. 110) que están prohibidos en los alimentos del PAE. Otros ingredientes que se podrán usar opcionalmente son: MALTODEXTRINAS. Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. EXTRACTO DE MALTA. Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. YOGHURT. Deberá cumplir con todo lo que establece el art. 220 del RSA actualizado y vigente. ALMIDÓN DE MAÍZ Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. CONCENTRADO DE PROTEÍNA DE SUERO DE LECHE (WPC). Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. SUERO DE LECHE EN POLVO. Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. LECHE DESCREMADA. Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente deberá cumplir con los artículos 216 a 218. PROTEÍNA DE SOYA. Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 354 y 355 FUENTES DE FIBRA DIETÉTICA. Se podrán usar por ejemplo salvado de trigo, salvado de avena, fibra dietética de leguminosas, fibra dietética de naranja, inulina, de soya, etc. PULPA DE FRUTAS. Deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. FRUTOS SECOS. Se podrán incorporar por ejemplo nueces, almendras, pasas, los que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. GELATINA. Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 402 y 403. HUEVO ENTERO, CLARAS Y/O YEMAS. Deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 336 a 345. SAL. Deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 435 a 439. Se deberá incorporar lo menos posible de modo de no sobrepasar los límites de sodio establecidos en la presente Ficha.</p>
Origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.
<b>Producto Final/Terminado</b>	
Operaciones Preliminares	Todos los cereales y los demás ingredientes seleccionados como materias primas deben ser aptos para el consumo humano y deberán cumplir con todo lo que se establece en el RSA actualizado y vigente. Deberán ser sometidos al procesamiento adecuado cumpliendo las BPF durante todo el proceso.
Operaciones definitivas	<b>BARRA DE CEREALES:</b> Es el producto elaborado exclusivamente con las materias primas ya descritas, con un tamaño de porción individual definida por el elaborador. La elaboración del producto debe dar cumplimiento a todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, en especial a los artículos 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa que elabora, procesa, envasa y/o distribuye el producto. Dicha información asociada deberá estar a disposición de JUNAEB de manera actualizada y oportuna.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 67 de 144</b>

Proceso de envasado y envase primario	Una vez que se tiene el producto terminado se debe someter al proceso de envasado. El producto se deberá envasar en material bilaminado, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto, especialmente protección frente al aplastamiento durante toda su vida útil, la cual debe estar respaldada por estudios de vida útil y análisis de envase según corresponda. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente, artículo 14 letra h y deberán cumplir con los a122 al 129.
Rotulación	Se debe realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente, artículos 106 al 121. Se enfatiza que tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L), se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.
Producto terminado	El producto terminado BARRA DE CEREALES está conformado exclusivamente con base en los ingredientes indicados en la presente Ficha. La Barra de Cereales debe estar porcionada y envasada en unidades, con un peso mínimo de 20 g. El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.

#### Conservación y vida útil

Forma de conservación/ almacenamiento y vida útil del producto terminado	BARRA DE CEREALES: La vida útil del producto y forma de almacenamiento corresponde a lo declarado por el elaborador en el rotulo del producto. Debe cumplir con el artículo 67 del RSA actualizado y vigente.
Forma recomendable de uso	El producto una vez abierto consumirlo de inmediato.

#### Calidad Sensorial

Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física.</b> Debe ser propio del producto Barra de cereales, con un peso unitario mínimo de 20 g, según lo que declara en su rótulo.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de la Barra de cereales, libre de defectos.</p> <p><b>Color.</b> Propio de la Barra de Cereales según el tipo de cereal que tenga declarado en el rótulo y libre de defectos.</p> <p><b>Olor.</b> Propio de la Barra de Cereales y de acuerdo con el sabor declarado, debe ser libre de defectos, libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor.</b> Propio de la Barra de Cereales según el tipo de cereal y de acuerdo con el sabor declarado en el rótulo, ligeramente dulce y libre de defectos.</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Propia de la Barra de Cereales, crujiente, no debe ser dura, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.</p>
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

#### Calidad Nutricional

Requisitos nutricionales	100g
Humedad (g)	Máx. 11,5
Cenizas (g)	Máx. 1,6
Proteínas (g)	Parámetro acorde al cumplimiento de Energía según el decreto N°13/2015 *
Lípidos (g)	Parámetro acorde al cumplimiento de Energía según el decreto N°13/2015 *
Ác. grasos saturados (g)	Máx. 4
Carbohidratos disponibles (g)	Parámetro acorde al cumplimiento de Energía según el decreto N°13/2015 *
Azúcares totales (g)	Máx. 10
Fibra dietética total (g)	Mín. 4,9
Sodio (mg)	Máx. 120,0

\* Artículos transitorios Artículo N°2 Tablas N°2 y N°3 del decreto N°13/2015, Ley 20.606. Para el control de producto (C3) estos parámetros serán contrastados con lo declarado en el rotulo del envase.

<b>Requisitos físicos</b>	
Peso neto	Mín. el contenido neto indicado en el envase

Requisitos sensoriales	Nota mínima	Nota máxima
Apariencia	3	5
Olor	3	5
Sabor	3	5
Textura	3	5

#### Requisitos Microbiológicos

El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA en el Artículo 173, punto 5.4 "Cereales para el desayuno"

#### Otros requisitos

La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNJI e INTEGRA, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009.

**NOTA:** la empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea **trazabilidad ascendente** (hacia atrás-origen/proveedor), **trazabilidad interna o de procesos** (propia de la empresa) y **trazabilidad descendente** (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNJI e INTEGRA las requieran.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 68 de 144</b>

## 6. CARNE AVE POUCH (JUNJI E INTEGRA)

### Características generales

Definición	Parte muscular de ave constituida por todos los tejidos blandos que rodean la estructura del esqueleto, el que puede ser de origen nacional o importado siempre que provenga de los países y establecimientos que el SAG autorice
Ingredientes	Trutto corto y pechuga, ambos deshuesados.
Equivalencias carne cruda y cocida	Carne cruda 50 g equivale a 36 g carne cocida
Excepción	Quedan fuera todas las partes de la cabeza, pata, cuero y plumas
Almacenamiento	No requiere refrigeración mientras el envase este cerrado. Una vez abierto debe refrigerarse
Duración	12 meses a temperatura ambiente
Rotulación	Nombre del producto, contenido neto, composición química y nutricional, nombre o razón social del fabricante, país de origen, número y fecha de resolución sanitaria, fecha de envasado, fecha de vencimiento e instrucciones de almacenamiento

### Características organolépticas

Aspecto	Propio del producto
Color	Es propio de carne cocida
Olor	Característico del producto libre de olores pútridos y extraños
Sabor	Propio del producto
Forma	Cubeteado (1,5 x 1.5 cm), precocido, envasado y sometido a tratamiento térmico que garantiza su esterilidad comercial. La textura permite cortarlo sin el uso de cuchillo

### Composición química

Análisis	100 g cubeteado
Energía (Kcal)	127
Proteínas (%)	Mín. 23
Grasa total (%)	Máx. 3
Hidratos de carbono disponibles (%)	Máx. 2
Sodio (mg)	Máx. 250
Músculo limpio (%)	Mín. 98

### Requisitos microbiológicos

El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, artículo 173, grupo 18 "Conservas".

Otros requisitos
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRA, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las Normas Chilenas 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009, cuyos registros deberán estar a disposición de los prestadores del PAE del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRA cuando corresponda.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 69 de 144</b>

## 7. CARNES CERDO (JUNJI E INTEGRAL)

La presente Ficha Técnica está basada en la información contenida en:

- DS 977 Reglamento Sanitario de los Alimentos (Edición año 2006)
- Procesamiento de carnes y embutidos. Elaboración, estandarización, control de calidad. Manual práctico de experiencias. OEA-GTZ. Proyecto Gestión de la Calidad en Fábricas de embutidos.
- Sección Ganado y Carnes, ODEPA, Ministerio de Agricultura.

### Materia Prima:

**Carne:** Corresponde a la porción comestible de los músculos de los animales de abasto como porcinos, aptas para el consumo humano (DS 977).

Específicamente para el Programa de Alimentación, la materia prima utilizada por las empresas concesionarias debe responder a Pulpa deshuesada.

Origen: La carne de cerdo 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:** 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: corresponderá a cortes de posta negra o rosada.

**Producto Final:** Producto descongelado antes de su preparación en los establecimientos educacionales, el tipo de músculo que se prepare debe ser músculo limpio, es decir, sin tendones, cartílagos, vísceras (corazón, hígado y/o contra 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:** Debe entregarse en forma de trozo, debiendo cumplir con las especificaciones del Cuadro 1 de la presente Ficha Técnica.

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.

La entrega a los usuarios en los establecimientos educacionales de los productos de cerdo debe ser después de su cocción hasta alcanzar una temperatura interna en el centro del producto de 72° C.

**Cuadro 1.** Presentación de carnes en el Programa de Alimentación de Junji e Integra

Presentación de carnes permitidas en el PAP	Definición
Carne en Trozos	Corresponde al producto final de carne limpia y en trozo correspondiente a los cortes de posta negra o rosada

Fuente: UIDE, JUNAEB.

**Cuadro 2.** Presentación de la carne entregada a las empresas concesionarias.

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, envases flexibles retornables (ambos con sellado al vacío) y en envases de hojalata si se trata de carne en conserva.
Rotulación del Envase	Debe indicar tipo de corte que compone el 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, Instrucción de almacenamiento.

Fuente: UIDE, JUNAEB.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 70 de 144</b>

**Cuadro 3.** Vida útil de las carnes según 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 5° C por 24 a 48 hrs.	Entre 2 y 3 días refrigerada y sin haber perdido la cadena de frío <sup>1</sup> .
Enfriada	Aquella cuya temperatura interna en el centro de la masa muscular oscila entre 1 y -12° C.	Entre 12 y 18 días en esta condición en el establecimiento sin existir 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 como máximo 30 días en el establecimiento, siempre que no exista pérdida de la cadena de frío.

Fuente: UIDE, RSA, JUNAEB.

#### Características Nutricionales:

Para la toma de decisiones y en virtud de la mejora de la calidad de la carne entregada en el PAP, se especifican los siguientes parámetros que deben cumplir los productos (Cuadro 4).

**Cuadro 4.** Composición química carne de cerdo para el PAP.

Parámetro	Cerdo
Calorías (100 g producto)	167
pH	Máx. 6.0
Proteínas (%)	Máx. 20
Humedad (%)	Máx. 70
Materia Grasa (%)	Máx. 6%
Carbohidratos (%)	Máx. 1,0
Músculo limpio	Mín. 98

Fuente: UIDE, JUNAEB.

#### Requisitos microbiológicos

El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, artículo 173, grupo 10 "Cárneos y productos cárneos", punto 10.1 "Carne cruda".

Otros requisitos
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRRA, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las Normas Chilenas 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009, cuyos registros deberán estar a disposición de los prestadores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRRA cuando corresponda.

<sup>1</sup> Se verificará el cumplimiento del control de la cadena de frío en todas sus etapas mediante registros que evidencien su control.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 71 de 144</b>

## 8. CARNE CERDO POUCH (JUNJI E INTEGRA)

### Características generales

Definición	Se denominará carne a lo definido en el Título XI párrafo I "De la carne de abasto", artículo 268 al 271 del reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA, D.S 977/ de 1996, actualizado y vigente).
Ingredientes	Pulpa de cerdo deshuesada
Equivalencias carne cruda y cocida	Carne cruda 50 g equivale a 36 g carne cocida
Excepción	Quedan fuera todas las partes de la cabeza, manos, pata, cuero, pezuñas, genitales y cola como parte de la materia prima a utilizar, así como también de otros cortes de origen no muscular.
Almacenamiento	No requiere refrigeración mientras el envase este cerrado. Una vez abierto debe refrigerarse
Duración	12 meses a temperatura ambiente
Rotulación	Nombre del producto, contenido neto, composición química y nutricional, nombre o razón social del fabricante, país de origen, número y fecha de resolución sanitaria, fecha de envasado, fecha de vencimiento e instrucciones de almacenamiento

### Características organolépticas

Aspecto	Propio del producto
Color	Es propio de carne cocida
Olor	Característico del producto libre de olores pútridos y extraños
Sabor	Propio del producto, sin sabores extraños
Forma	Cubeteado (1,5 x 1.5 cm), precocido, envasado y sometido a tratamiento térmico que garantiza su esterilidad comercial. La textura permite cortarlo sin el uso de cuchillo

### Composición química

Análisis	100 g cubeteado
Energía (Kcal)	189
Humedad (%)	Máx.72
Proteínas (%)	Mín. 25
Grasa total (%)	Máx. 9
Hidratos de carbono disponibles (%)	Máx. 2
Sodio (mg)	Máx. 250

### Requisitos microbiológicos

El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, artículo 173, grupo 18 "Conservas".

<b>Otros requisitos</b>
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRA, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las Normas Chilenas 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009, cuyos registros deberán estar a disposición de los prestadores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRA cuando corresponda.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 72 de 144</b>

## 9. CARNES VACUNO (JUNJI E INTEGRAL)

La presente Ficha Técnica está basada en la información contenida en:

- DS 977 Reglamento Sanitario de los Alimentos (Edición año 2009)
- Norma Chilena NCh 1306. Of. 2002 canales de Bovino Definiciones y Tipificación.
- Norma Chilena NCh 1423. Of. 1994 canales de Bovino Terminología y Clasificación.
- Norma Chilena NCh 1424. Of. 2002 canales de Bovino Marcas de Tipificación.
- Norma Chilena NCh 1596. Of. 1999 Cortes menores o básicos de la carne de bovino.
- Procesamiento de carnes y embutidos. Elaboración, estandarización, control de calidad. Manual práctico de experiencias. OEA-GTZ. Proyecto Gestión de la Calidad en Fábricas de embutidos.

### Materia Prima:

**Carne:** Corresponde a la porción comestible de los músculos de los animales de abasto como bovinos, aptas para el consumo humano y se debe ajustar a lo señalado en el artículo 268 – 280 de RSA.

Específicamente para el Programa de Alimentación de Párvulos, 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, solo se aceptan carnes de las categorías de tipificación V y A.

**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.

Para el programa Sala Cuna solo se permitirá el uso de Carne de Vacuno corte Posta Rosada y Negra en trozos.

Para los niveles medios sólo se podrán usar los siguientes cortes: posta negra, posta rosada, asiento, choclillo, abastero, punta paleta, asiento picana, pollo ganso, posta paleta.

### Producto Final:

**Definición:** Producto descongelado 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 contone 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 JUNJI - Integra controlará, independiente del contenido de materia grasa especificado en esta Ficha Técnica, mediante el análisis de origen y calidad de la materia grasa.

**Forma:** Para JUNJI – Integra debe entregarse en forma de trozo (cortes desgrasados del animal) en trozos de 1, ½ o ¼ Kg. para ser picados en el establecimiento.

También puede entregarse en forma molida (de acuerdo a los cortes señalados), siempre y cuando cumpla las especificaciones del Cuadro 1 de la presente Ficha Técnica, pudiéndose incorporar únicamente en las preparaciones indicadas en las presentes bases técnicas.

**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.

A continuación se describen la presentación de carnes definidos por JUNJI-Integra para ser utilizados por las empresas concesionarias en el PAP (Cuadro 1).

**Cuadro 1.** Presentación de carnes en el Programa de Alimentación Parvularia

Presentación de Carnes permitidas en el PAP	Definición
Carnes Molidas	Corresponde a carne triturada de vacuno de los cortes señalados, exenta de aditivos alimentarios, proteína vegetal y amiláceas y su contenido de grasa se debe ajustar a lo señalado en el cuadro 4.
Carne en Trozo	Corresponde al producto final de carne que sólo es sometido a proceso de trozado en 250g, 500g ó 1 kilo.

Fuente: UIDE, JUNAEB.

El siguiente Cuadro (Cuadro 2), detalla el tipo de formato al que se deben ajustar los proveedores de las empresas concesionarias.

**Cuadro 2.** Presentación de la carne entregada a las empresas concesionarias.

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 250g.
Empaque	Dependiendo del producto, éste puede estar contenido en bolsas plásticas impermeables, envases flexibles retornables (ambos con sellado al vacío).
Rotulación del Envase	Debe indicar el corte de vacuno que compone el producto. 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, Instrucción de almacenamiento.

Fuente: UIDE, JUNAEB.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 73 de 144</b>

A continuación se describe la vida útil de las carnes utilizadas en el PAE, según su método de conservación (Cuadro 3).

**Cuadro 3.** Vida útil de las carnes según método de conservación.

<b>Carne</b>	<b>Definición del método de conservación / almacenamiento</b>	<b>Vida Útil</b>
Fresca o Refrigerada	Carne sometida a enfriamiento en un rango de temperatura de 1° a 5° C por 24 a 48 hrs.	Entre 2 y 3 días refrigerada y sin haber perdido la cadena de frío <sup>1</sup> .
Enfriada	Aquella cuya temperatura interna en el centro de la masa muscular oscila entre 1 y -12° C.	Entre 12 y 18 días en esta condición en el establecimiento sin existir 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.

Fuente: UIDE, JUNAEB. RSA

**Cuadro 4.** Composición química carne de vacuno.

<b>Parámetro</b>	<b>Cantidad</b>
Calorías (100 g producto)	116 - 130
Humedad (%)	Máx. 75
pH	Máx. 6,0
Proteínas (%)	Mín. 21,2
Materia Grasa (%)	Máx. 6 *
Proteína Vegetal	0%
Carbohidratos (%)	1,1 – 4,3
Músculo Limpio (%)	Mín. 98
Aditivos	0%

#### Requisitos microbiológicos

El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, artículo 173, grupo 10 “Cárneos y productos cárneos”, punto 10.1 “Carne cruda”.

<b>Otros requisitos</b>
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRRA, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las Normas Chilenas 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009, cuyos registros deberán estar a disposición de los prestadores del PAE del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRRA cuando corresponda.

<sup>1</sup> Se verificará el cumplimiento del control de la cadena de frío en todas sus etapas mediante registros que evidencien su control.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 74 de 144</b>

## 10. CARNE VACUNO POUCH (JUNJI E INTEGRA)

### Características generales

Definición	Corresponde a la porción comestible de los músculos del vacuno, aptas para el consumo humano, elaborado y envasado utilizando tecnología pouch
Ingredientes	Cortes del cuarto delantero o trasero, previamente deshuesado y desgrasados. Los cortes previos al proceso son limpiados para extraer la grasa y colágeno visible.
Equivalencias carne cruda y cocida	Carne cruda 50 g equivale a 36 g carne cocida
Excepción	Cortes de vacuno extraído de animales de categorías U y N
Almacenamiento	No requiere refrigeración mientras el envase este cerrado. Una vez abierto debe refrigerarse
Duración	12 meses a temperatura ambiente
Rotulación	Debe indicar todos los cortes de vacuno que componen el producto. Nombre del producto, contenido neto, composición química y nutricional, nombre o razón social del fabricante, país de origen, número y fecha de resolución sanitaria, fecha de envasado, fecha de vencimiento e instrucciones de almacenamiento

### Características organolépticas

Aspecto	Propio del producto
Color	Es propio de carne cocida
Olor	Característico del producto
Sabor	Propio del producto
Forma	Cubeteado (1,5 x 1.5 cm) y/o molido, precocido, envasado y sometido a tratamiento térmico que garantiza su esterilidad comercial. La textura permite cortarlo sin el uso de cuchillo

### Composición química

Análisis	100 g cubeteado
Energía (Kcal)	Máx. 137
Humedad (%)	Máx. 72
Proteínas (%)	Mín. 18
Grasa total (%)	Máx. 6
Hidratos de carbono disponibles (%)	1 – 1,5
Sodio (mg)	Máx. 250

### Requisitos microbiológicos

El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, artículo 173, grupo 18 "Conservas".

Otros requisitos
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRA, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las Normas Chilenas 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009, cuyos registros deberán estar a disposición de los prestadores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRA cuando corresponda.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 75 de 144</b>

## 11. CARNE DE VACUNO MOLIDA CONGELADA (JUNJI E INTEGR)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Carne de vacuno cruda, molida y congelada
Descripción	CARNE de VACUNO: Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Título XI párrafo 1 artículos 268 al 280.
Origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que el SAG autoriza y que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).
Especificaciones del corte de carne	Se podrán usar los siguientes cortes como 1° opción: posta de paleta, posta negra, sobre costilla, posta rosada y asiento. Como 2° opción, si los anteriores no están disponibles: chochillo, tapa pecho, punta de picana, abastero y carnicero. Cualquiera de los cortes usados debe ser libre de hematomas y además deberán cumplir con la Norma chilena NCh 1596 Of1999.  ESPECIFICACIÓN PARA JUNJI E INTEGR <u>Sala cuna menor y mayor y Nivel Medios</u> : posta negra y posta rosada. Se prohíbe el uso de otros cortes. Cualquiera de los cortes usados debe ser libre de hematomas y además deberán cumplir con la Norma chilena NCh 1596 Of1999.
Tipificación permitida	Para la elaboración de este producto sólo se podrá usar las carnes tipificadas como: V y C, esto se fundamenta en que éstas son las carnes que permiten obtener un producto con una textura más blanda y mejor aceptabilidad. La materia prima deberá cumplir las siguientes Normas Chilenas: NCh1306.Of2002, NCh1424.Of2002, NCh1423.Of1994
Tipos de materias primas permitidas para la elaboración	Se podrán usar los siguientes tipos de materias primas, cuidando que se cumpla con todos los requisitos de composición química descritos en la presente Ficha: a) Carne Fresca: La carne fresca que se seleccione, deberá cumplir con lo que establece el artículo 271 del RSA actualizado y vigente. b) Carne congelada. La carne congelada que se seleccione deberá cumplir con lo que establece el artículo 273 del RSA actualizado y vigente. Se podrá usar siempre que el proceso de elaboración de la carne molida se realice de principio a fin, sin interrupciones de modo de mantenerlo congelado. c) Carne marinada. La carne marinada que se seleccione debe cumplir con lo descrito en el artículo 276 del RSA actualizado y vigente.
Materias primas prohibidas	Se prohíbe el uso de las partes descritas en el artículo 274 del RSA actualizado y vigente, y además las siguientes partes: cabeza, cogote, pezuña, mano, patas, osobuco de pierna (garrón), osobuco de mano (brazuelo), cola, cuero, cuero y genitales. <b>Tampoco se permite usar carne aglomerada y compactada</b> , ni carne mecánicamente deshuesada (frescas o congeladas). Se prohíbe el uso de extensores proteicos, vegetales y/o animales.

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Operaciones Preliminares	Todas las carnes independientemente del tipo deben ser deshuesadas, desgrasadas y sin tendones ni cartílagos.
Operaciones definitivas: proceso de molienda o corte, según el caso	CARNE MOLIDA: Es el producto elaborado con la materia prima antes descrita, la que debe ser sometida a proceso de molienda en máquina molidora de carne usando el disco de 6 mm y deberá cumplir con lo establecido en el artículo 275 del RSA actualizado y vigente.
Proceso de envasado y envase primario	La carne después de ser molida debe ser sometida al proceso de envasado, el que puede ser realizado al vacío o en atmósfera normal. El producto se deberá envasar en bolsas plásticas impermeables u otro material o tecnología que asegure la calidad e integridad y conservación del producto. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, artículo 14 letra H y deberán cumplir con los artículos 122 al 129.
Rotulación	Se deberá realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente artículos 106 al 121 y 276 si corresponde. Se enfatiza que tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo humano.
Producto terminado:	La carne después de ser molida, envasada y rotulada se debe someter al proceso de congelado y el producto congelado deberá cumplir con lo establecido en el artículo 273 del RSA actualizado y vigente. El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.

<b>Conservación y vida útil</b>	
Forma de conservación/almacenamiento y vida útil del producto terminado	CARNE MOLIDA CONGELADA: Debe ser mantenida a una temperatura tal que en el interior del producto sea de -18°C y cuidando que no exista pérdida de la cadena de frío (congelado). La vida útil del producto corresponde a lo declarado por el elaborador en el rotulo del producto.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física:</b> Debe ser carne molida, mínimo 6 mm. <b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de la carne cruda, molida, libre de defectos y sin cúmulos de grasa visibles. <b>Color:</b> Propio de la carne, debe ser libre de defectos y debe ser homogéneo. Es necesario considerar que el color puede variar dependiendo de la presencia de oxígeno y CO en el medio, los que modifican el estado de oxidación de la mioglobina. Así la carboximioglobina tiene un color rojo cereza, la deoximioglobina tiene un color rojo púrpura, la oximioglobina tiene un color rojo brillante y la metamioglobina tiene un color café (marrón). <b>Olor:</b> Propio de la carne, debe ser libre de defectos como por ejemplo olor a podrido y olores extraños. <b>Sabor:</b> No especificado. <b>Textura.</b> Blanda y no requiere corte con cuchillo.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 76 de 144</b>

Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.
----------------------	--

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 75
Cenizas (g)	Máx. 1,2
Proteínas (g)	Mín. 20
Lípidos totales (g)	Máx. 5
Ac. grasos saturados (g)	Máx. 5
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia máx. 1,0
Sodio (mg)	Máx. 100
Hierro (mg)	1,5 – 3,0

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
pH	5,5 - 6,0
Carne Magra (%)	Mín. 95,0
Fibra (%)	Máx. 0,5
Defectos (hueso, tendones y cartilagos)	Ausencia

<b>Requisitos sensoriales</b>	Nota mínima	Nota máxima
<b>En crudo:</b>		
Olor	3	5
Color	3	5
<b>En cocido:</b>		
Olor	3	5
Color	3	5
Sabor	3	5
Textura	3	5

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA actualizado y vigente, Artículo 173, Grupo 10 "Cárneos y productos cárneos", punto 10.1 "Carne Cruda".

<b>Otros requisitos</b>
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRA, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009.
<b>NOTA:</b> la empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea <b>trazabilidad ascendente</b> (hacia atrás-origen/proveedor), <b>trazabilidad interna o de procesos</b> (propia de la empresa) y <b>trazabilidad descendente</b> (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNAEB, JUNJI e INTEGRA las requieran.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 77 de 144</b>

## 12. CARNES POLLO O PAVO (JUNJI E INTEGRAL)

La presente Ficha Técnica está basada en la información contenida en:

- DS 977 Reglamento Sanitario de los Alimentos (Edición año 2006)
- Procesamiento de carnes y embutidos. Elaboración, estandarización, control de calidad. Manual práctico de experiencias. OEA-GTZ. Proyecto Gestión de la Calidad en Fábricas de embutidos.

### Materia prima:

**Carne de ave:** parte muscular de las especies de aves a las que se refiere el DS 977 en los artículos 281 - 294, 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 de Párvulos, la materia prima utilizada por las empresas concesionarias debe responder a lo siguiente:

**Origen:** La 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. Quedan fuera de esta clasificación todas las partes de la cabeza, patas, cogote, cuero y plumas.

### Producto Final:

**Definición:** Producto pollo congelado antes de su preparación en el establecimiento educacional, debe corresponder el 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, por lo tanto, se prohíben las emulsiones.

El tipo de músculo que se entregue 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.

JUNJI e Integral, solo aceptará pechuga de pollo para la alimentación de los párvulos (Sala Cuna y niveles Medios).

**Forma:** Para JUNJI – Integral debe entregarse en forma de filete de pechuga (cortes deshuesados y desgrasados del animal) en trozos de 1, ½ o ¼ Kg. para ser picados en el establecimiento.

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.

A continuación se describen la presentación de carnes definidos por JUNJI - Integral para ser utilizados por las empresas concesionarias en el PAP (Cuadro 1).

**Cuadro 1.** Presentación de carnes en el Programa de Alimentación Párvulos (PAP)

Presentación de carnes permitidas en el PAP	Definición
Carne Trozo	Corresponde al producto final de carne, en corte tipo filete de Pechuga.

Fuente: UIDE, JUNAEB.

El siguiente Cuadro (Cuadro 2), detalla el tipo de formato al que se deben ajustar los proveedores de las empresas concesionarias del PAP.

**Cuadro 2.** Presentación de la carne entregada a las empresas concesionarias.

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, envases flexibles retornables (ambos con sellado al vacío)
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) Instrucción de almacenamiento.

Fuente: UIDE, JUNAEB.

**Cuadro 3.** Vida útil de las carnes según 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 5° C por 24 a 48 hrs.	Entre 2 y 3 días refrigerada y sin haber perdido la cadena de frío <sup>1</sup> .
Enfriada	Aquella cuya temperatura interna en el centro de la masa muscular oscila entre 1 y -12° C.	Entre 12 y 18 días en esta condición en el establecimiento sin existir 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 como máximo 30 días en el establecimiento, siempre que no exista pérdida de la cadena de frío.

Fuente: UIDE, JUNAEB.

RSA

<sup>1</sup> Se verificará el cumplimiento del control de la cadena de frío en todas sus etapas mediante registros que evidencien su control.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 78 de 144</b>

Para la toma de decisiones y en virtud de la mejora de la calidad de la carne entregada en el PAP, se especifican los siguientes parámetros que deben cumplir los productos (Cuadro 4).

**Cuadro 4.** Composición química carne de pollo para el PAP.

<b>Parámetro</b>	<b>Pollo (100g)</b>
Calorías (100 g producto)	152
Humedad (%)	Máx. 75
pH	Máx. 6.0
Proteínas (%)	Mínimo 23
Materia Grasa (%)	Máx. 4
Músculo Limpio (%)	Mín. 98
Carbohidratos (%)	Máx. 2

Fuente: UIDE, JUNAEB.

#### **Requisitos microbiológicos**

El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el R.S.A, artículo 173, grupo 10 “Cárneos y productos cárneos”, punto 10.1 “Carne de ave cruda”.

<b>Otros requisitos</b>
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRAL, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las Normas Chilenas 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009, cuyos registros deberán estar a disposición de los prestadores del PAE del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRAL cuando corresponda.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 79 de 144</b>

### 13. CEREAL DEXTRINADO (JUNJI E INTEGRA)

<b>Características generales</b>	
Definición	Harina dextrinizada de granos de arroz, avena, trigo, y/o maíz, los cuales han sido sometidos a una molienda gradual y sistemática, que ha sido sometida a tratamiento térmico a través del cual el almidón se ha transformado parcialmente en dextrina. (Art 508 del RSA). Podrá contener oligosacáridos, sales minerales (carbonato de calcio, fosfato de sodio, fumarato ferroso, sulfato de zinc y yoduro de potasio), vitaminas C, niacina (PP), E, pantotenato de calcio, A, B1 (tiamina), B2 (riboflavina), B6, ácido fólico, D3, biotina y B12), saborizante natural (vainillina).
Duración	12 meses a partir de la fecha de elaboración registrada en el envase.
Rotulación	Debe cumplir con lo establecido en RSA.

<b>Análisis Microbiológico</b>						
Parámetro	Plan de muestreo				Limite por gramo	
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rec. Aerobios mesófilos	5	3	5	2	10 <sup>4</sup>	5 x 10 <sup>4</sup>
Coniformes	6	3	5	1	<3	20
E. coli	10	2	5	0	<3	---
B. cereus	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
S. aureus	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella	11	2	10	0	---	---

<b>Calidad nutricional</b>	
Requisitos nutricionales	100 g
Proteínas (g)	Mín. 7
Grasa Total (g)	Máx. 2.6
H de C disponibles (g)	Mín. 70
Fibra dietaria	Mín. 1.9
Sodio	Máx. 220

<b>Evaluación sensorial</b>	
Parámetro	Requerimiento
Apariencia	Polvo
Color	Característico del producto
Olor	Característico del producto
Sabor	Suave

<b>Otros requisitos</b>
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRA, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las Normas Chilenas 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009, cuyos registros deberán estar a disposición de los prestadores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRA cuando corresponda.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 80 de 144</b>

#### 14. FILETE DE PANGASIUS CONGELADO (JUNJI E INTEGRA)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Filete de pangasius sin piel, sin espinas, crudo y congelado
Descripción	Las materias primas que se utilicen deberán cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente en los artículos 313 a 315 y los artículos 320 a 321. Además, deberá cumplir con la Norma Codex 190/1995 y las exigencias de importación establecidas por SERNAPESCA. El producto <b>sólo podrá tener</b> como ingredientes: <b>Filetes de pescado crudos</b> , sin piel y totalmente libres de espinas, deben estar envasados y congelados, y sólo se podrá usar la siguiente especie: PANGASIUS ( <i>Pangasius hypophthalmus</i> ), el que deberá cumplir con todo lo que establece el RSA en los artículos 313 al 324. Agua de glaseado, podrá tener como máximo un 15%.
Origen	Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Operaciones Preliminares	Todo el pescado seleccionado como materia prima debe ser apto para el consumo humano y deberá cumplir con todo lo que se establece en el RSA actualizado y vigente y SERNAPESCA. Deberá ser seleccionado de modo que cumplan con los requisitos mínimos de calidad exigidos, en la presente Ficha. La materia prima luego de ser inspeccionada debe ser sometida a los procesos de eviscerado, limpieza y lavado.
Operaciones definitivas	<b>FILETE DE PANGASIUS CRUDO Y CONGELADO.</b> Corresponde al producto conformado exclusivamente con la materia prima ya descrita, la que una vez seleccionada y sometida a las operaciones preliminares, debe ser sometida a todos los procesos necesarios hasta obtener los filetes limpios, sin piel, sin espinas, cortada en porciones de 90 g a 170 g ó 170 g a 230 g, los que se deben mantener en óptimas condiciones durante el procesamiento, para su posterior enfriado, congelado rápido (IQF), y posterior envasado. La elaboración del producto debe dar cumplimiento a todo lo que establece el RSA actualizado y vigente y en especial a los artículos 66 al 70 del RSA, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa que elabora, procesa y/o distribuye el producto. Dicha información asociada deberá estar a disposición de JUNAEB de manera actualizada y oportuna.
Proceso de envasado y envase primario	Una vez que se tiene el producto congelado IQF, se debe someter al proceso de envasado. Se deberá envasar en un material adecuado, utilizando la tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante toda su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente, artículo 14 letra y deberán cumplir con los artículos 122 al 129.
Rotulación	Se deberá realizar según lo establecido en el RSA, en los artículos 106 al 121. Se enfatiza que tal como lo establece el Artículo 107 letra k) y L), se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo humano.
Producto terminado	El producto terminado FILETE DE PANGASIUS CRUDO CONGELADO, está conformado exclusivamente con base a los ingredientes indicados en el punto 2 de la presente Ficha Técnica. El producto una vez que está envasado debe ser mantenido en congelación a una temperatura tal que su temperatura interna, medida en el centro del alimento, sea de -18°C. El productor/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.

<b>Conservación y vida útil</b>	
Forma de conservación/ almacenamiento y vida útil del producto terminado	FILETE DE PANGASIUS CRUDO CONGELADO. El producto sellado se debe mantener congelado a temperatura de congelación de modo que la temperatura interna de alimento sea de -18°C, en estas condiciones su vida útil debe ser de 1 año (12 meses). Si el producto sellado, se deja refrigerado (Máx.5°C), no se debe volver a congelar y su vida útil es de 1 día (24 hrs). Si al producto se le rompe el sello o se abre el envase, se debe cocinar de inmediato. Este producto debe ser cocinado antes de consumir.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física.</b> Debe ser propia de los filetes de pangasius crudo congelado, debe cumplir con los requisitos de calidad del <i>Pangasius hypophthalmus</i> y además debe cumplir con los requisitos de los tamaños de porciones establecidos en la presente Ficha <b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de los filetes de pangasius crudo congelado, libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad de la especie <i>Pangasius hypophthalmus</i> <b>Color.</b> Propio de los filetes de pangasius crudo congelado, debe ser libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad según la especie <i>Pangasius hypophthalmus</i> <b>Olor.</b> Propio de los filetes de pangasius crudo congelado, debe ser libre de defectos, libre de olores extraños <b>Sabor.</b> Sólo se evalúa en el producto previamente cocido. El sabor debe corresponder al pangasius cocido y de acuerdo a la especie <i>Pangasius hypophthalmus</i> , y debe ser libre de defectos <b>Textura/consistencia.</b> Propia de los filetes de pangasius crudo congelado, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños y debe ser totalmente libre de espinas.
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 88,5
Cenizas (g)	Máx. 1,5
Proteínas (g)	Mín. 9,5
Lípidos totales (g)	Máx. 1,0
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia Máx. 0,1
Azúcares totales (g)	Max. 0,0
Fibra dietética total (g)	Min. 0,0
Sodio (mg)	Máx.540,0

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 81 de 144</b>

<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	
NBVT (nitrógeno básico volátil total) mg/100 g de producto terminado para peces seláceos (Art. 324)	Máx. 70
Histamina de producto terminado mg/100 g (Art. 324)	Máx. 20
Mercurio (mg/kg)	Máx. 0,5
Plomo (mg/kg)	Máx. 2,0
Arsénico (mg/kg)	Máx. 1,0
Espinas	Ausencia

<b>Requisitos Biológicos</b>	<b>Tolerancias</b>
Parásitos	Ausencia
Quistes	Ausencia

<b>Requisitos sensoriales</b>	Nota mínima	Nota máxima
<b>En crudo:</b>		
Olor	3	5
Textura	3	5
<b>En cocido:</b>		
Olor	3	5
Sabor	3	5
Textura	3	5

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 173 punto 11.2. Pescado y mariscos crudos congelados

<b>Otros requisitos</b>
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNJI e INTEGRA, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009.
<b>NOTA:</b> la empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea <b>trazabilidad ascendente</b> (hacia atrás-origen/proveedor), <b>trazabilidad interna o de procesos</b> (propia de la empresa) y <b>trazabilidad descendente</b> (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNJI e INTEGRA las requieran.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 82 de 144</b>

## 15. FILETE DE PESCADO CRUDO CONGELADO (JUNJI E INTEGRAL)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	<b>Filete de pescado crudo congelado (indicar la especie)</b>
Descripción	<p>Las materias primas que se utilicen deberán cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente en los artículos 313 a 315 y los artículos 320 a 321. Además, deberá cumplir con la Norma Codex 190/1995 y las exigencias de importación establecidas por SERNAPESCA.</p> <p>El producto sólo podrá tener como ingrediente único: Filetes de pescado totalmente libres de espinas, deben estar envasados crudos y congelados, y se podrán usar sólo alguna de las siguientes especies:</p> <p><b>Merluza.</b> Corresponde a la familia <i>Merlucciidae</i>, donde se incluyen sus diferentes variedades: <i>Merluccius gayi</i>, <i>Merluccius australis</i>, <i>Merluccius hubbsi</i>, <i>Merluccius</i>. El producto deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p><b>Reineta.</b> Corresponde a la familia <i>Bramidae</i>, y se permite incluir la siguiente variedad <i>Brama australis</i>. El producto deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p><b>Congrio.</b> Corresponde a la familia <i>Ophidiidae</i>, y se permite incluir las siguientes variedades: <i>Genypterus blacodes</i> (<i>Congrio colorado</i> o <i>Congrio dorado</i>), <i>Genypterus chilensis</i> (<i>Congrio colorado</i>), <i>Cherublemma emmelas</i> (<i>Congrio negro</i>). El producto deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p><b>Corvina.</b> Corresponde a diferentes especies de peces marinos de la familia <i>Sciaenidae</i> y se permite incluir las siguientes variedades: corvina o perca regia (<i>Argyrosomus regius</i>) y la corvina negra (<i>Sciaena umbra</i>). El producto deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. <b>Jurel.</b> Corresponde a diferentes especies de la familia <i>Carangidae</i> y se permite incluir la siguiente variedad: <i>Trachurus murphyi</i>. El producto deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p>Agua de glaseado, podrá tener como máximo un 15%.</p>
Origen	Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Operaciones Preliminares	Todo el pescado seleccionado como materia prima debe ser apto para el consumo humano y deberá cumplir con todo lo que se establece en el RSA actualizado y vigente y SERNAPESCA. Deberá ser seleccionado de modo que cumplan con los requisitos mínimos de calidad exigidos, en la presente Ficha. La materia prima luego de ser inspeccionada debe ser sometida a los procesos de eviscerado, limpieza y lavado.
Operaciones definitivas	<b>FILETES DE PESCADO CRUDO Y CONGELADO:</b> Corresponde al producto conformado exclusivamente con la materia prima ya descrita, la que una vez seleccionada y sometida a las operaciones preliminares, debe ser sometida a todos los procesos necesarios hasta obtener los filetes limpios, sin piel, sin espinas, cortada en porciones de filetes, los que se deben mantener en óptimas condiciones durante el procesamiento, para su posterior enfriado, congelado rápido (IQF), y posterior envasado. La elaboración del producto debe dar cumplimiento a todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, y en especial a los artículos 66 al 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa que elabora, procesa y/o distribuye el producto. Dicha información asociada deberá estar a disposición de JUNAEB de manera actualizada y oportuna.
Proceso de envasado y envase primario	Una vez que se tiene el producto congelado IQF, se debe someter al proceso de envasado. Se deberá envasar en un material adecuado, utilizando la tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante toda su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, artículo 14 letra y deberán cumplir con los artículos 122 al 129.
Rotulación	Se deberá realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente, en los artículos 106 al 121. Se enfatiza que tal como lo establece el Artículo 107 letra k) y L), se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.
Producto terminado	El producto terminado FILETES DE PESCADO CRUDO CONGELADO, está conformado exclusivamente con base a los ingredientes indicados en la presente Ficha Técnica. El producto una vez que está envasado debe ser mantenido en congelación a una temperatura tal que su temperatura interna sea de -18°C. El productor/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.

<b>Conservación y vida útil</b>	
Forma de conservación/ almacenamiento y vida útil del producto terminado	<p>FILETES DE PESCADO CRUDO CONGELADO. El producto sellado se debe mantener congelado a temperatura de congelación de modo que la temperatura interna de alimento sea de -18°C, en estas condiciones su vida útil debe ser de 1 año (12 meses).</p> <p>Si el producto sellado, se deja refrigerado (Máx.5°C), no se debe volver a congelar y su vida útil es de 1 día (24 hrs).</p> <p>Si al producto se le rompe el sello o se abre el envase, se debe cocinar de inmediato. Este producto debe ser cocinado antes de consumir.</p>

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física.</b> Debe ser propia de los filetes de pescado crudo congelado, debe cumplir con los requisitos de calidad según la especie de la cual proviene.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de los filetes de pescado crudo congelado, libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad según la especie de la cual proviene.</p> <p><b>Color.</b> Propio de los filetes de pescado crudo congelado, según su especie, debe ser libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad según la especie de la cual proviene.</p> <p><b>Olor.</b> Propio de los filetes de pescado crudo congelado, debe ser libre de defectos, libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor.</b> Sólo se evalúa en el producto previamente cocido. El sabor debe corresponder al pescado cocido y de acuerdo a la especie de la cual proviene, y debe ser libre de defectos.</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Propia de los filetes de pescado crudo congelado, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños y debe ser totalmente libre de espinas de pescado.</p>

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 83 de 144</b>

Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.
----------------------	--

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 84,0
Cenizas (g)	Máx. 1,8
Proteínas (g)	Mín. 15,0
Lípidos totales (g)	Máx. 6,0
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia Máx. 1,5
Azúcares totales (g)	Max. 1,5
Fibra dietética total (g)	Min. 0,0
Sodio (mg)	Máx.90,0

<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	
NBVT (nitrógeno básico volátil total)	Máx. 30 mg/100 g de producto terminado para peces No seláceos (Art. 324)
NBVT (nitrógeno básico volátil total)	Máx. 70 mg/100 g de producto terminado para peces seláceos (Art. 324)
Histamina en producto terminado	Máx. 20 mg/100 g (Art. 324)
Espinas	Ausencia

<b>Requisitos Biológicos</b>	
Parásitos	Ausencia
Quistes	Ausencia

<b>Requisitos sensoriales</b>	Nota mínima	Nota máxima
<b>En crudo:</b>		
Olor	3	5
Textura	3	5
<b>En cocido:</b>		
Olor	3	5
Sabor	3	5
Textura	3	5

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el Artículo 173 punto 11.2. Pescado y mariscos crudos congelados.

<b>Otros requisitos</b>
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNJI e INTEGRAL, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009.
<b>NOTA:</b> la empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea <b>trazabilidad ascendente</b> (hacia atrás-origen/proveedor), <b>trazabilidad interna o de procesos</b> (propia de la empresa) y <b>trazabilidad descendente</b> (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNJI e INTEGRAL las requieran.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 84 de 144

## 16. FÓRMULA 26% MATERIA GRASA FORTIFICADA (LACTANTES ENTRE 6 Y 24 MESES) (JUNJI-INTEGRA)

### Características generales

Definición	Leche en polvo, producto de la eliminación parcial del agua que contiene solo leche de vacunos destinados para este fin, mediante un proceso de secado Spray. El producto debe ser de preparación instantánea y no debe requerir cocción antes del consumo
Requisitos	Los dispuestos en el RSA, Título VIII, de la leche y productos lácteos, y en forma específica lo señalado en los artículos 203, 204 letra b), 205 y 216
Ingredientes	Leche parcialmente descremada 26%de materia grasa de origen, hidratos de carbono de origen, proteínas de origen. Se fortificará con vitamina C en forma de ácido ascórbico, hierro como sulfato ferroso monohidratado, zinc como acetato de zinc deshidratado o sulfato de zinc monohidratado y cobre como sulfato de cobre (o sulfato cúprico) pentahidratado.
Preparación	La leche en polvo debe ser de fácil reconstitución en agua tibia previamente hervida y batir hasta lograr una completa disolución. A la cual se agregará el azúcar, cereal dextrinado, aceite según corresponda.
Vida útil	12 meses producto cerrado y en ambiente fresco y seco.
Especificaciones sensoriales	El producto en polvo debe tener un color, olor, sabor y aroma a leche de vaca

### Análisis Microbiológico

Parámetro	Plan de muestreo				Limite por gramo	
	Categoría	Clases	n	C	M	M
RAM	5	3	5	2	10 <sup>4</sup>	5 x 10 <sup>4</sup>
Coliformes	5	3	5	2	<3	20
B. cereus	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella en 25 g	11	2	10	0	0	---
S. aureus	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>

### Calidad nutricional

Requisitos nutricionales	100 ml
Energía (Kcal)	496
Proteínas (g)	25
Grasa Total (g)	26
H de C disponibles (g)	40.5
Lactosa (g)	39
Vitaminas	
Vitamina A (ug ER)	250
Vitamina C (mg)	70
Vitamina D (ug)	3
Vitamina E (mg ET)	0.5
Vitamina B1 (mg)	0.3
Vitamina B2 (mg)	1.2
Niacina (mg EN)	0.6
Vitamina B6 (mg)	0.3
Ácido fólico (ug)	36.7
Vitamina B12 (ug)	3.2
Ácido pantoténico (mg)	2.3
Minerales	
Calcio (mg)	912
Hierro (mg)	10
Fósforo (mg)	776
Magnesio (mg)	0.5
Zinc (mg)	5
Cobre (mg)	0.5

### Evaluación sensorial

Parámetro	Requerimiento
Apariencia	Polvo
Color	Característico del producto
Olor	Característico del producto
Sabor	Suave

### Otros requisitos

La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE y de la JUNAEB, de manera actualizada y oportuna.

Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenidos neto determinado según las normas chilenas 1650/1. Of 1984 y 1650/2. Of 2009, cuyos registros deberán estar a disposición de los prestadores del PAE y JUNAEB, cuando corresponda.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 85 de 144</b>

### 17. FORMULA DE INICIO (JUNJI E INTEGRA)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Fórmula de Inicio
Definición	Es un producto en polvo para preparar una fórmula infantil en base a leche y productos lácteos, vitaminas, minerales, y otros nutrientes esenciales en la alimentación del lactante. Dichas fórmulas están destinadas como fórmula de inicio para lactantes hasta los 12 meses de vida. Este alimento está destinado solo cuando la lactancia materna no es posible o es insuficiente, esto es considerando que la lactancia materna exclusiva hasta los 6 meses de vida es y seguirá siendo siempre el principal objetivo.
Requisitos	Este producto deberá dar cumplimiento especialmente a los artículos 106,121, 493, 494, 495,497y 489 del RSA (DS 977/96) y todos los artículos del RSA que le sean pertinentes. Las especificaciones técnicas de la formulación se han realizado considerando lo que establece el RSA 977, el comité de nutrición de ESPGHAN (European society of Pediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition) y el comité LSRO (Life Sciences Research Office Society for Nutritional Sciences), en lo referente a fórmulas infantiles.
Rotulado y etiquetado nutricional	Deberá cumplir con todo lo estipulado en el RSA, en sus artículos 106,121, 489 y 497. debe cumplir además con todo lo que establece el código de comercialización de sucedáneos de leche materna
Requisitos de plantas productoras, envasadoras, distribuidoras y bodegas de almacenamiento del producto	Se debe presentar la resolución de autorización de funcionamiento otorgada por el seremi de salud correspondiente y vigente. Además, la/las empresas elaboradoras, envasadoras y distribuidoras del producto, deberán tener un control de calidad total en toda la cadena alimentaria, en consecuencia, deberán aplicar y cumplir BPF, HACCP (NCh2861. Of2004 "Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)-directrices para su aplicación") y con los sistemas de gestión de la calidad (Norma Chilena de la serie ISO9000) de modo de garantizar la inocuidad y calidad del producto.
Ingredientes	De acuerdo a lo establecido en Requisitos Nutricionales para fórmulas de inicio MINSAL 2014: Suero de leche desmineralizado o reducido en minerales, DHA, Nucleótidos, Taurina, Fibra Dietética (mezcla de GOS y/o FOS de acuerdo a límites establecidos) y Cromo y molibdeno.
Preparación	El producto se debe presentar en la forma física de polvo. El producto en polvo debe ser envasado, de preparación instantánea con solo la adición de agua hervida y tibia, con una óptima solubilidad y no debe requerir cocción antes del consumo. El producto debe estar concebido para ser consumido diariamente y preparado de acuerdo a las instrucciones que indique el fabricante en su rotulación.
Vida útil	12 meses de duración a partir de la fecha de elaboración registrada en el envase y deberá garantizar la hermeticidad durante toda su vida útil.
Especificaciones sensoriales	El producto debe poseer un aspecto, color, olor y consistencia que lo hagan aceptable para este grupo etareo.

Especificaciones microbiológicas:						
Parámetro	Plan de muestreo				Limite por gramo	
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto. Aerobios Mesófilos	5	3	5	2	103	104
Coliformes	6	3	5	1	< 3	20
E. Coli	10	2	5	0	< 3	---
B. Cereus	8	3	5	1	102	103
S. Aureos	8	3	5	1	10	102
Salmonella en 25 gr.	11	2	10	0	0	---
Enterobacter sakazakii (especie de Cronobacter) 10 gr.	14	2	30	0	0	---

\*MINSAL bases Fórmula de inicio 2014

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 86 de 144</b>

Tabla 1  
COMPOSICION QUIMICA APORTE DE MACRONUTRIENTES, ELECTROLITOS Y OSMOLARIDAD DEL PRODUCTO EN POLVO Y RECONSTITUIDO

NUTRIENTES	En 100 g de polvo	Mínimo En 100 kcal	Máximo En 100 kcal
Proteínas (N X 6,25), (g) P%=8,7	11,2	1,8	3,0
Rel: Lacto albúmina/ caseína	60/40	60 /40	70/30
Taurina* opcional (mg)	31,0	0	12,0
Lípidos totales (g)	27,3	4,4	6,0
Ácido linoleico (5% de la energía total) (g)	2,87	0,30	1,40
Acido alfa-linolénico (0,5% de la energía total) (g)	0,287	0,050	4% de los lípidos
Rel: Ácido linoleico/* Ac. Alfa- linolénico	10/1	5/1	15/1
Ac. DHA (docosahexaenoico) opcional ( ) g)	0,104	0,0	0,5% de los lípidos
Ac. Araquidónico (obligatorio si se agrega DHA y como mínimo debe ser igual al DHA (g)	0,104	igual al DHA	2 veces el DHA
Relación Araquidónico / DHA (mín. =1/1 y máximo 2/1)	1/1	1/1	2/1
Ac. EPA (eicosapentaenoico), debe ser 0 o menor a DHA	0,0	0,0	30% del DHA
Ac. Grasos trans (g)	0,0	0,0	3% de los lípidos
Ac. Erúcido (máx. 1% de los lípidos) (g)	0,0	0,0	1% de los lípidos
Ac. Láurico + mirístico (máx. 20% de los lípidos) (g)	0,0	0,0	20% de los lípidos
Fosfolípidos (g)	n.e.	0,0	0,300 y 5% de los lípidos
Hidratos de Carbono disponibles (g) por diferencia	56,5	9,0	14,0
Lactosa (g)	56,5	50% HdeC disp.	100% HdeC disp.
Sacarosa o fructuosa o glucosa (g)	0,0	0,0	0,0
Maltodextrinas, maltosa* (g)	n.e.	n.e.	50% Hde C
Sodio (mg)	145	20	60
Potasio (mg)	518	60	180
Cloruro (mg)	337	50	160
Nucleótidos opcionales* (mg) según tabla de Nucleótidos	37,6	0,0	16,0
Fibra dietética total opcional* GOS y/o FOS (g)		0,0	1,2
Cromo* (ug)		0,0	2,4
Molibdeno * (ug)		0	4,5
Osmolaridad	Máx. 330 mOm/ kg de agua - no superar carga renal de 33mOm/100kcal de formula		
<p>* Su agregado es opcional, pero si se agregan, no podrán sobrepasar los límites establecidos en cada caso.  ****En caso de que tenga EPA (ácido graso eicosapentaenoico), su contenido podrá ser como máximo el 30% del contenido de DHA.  n.e. No especificado  Energía: optimo 67 kcal/100 ml, con un mínimo de 60kcal/100 ml hasta un máximo de 70Kcal/100 ml, esto no considera la fibra dietética.</p>			

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 87 de 144</b>

Tabla 2  
APORTE DE MICRONUTRIENTES DEL PRODUCTO RECONSTITUIDO POR CADA 100 Kcal

Vitaminas	Unidades de expresión	Mínimo	Máximo
		Por cada 100 kcal	Por cada 100 kcal
Vitamina A1	ug EAR	60,0	180,0
Vitamina C	mg	10,0	70,0
Vitamina D2	ug D3	1,0	2,5
Vitamina E3	mg ET	5,0	5,0
Rel. Vitamina E/g PUFA	mg ET / g PUFA	0,50	---
Vitamina K	ug	4,0	27,0
Vitamina B1	mg	0,060	0,300
Vitamina B2	mg	0,3	0,500
Niacina4	mg EN	0,035	1,5
Vitamina B6 /g proteína	ug B6 / g prot.	15,0	0,175
FOLATO5	ug EFA	10,0	---
Vitamina B12	ug	0,1	50,0
Biotina	ug	1,5	10,0
Ac. Pantoténico	mg	0,4	2,0
<b>Minerales:</b>			
Calcio	mg	50,0	140,0
Fosforo	mg	25,0	100,0
Magnesio	mg	5,0	15,0
Hierro	mg	0,45	3,0
Zinc	mg	0,5	1,5
Cobre	mg	0,035	0,12
Selenio	ug	1,0	9,0
Yodo	ug	10,0	60,0
Manganeso	ug	1,0	100,0
Fluoruro	ug	0,0	60,0
<b>Otros nutrientes obligatorios:</b>			
Mio-inositol	mg	4,0	40,0
L-Carnitina	mg	1,2	2,0
Colina	mg	7,0	50,0

1 ug EAR= ug equivalente de actividad de retinol

2 ug D3= ug de colecalciferol

3 mg ET =mg equivalente de RRR alfa- tocoferol

4 mg ET =mg equivalente de Niacina

5 ug EAR= ug equivalente de folatos de alimentos = 0,6 ug de ácido fólico fortificación o suplementación

\* Según el contenido y el perfil de lípidos, considerar para el aporte de Vit. E, las siguientes proporciones:

- . 0,50 mg Vit E por cada gramo de ácido linoleico
- . 0,75 mg Vit E por cada gramo de ácido linolénico
- . 1,00 mg Vit E por cada gramo de ácido araquidónico
- . 1,25 mg Vit E por cada gramo de EPA
- . 1,50mg Vit E por cada gramo de DHA

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 88 de 144</b>

Tabla 3

CONTENIDO DE AMINOACIDOS QUE DEBERA TENER EL PRODUCTO RECONSTITUIDO POR CADA 100 KCAL DE FORMULA

Aminoácidos	En 100 g de polvo	Mínimo en 100 kcal	Máximo en 100 kcal
Arginina (mg)	290,2	56	n.e.
Cisteína (mg)	196,9	38	n.e.
Histidina (mg)	212,4	41	n.e.
Isoleucina (mg)	476,7	92	n.e.
Leucina (mg)	875,6	169	n.e.
Lisina (mg)	590,7	114	n.e.
Metionina ** (mg)	124,4	24	n.e.
Fenilalanina** (mg)	419,7	8	n.e.
Treonina (mg)	399,0	77	n.e.
Triptófano (mg)	171,0	33	n.e.
Tirosina (mg)	388,6	75	n.e.
Valina (mg)	466,3	90	n.e.

\*\* Metionina y Cisteína al ser agregados, deben mantener la relación Metionina/ Cisteína desde 0,7/1 hasta un máximo de 1,5/1.  
\*\* Fenilalanina y Tirosina al ser agregados, deben mantener la relación Fenilalanina/ Tirosina desde 0,7/1 hasta un máximo de 1,5/1.

Tabla 4

REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR EL PERFIL DE NUCLEOTIDOS

Nutrientes	unidades de expresión	Mínimo en 100 kcal	Máximo en 100 kcal
Nucleótidos totales	mg	0	16
CMP (citidina 5 monofosfato)	mg	0	2,5
UMP (urídina 5 monofosfato)	mg	0	1,75
AMP (adenosina 5 monofosfato)	mg	0	1,5
GMP (guanosina 5 monofosfato)	mg	0	0,50
IMP (inosina 5 monofosfato)	mg	0	1,00

Requisitos físicos	
Peso neto (solo en caso de envases en formato individual)	Mín. el contenido neto indicado en el envase

<b>Otros requisitos</b>
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE/PAP, de JUNJI e INTEGRAL, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009. NOTA: la empresa prestadora del PAE/PAP, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea trazabilidad ascendente (hacia atrás-origen/proveedor), trazabilidad interna o de procesos (propia de la empresa) y trazabilidad descendente (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNAEB, JUNJI e INTEGRAL las requieran.

La información complementaria a esta ficha puede ser encontrada en Bases Técnicas de fórmula de inicio de MINSAL 2014.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 89 de 144

## 18. FRUTAS

### 18.1 MANZANA (JUNJI E INTEGR)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Manzana natural, fresca
Descripción de las materias primas	<p>Las materias primas deberán cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p>Manzanas (fruto de la especie <i>Malus domestica</i>): Corresponde a las Manzanas naturales y sanas, las que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p>Las variedades de manzanas que sólo se permitirá pueden entregar para el PAE, son las manzanas de categoría I o grado 2 o de una mejor calidad, de acuerdo a lo establecido en la NCh1926 Of1999 y deberán ser seleccionadas de modo que cumplan con los requisitos mínimos exigidos de calidad para daños y defectos tolerados según la variedad, desórdenes fisiológicos tolerados según la variedad, grado de madurez tolerado, según la variedad, para la Categoría I o grado 2 o de una mejor calidad, de las siguientes variedades y calibres:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Red delicious: Seleccionar calibre 100 a 163 y peso 120 a 190 g (*).</li> <li>- Royal gala: Seleccionar calibre 125 a 163 y peso 120 a 154 g (*).</li> <li>- Granny Smith: Seleccionar calibre 100 a 163 y peso 120 a 190 g (*).</li> <li>- Fuji: Seleccionar calibre 70 a 163 y peso 120 a 271 g (*).</li> </ul> <p>Las materias primas que se seleccionen deberán cumplir con todo lo establecido en la NCh1926 Of1999 y en forma específica las características de calidad establecidas para las Manzanas de cada una de estas variedades, según corresponda, por lo tanto, deberá cumplir con todos los requisitos de calidad establecidos en dicha Norma, según el caso.</p> <p>(*) En caso de ser fruta unidad, el prestador debe resguardar cumplir con los 130 g netos comestibles.</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

Producto Final/Terminado	
Envase	Si corresponde su envasado, éste deberá estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante su vida útil
Producto terminado	El producto terminado manzana, está conformado exclusivamente con base al ingrediente indicado en la presente Ficha Técnica. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Si éste es envasado, su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

Calidad Sensorial	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física.</b> Debe ser propia de las Manzanas frescas según su variedad, forma ovoide, a veces alargada o redonda, que contienen semillas de color pardo; su piel es brillante y lisa; debe cumplir con todos los requisitos de calidad según la variedad y de acuerdo a la NCh1926 Of1999.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de las Manzanas naturales, libre de defectos, piel brillante y lisa, y debe cumplir con los requisitos de calidad para las Manzanas según NCh1926 Of1999.</p> <p><b>Color.</b> Propio de las Manzanas según su variedad y libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad para dicha variedad según la NCh1926 Of1999.</p> <p><b>Olor.</b> Propio de las Manzanas naturales, debe ser libre de defectos y libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor.</b> Propio del producto según su variedad y libre de defectos.</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Propia de las Manzanas según su variedad, debe ser libre de defectos como harinosidad y otros, libre de partículas o cuerpos extraños.</p>

Requisitos Físicoquímicos madurez				
Parámetro	Red Delicious	Royal Gala	Granny	Smith Fuji
Sólidos solubles (%)	Min. 11	Min. 11	Min. 11	Min. 11

Requisitos Físico-organolépticos	100g
Madurez desuniforme, inmaduros, sobremaduros; deformes	Máx. 10%
Daño mecánico (heridas, Machucones o Golpes)	Máx. 10%
Pudrición	Ausencia
Peso neto/unidad	Mín. 130 g a servir (solo en el caso de programar fruta unidad)

Requisitos Microbiológicos
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, artículo 173, punto 14.1 Frutas y verduras frescas.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 90 de 144</b>

## 18.2 NARANJA (JUNJI E INTEGRAL)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Naranja natural, fresca
Descripción de las materias primas	<p>Las materias primas deberán cumplir con los requisitos que establece el RSA, actualizado y vigente.</p> <p>Naranjas (fruto de la especie Citrus sinensis): Corresponde a las Naranjas naturales las que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente y la Norma Codex STAN 245/2004, Emd.1-2005, para la Categoría 1 o grado 2 o una mejor calidad (*).</p> <p>Para el PAE sólo se permitirán las Naranjas con calibre mínimo de 60 mm de diámetro ecuatorial y un peso desde 150 g y exclusivamente naranjas de las siguientes variedades:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Navel u Ombligo.</li> <li>- Washington navel</li> <li>- Navelina</li> <li>- Navelate</li> <li>- Valenciana</li> </ul> <p>Deberán ser seleccionadas de modo que cumplan con los requisitos mínimos exigidos de calidad para daños y defectos tolerados según la variedad, desórdenes fisiológicos tolerados según la variedad, grado de madurez tolerado, según la variedad, para la Categoría 1 o grado 2 o de una mejor calidad.</p> <p>(*) En caso de ser fruta unidad, el prestador debe resguardar cumplir con los 130 g netos comestibles.</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile)

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	Si corresponde su envasado, éste deberá estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante su vida útil
Producto terminado	<p>El producto terminado naranjas está conformado exclusivamente con base al ingrediente indicado en la presente Ficha Técnica</p> <p>El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Si éste es envasado, su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.</p>

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física.</b> Debe ser propia de las Naranjas naturales, frescas, según su variedad, debe cumplir con los requisitos de calidad y de acuerdo a la Norma Codex 245-2004 Emd.1-2005.</p> <p><b>Aspecto.</b> Debe ser el propio de las Naranjas naturales, frescas, libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad para las Naranjas según la Norma Codex y lo indicado en esta Ficha.</p> <p><b>Color.</b> Propio de las Naranjas naturales, frescas y según su variedad, debe ser libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad para la variedad declarada en el envase.</p> <p><b>Olor.</b> Propio de las Naranjas naturales, cuya intensidad cambia según la variedad, debe ser libre de defectos, libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor.</b> Propio de las Naranjas naturales según su variedad y libre de defectos.</p> <p>Textura/consistencia. Propia de la Naranja natural fresca, jugosa, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.</p>

<b>Requisitos Físico, químicos, organolépticos</b>	<b>100g</b>
Madurez desuniforme, inmaduros, sobremaduros; deformes	Máx. 10%
Daño mecánico (Heridas, Machucones o Golpes)	Máx. 10%
Pudrición	Ausencia
Peso neto/unidad	Mín. 130 g a servir (solo en el caso de programar fruta unidad)

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, artículo 173, punto 14.1 Frutas y verduras frescas.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 91 de 144</b>

### 18.3 PERA (JUNJI E INTEGRA)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Pera natural, fresca
Descripción de las materias primas	<p>Peras (fruto de la especie <i>Pirus communis</i>): Corresponde a las Peras naturales las que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p>Para el PAE sólo se permitirá entregar las Peras que cumplan los requisitos de calidad de Categoría I o grado 2 o de una mejor calidad, de acuerdo a lo establecido en la NCh1817Of2001, y exclusivamente de las siguientes variedades y calibres:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Packam's triumph: con calibre 100 a 163 y peso 117 a 190 g bruto (*)</li> <li>- Winter nelis Nelly: con calibre 100 a 163 y peso 117 a 190 g bruto (*)</li> </ul> <p>Deberán ser seleccionadas de modo que cumplan con los requisitos mínimos exigidos de calidad para daños y defectos tolerados según la variedad, desórdenes fisiológicos tolerados según la variedad, grado de madurez tolerado, según la variedad, para la Categoría I o grado 2 o de una mejor calidad.</p> <p>(*) En caso de ser fruta unidad, el prestador debe resguardar cumplir con los 130 g netos comestibles.</p>
Origen de la materia prima	Nacional o Importada (siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile)

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	Si corresponde su envasado, éste deberá estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante su vida útil
Producto terminado	El producto pera, está conformado exclusivamente con base al ingrediente indicado en la presente Ficha Técnica. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Si éste es envasado, su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física.</b> Debe ser propia de las Peras naturales, frescas, según su variedad y debe cumplir con los requisitos de calidad según la variedad.</p> <p><b>Aspecto.</b> Debe ser el propio de las Peras naturales, frescas, libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad para las Peras según los requisitos indicados en la presente Ficha.</p> <p><b>Color.</b> Opaco, propio de las Peras naturales, frescas, según su variedad, debe ser libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad para la variedad declarada en el envase.</p> <p><b>Olor.</b> Propio de las Peras naturales, frescas, debe ser libre de defectos y libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor.</b> Propio de las peras naturales, frescas, según su variedad y libre de defectos.</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Propia de las Peras naturales, frescas, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.</p>
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

<b>Requisitos Físicoquímicos</b>		
<b>Parámetro</b>	Packam's triumph	Winter nelis
<b>Sólidos solubles (%)</b>	Mínimo 11	Mínimo 11

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, artículo 173, punto 14.1 Frutas y verduras frescas.	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 92 de 144</b>

## 19. GARBANZOS (JUNJI E INTEGRA)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Garbanzos secos
Descripción de las materias primas	Las materias primas deberán cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente Garbanzos ( <i>Cicer arietinum</i> L): Corresponde a los garbanzos grado 2 de la cosecha del año las que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. Las materias primas que se seleccionen deberán cumplir con todo lo establecido en la NCh539 Of1979 y en forma específica las características de calidad establecidas para los garbanzos de Grado 2, por lo tanto, deberá cumplir con todos los requisitos establecidos en la tabla 2 de la NCh539 Of1979.
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile)

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	El producto se deberá envasar en material apropiado, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante toda su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto terminado garbanzos está conformado exclusivamente con base al ingrediente indicado en la presente Ficha Técnica. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física.</b> Debe ser propia de los garbanzos según su grado y debe cumplir con los requisitos de calidad según la NCh539 Of1979.</p> <p><b>Aspecto.</b> Debe ser el propio de los garbanzos crudos, libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad para los garbanzos grado 2 tabla 2 de la NCh539 Of1979.</p> <p><b>Color.</b> Opaco, propio de los garbanzos y libre de defectos, debe ser según el grado que declara en su envase y debe cumplir con los requisitos de calidad para dicha variedad según la NCh539 Of1979.</p> <p><b>Olor.</b> Propio de los garbanzos crudos y debe ser libre de defectos, libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor.</b> Sólo se evalúa en el producto cocido y debe ser propio del producto cocido, libre de defectos.</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Propia de los garbanzos, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños. El producto una vez cocido debe ser blando.</p>

<b>Requisito físico organoléptico</b>	<b>Grado 2</b>
Daños por insectos (%)	Máx. 4
Materias extrañas e impurezas (%)	Máx. 3,5

<b>Requisitos Biológicos</b>	<b>Tolerancia</b>
Parásitos y larvas	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 173, punto 14.7 "Frutas y verduras desecadas o deshidratadas"

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 93 de 144</b>

## 20. HUEVOS (JUNJI E INTEGR)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Huevos, enteros y crudos. Pudiendo ser "frescos" o "conservados en lugar fresco" o "refrigerados". Según corresponda o establece el RSA actualizado y vigente en los artículos 337 a 339.
Descripción	<p>Las materias primas deben cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente con la NCh 1504 OF1979 y aquellos que cumplan con un peso mayor de 47 g a 54 g según la NCh1376Of1978, es decir aquellos clasificados en la Categoría "Mediano" o "Segunda".</p> <p>Además, se pueden seleccionar los que cumplan los siguientes requisitos:</p> <p><b>HUEVOS DE GALLINA:</b> Los que deben cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente específicamente con los artículos 336 a 341. Se podrán usar los siguientes tipos de huevos según su conservación y siempre que cumplan con los requisitos exigidos en cada categoría:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Huevos frescos: que cumplan con el artículo 337 según el RSA actualizado y vigente. Estos se deberán rotular como "Huevos frescos.</li> <li>▪ Huevos conservados: que cumplan con el artículo 338 según el RSA actualizado y vigente.</li> <li>▪ Huevos refrigerados: que cumplan con el artículo 339 según el RSA actualizado y vigente.</li> </ul>
Origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Operaciones Preliminares	Todos los huevos de gallina seleccionados como materias primas deben ser aptos para el consumo humano y deben cumplir con todo lo que se establece en el RSA actualizado y vigente. Deben ser sometidos al procesamiento adecuado cumpliendo las BPF y Control de Calidad durante todo el proceso de elaboración.
Operaciones definitivas	HUEVOS. Corresponde al producto final que cumpla con los requisitos de peso indicados en la presente Ficha, y podrá contener sólo uno de los tres tipos de huevos permitidos según la forma de conservación ya descritas en la presente Ficha. El producto final debe dar cumplimiento a todo lo que establece el RSA actualizado y vigente y en especial a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente cuya responsabilidad de implementación es de la empresa que elabora, procesa, envasa y/o distribuye el producto. Dicha información asociada debe estar a disposición de JUNAEB de manera actualizada y oportuna.
Proceso de envasado y envase primario	Una vez seleccionados los huevos según peso y forma de conservación, se deben someter al proceso de envasado. El que se debe envasar en un material apto para éste, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto especialmente protección frente a la humedad, golpes durante toda su vida útil, la cual debe estar respaldado por estudios de vida útil y análisis de envases que correspondan. Los envases utilizados deben estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente, artículo 14 letra h y deberán cumplir con los artículos 122 al 129 y el Artículo 340 del RSA actualizado y vigente.
Rotulación	Debe cumplir con lo establecido en el RSA actualizado y vigente en los artículos 106 al 121 y con los artículos 338 y 339. Se enfatiza que tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L), se deben incluir las instrucciones de uso según lo definido en RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto terminado: HUEVOS, es un producto que está conformado exclusivamente con base en los ingredientes indicados en la presente Ficha. El productor/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.

<b>Conservación y vida útil</b>	
Forma de conservación/almacenamiento y vida útil del producto terminado	<p>HUEVOS. En el envase el productor deberá colocar uno de los 3 tipos de huevos, que difieren en su forma de conservación y vida útil, tal como se indica a continuación:</p> <p><b>Huevos frescos:</b> Deben ser mantenidos a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol. La vida útil del producto envasado es de 8 días. Debe cumplir con lo especificado en Artículo 337 del RSA actualizado y vigente.</p> <p><b>Huevos conservados en lugar fresco:</b> Deben ser mantenidos a temperatura de refrigeración o en lugar fresco, protegido del sol. La vida útil del producto envasado es de máx. 30 días. Debe cumplir con lo especificado en el Artículo 338 del RSA actualizado y vigente.</p> <p><b>Huevos refrigerados:</b> Deben ser mantenidos a temperatura de refrigeración. La vida útil del producto envasado puede ser más de 30 días y debe ser rotulada en el envase por el elaborador. Debe cumplir con lo especificado en el Artículo 339 del RSA actualizado y vigente.</p>

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe presentar la forma propia del huevo, no debe presentar manchas ni trizaduras la cáscara debe estar íntegra.</p> <p><b>Apariencia /Aspecto:</b> El producto debe tener el aspecto propio del huevo y libre de defectos.</p> <p><b>Color:</b> El color debe ser del huevo, debe ser uniforme y libre de defectos, en una submuestra se debe partir el huevo y evaluar las características de la clara y de la yema.</p> <p><b>Olor:</b> El olor debe ser característico del huevo y debe ser libre de defectos y libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor:</b> El sabor debe ser característico del producto y debe ser libre de sabores extraños.</p> <p><b>Textura/consistencia:</b> Propia del producto, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.</p>
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 ptos y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

<b>Requisitos fisicoquímicos</b>	
Los huevos deben cumplir con los siguientes requisitos según el tipo de producto:	<p>j) Huevos frescos. Cámara de aire: Máx. 8 mm.</p> <p>k) Huevos conservados en lugar fresco. Cámara de aire máx. 10 mm.</p> <p>l) Huevos refrigerados. Cámara de aire: máx. 10 mm y el pH de clara máx. 8,8 y el pH de yema máx. 6,9.</p>

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 94 de 144</b>

Nivel de frescura (en caso de huevo fresco)	100%
Unidades fisuradas	0%
Unidades trizadas	0%
Unidades con roturas	0%
Unidades manchadas	0%
Pudrición	0%

**Requisitos Microbiológicos**

El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 174 y Artículo 173, punto 12.2. Huevos frescos

**Otros requisitos**

La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRA, de manera actualizada y oportuna.

**NOTA:** la empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea **trazabilidad ascendente** (hacia atrás-origen/proveedor), **trazabilidad interna o de procesos** (propia de la empresa) y **trazabilidad descendente** (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNAEB, JUNJI e INTEGRA las requieran.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 95 de 144</b>

## 21. FICHAS DE HORTALIZAS

### 21.1 ACELGA FRESCA (JUNJI E INTEGR)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Acelga fresca y cruda
Descripción de las materias primas	ACELGA. Corresponde a las hojas de <i>Betabulgaris L</i> var. Cicla, las que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los Artículos 15 al 21. Se debe proceder con la selección, control y clasificación de la materia prima. Para el control de calidad en la selección de la materia prima, se deberá cumplir con la Norma de muestreo NCh1426OF1980
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que el SAG autoriza y que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	Si corresponde su envasado, éste deberá estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante su vida útil
Producto terminado	El producto terminado acelga fresca y cruda, está conformado exclusivamente con el ingrediente indicado en el punto de características generales de la materia. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Si éste es envasado, su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe ser propio del producto: hojas de acelga, frescas, crudas y limpias</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de las hojas de acelga frescas, crudas, limpias y libre de defectos</p> <p><b>Color.</b> Verde claro a oscuro, propio de la hoja de acelga, fresca, cruda, limpia y libre de defectos.</p> <p><b>Olor.</b> Propio de las hojas de acelgas frescas, crudas, limpias, libre de defectos y libre de olores extraños</p> <p><b>Sabor.</b> Se evalúa en el producto cocido, el que deberá tener un sabor propio de las hojas de acelga frescas, crudas, limpias</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Propio de las hojas de acelga frescas, crudas y limpias, las que deben ser turgentes y firmes, libre de defectos, partículas o cuerpos extraño</p>

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
Pudrición y/o fermentación	Ausencia
Deshidratación	Ausencia
Residuos de plaguicidas	Debe dar cumplimiento al Artículo 162 del RSA actualizado y vigente.

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto deberá cumplir con lo que establece RSA actualizado y vigente, en el artículo 173 punto 14.1 "Frutas y verduras frescas".	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 96 de 144</b>

## 21.2 ACELGA FRESCA PREELABORADA (JUNJI E INTEGRAL)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Acelga fresca, cruda, cortada o trozada listo para su utilización
Descripción de las materias primas	<p><i>Beta vulgaris var. Cicla</i> "Acelga": Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los Artículos 15 al 21. Además, para el control de calidad en la selección de la materia prima, deberá cumplir con la Norma de muestreo NCh1426OF1980.</p> <p>Las materias primas que se utilicen para la acelga fresca preelaborada deben cumplir con la calidad específica que se estipulan en los requisitos establecidos para Frutas y Hortalizas NCh 1549 Of80</p> <p>Se prohíben todas las materias primas que contengan unidades de acelga con daños y defectos (unidades con manchas indeseables, unidades dañadas por insectos, aves u otros animales, unidades con alteraciones producidas por enfermedades, plagas u otros factores, unidades deshidratadas, etc.).</p> <p>Presencia de materias vegetales propias que son parte de las verduras u hortalizas pero que disminuyen su calidad, también, presencia de materias vegetales extrañas, que corresponde a materias vegetal que no es parte de las plantas mismas.</p> <p>Para Acelga, se consideran como defectos aquellas unidades con presencia de pudrición, deshidratación, con presencia de contaminantes biológicos u otros.</p> <p>Presencia de materias extrañas como la presencia de otros elementos ajenos a la naturaleza del producto como trozos de madera, papel, vidrio, fragmentos de insectos, pelos, entre otros.</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que el SAG autoriza y que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	El producto envasado en atmósfera modificada (95% nitrógeno/5% oxígeno) o envasado al vacío. El producto se deberá envasar en bolsas de polietileno transparente, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto terminado Acelga fresca preelaborada lista para el consumo, está conformado exclusivamente con el ingrediente indicado en el punto de características generales de la materia. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe ser propio del producto, acelga fresca cortada o trozada.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de la acelga en hoja, cortada o trozada lista para su utilización, libre de defectos.</p> <p><b>Color:</b> Verde, propio de especie utilizada, cortada o trozada lista para su utilización y libre de defectos.</p> <p><b>Olor:</b> Propio de la acelga fresca y debe ser libre de defectos, libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor:</b> Propio de la acelga fresca, libre de otros sabores a residuos de tratamientos químicos.</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Propio de la acelga fresca, turgente y firme, libre de defectos (pudriciones y deshidratadas), libre de partículas, cuerpos extraños o insectos.</p>

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
Pudrición y/o fermentación	Ausencia
Materias extrañas (% peso neto) vegetales y no vegetales.	Ausencia
Deshidratadas (%)	Ausencia
Residuos de plaguicidas	Debe dar cumplimiento al Artículo 162 del RSA actualizado y vigente

<b>Requisitos Biológicos</b>	
Presencia de larvas, parásitos u otros	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA actualizado y vigente, artículo 173, Grupo 14 "Frutas y verduras", 14.2 Frutas y otros vegetales comestibles preelaborados, listos para el consumo.	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 97 de 144

### 21.3 APIO PREELABORADO (JUNJI E INTEGR)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Apio fresco, crudo, picado, listo para el consumo
Descripción de las materias primas	APIO ( <i>Apium graveolens</i> ): Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 15 al 21. Además, para el control de calidad en la selección de la materia prima, deberá cumplir con la Norma de muestreo NCh1426 OF1980 y con los requisitos establecidos para Frutas y Hortalizas NCh 1549 Of80 y que aseguren su calidad comestible y comercial. Se prohíbe todas las materias primas que contengan unidades de apio con daños y defectos (unidades con manchas indeseables, unidades dañadas por insectos, aves u otros animales, unidades con alteraciones producidas por enfermedades, plagas u otros factores, unidades deshidratadas, unidades partidas, entre otros). Además, presencia de materias vegetales propias que son parte de las verduras u hortalizas pero que disminuyen su calidad, también, presencia de materias vegetales extrañas, que corresponde a materias vegetal que no es parte de las plantas mismas.
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que el SAG autoriza y que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	El envasado puede ser en atmósfera modificada (95% nitrógeno/5% oxígeno) o envasado al vacío. El producto se deberá envasar en bolsas de polietileno transparente, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto terminado Apio fresco preelaborado, está conformado exclusivamente con el ingrediente indicado en el punto de características generales de la materia. El corte debe ser con forma de media luna con un tamaño de 0,5 cm de espesor. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física:</b> Debe ser propio del producto, apio picado con forma de media luna de 0,5 cm de espesor. <b>Aspecto:</b> Debe ser el propio del apio picado listo para el consumo, libre de defectos. <b>Color.</b> Verde claro a oscuro, propio del apio picado listo para el consumo y libre de defectos. <b>Olor.</b> Propio del apio fresco y debe ser libre de olores extraños. <b>Sabor.</b> Propio del apio fresco. <b>Textura/consistencia.</b> Propio del apio fresco, crujiente, turgente y firme, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.

<b>Requisitos Físico – Químicos</b>	
Pudrición y/o fermentación	Ausencia
Materias extrañas (% peso neto) vegetales y no vegetales.	Ausencia
Manchas (%).	Máximo 6%
Residuos de plaguicidas	Debe dar cumplimiento al Artículo 162 del RSA actualizado y vigente

<b>Requisitos Biológicos</b>	
Presencia de larvas, parásitos u otros	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA actualizado y vigente, artículo 173, Grupo 14 "Frutas y verduras", 14.2 Frutas y otros vegetales comestibles preelaborados, listos para el consumo.	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 98 de 144

#### 21.4 CEBOLLA FRESCA PREELABORADA (JUNJI E INTEGR)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Cebolla fresca, cruda, peladas preelaborada (enteras o trozadas) listas para su utilización
Descripción de las materias primas	<p><i>Allium cepa L Cebolla</i>: Deberá cumplir <b>con todo</b> lo que establece el RSA, específicamente con los artículos 15 al 21. Además, para el control de calidad en la selección de la materia prima, deberá cumplir con la Norma de muestreo NCh1426 OF1980 y con los requisitos establecidos para Cebolla de Guarda NCh1569 Of2000 y que aseguren su calidad comestible y comercial.</p> <p>Se prohíbe que contengan unidades de cebollas con daños y defectos (unidades con manchas negras u otras indeseables, unidades dañadas por insectos, aves u otros animales, unidades con alteraciones producidas por enfermedades, plagas u otros contaminantes biológicos, unidades brotadas, con pudrición, unidades con mohos, unidades con daño mecánico, unidades con falta de turgencia y flacidez, etc.).</p> <p>Presencia de materias vegetales propias que son parte de las verduras u hortalizas pero que disminuyen su calidad, también, presencia de materias vegetales extrañas, que corresponde a materias vegetal que no es parte de las plantas mismas.</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que el SAG autoriza y que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Proceso de envasado y envase primario	El envasado puede ser en atmósfera modificada (95% nitrógeno/5% oxígeno) o envasado al vacío. El producto se deberá envasar en bolsas de polietileno transparente, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado:	El producto terminado Cebolla fresca preelaborada para el consumo, está conformado exclusivamente con el ingrediente indicado en el punto de características generales de la materia. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe ser propio del producto, cebollas, enteras o trozada.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de la cebolla no brotada, entera o trozada lista para su utilización, libre de defectos.</p> <p><b>Color.</b> Propio de especie utilizada, entera o trozada lista para su utilización y libre de manchas indeseables, manchas negras y otras.</p> <p><b>Olor.</b> Propio de la cebolla fresca y debe ser libre de defectos, libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor.</b> Propio de la cebolla fresca.</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Propio de la cebolla fresca, firme, libre de defectos (pudriciones y brotes, libre de partículas o cuerpos extraños. Deben tener una textura turgente, sin flacidez.</p>

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
Pudrición y/o fermentación	Máx. 0,5
Materias extrañas (% peso neto) vegetales y no vegetales.	Ausencia
<b>Requisitos Biológicos</b>	
Presencia de larvas, parásitos u otros	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA actualizado y vigente, artículo 173, Grupo 14 "Frutas y verduras", 14.2 Frutas y otros vegetales comestibles preelaborados, listos para el consumo.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 99 de 144</b>

## 21.5 CEBOLLA DE GUARDA (JUNJI E INTEGR)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	<b>Cebolla de guarda (cruda y entera)</b> El calibre deberá ser de 61 mm en su diámetro ecuatorial o de mayor tamaño
Descripción de las materias primas	CEBOLLA. Es el bulbo de la especie <i>Allium cepa</i> L, de las variedades de Guarda, dentro de éstas los principales cultivares son: Valencia cobra, Sintética 14, Sintética 14 STD, Cobriza STD, Val-catorce, Valenciana Grano de Oro, Mercedes, Quest, Visión, Valenciana de oro y Dorada INIA; estas cebollas en general se caracterizan por ser grandes, redondas y en el exterior son de color amarillo a cobrizo. Dichos productos deberán cumplir con todo lo que establece el RSA, específicamente con los artículos 15 al 21. Además, deberán cumplir con la NCh1569 Of2000 para la categoría 1 (grado 2) o una de mejor calidad. Se debe proceder con la selección, control y clasificación de la materia prima. Para el control de calidad en la selección de la materia prima, se deberá cumplir con la Norma de muestreo NCh1426 OF1980. Se deben seleccionar los productos enteros, firmes, sanos y limpios. Se deben excluir: productos afectados por indicios de pudrición o alterados, con daños mecánicos, físicos o causados por insectos, exentos de cavidades o grietas, exentos de materiales extraños o de humedad superficial
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile)

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	Si corresponde su envasado, éste deberá estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante su vida útil.
Producto terminado	El producto terminado cebolla de guarda (cruda y entera), está conformado exclusivamente con el ingrediente indicado en el punto de características generales de la materia. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Si éste es envasado, su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física:</b> Debe ser propio del producto: cebollas de guarda, crudas, enteras, limpias y de acuerdo a la variedad declarada. <b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de las cebollas de guarda, crudas, enteras, limpias, libre de defectos y de acuerdo a la variedad declarada <b>Color:</b> De la cáscara y de su parte comestible, debe ser propio de las cebollas de guarda, crudas, enteras, limpias, libre de defectos y de acuerdo a la variedad declarada <b>Olor:</b> Propio de las cebollas de guarda, crudas, enteras, limpias, libre de defectos y libre de olores extraños <b>Sabor:</b> Este parámetro sólo se evalúa en el producto una vez cocido o crudo y amortiguado, su sabor debe ser característico de las cebollas de guarda <b>Textura/consistencia:</b> Propio de las cebollas de guarda, crudas, enteras, limpias, debe ser firme, libre de defectos, partículas, cuerpos o colores extraños.

<b>Requisitos fisicoquímicos</b>	
Pudrición y/o fermentación	Ausencia
Brotadas	15%
<b>Requisitos Biológicos</b>	
Presencia de larvas, parásitos u otros	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto deberá cumplir con lo que establece RSA actualizado y vigente en el artículo 173 punto 14.1 "Frutas y verduras frescas".	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 100 de 144</b>

## 21.6 COLIFLOR (JUNJI E INTEGRA)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	<b>Coliflor natural</b>
Descripción de las materias primas	Las materias primas deben cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente. <b>COLIFLOR</b> (especie <i>Brassica oleracea</i> ). Corresponde a las flores de la especie, naturales, sanas y limpias, las que deben cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. La variedad de Coliflor que sólo se permitirá entregar para el PAE, es la <b>Botrytis</b> . Las materias primas que se seleccionen deben cumplir con todo lo establecido en la NCh1549 Of1980 y además deben cumplir con todo lo referente a trazabilidad de acuerdo con la NCh3024 Of2006 y la NCh3024 n2012.
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	Si corresponde, una vez que se tiene el producto seleccionado y que cumple todos los requisitos de calidad, se debe someter al proceso de envasado. El producto se debe envasar en material apropiado, utilizando los materiales y tecnología adecuada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante toda su vida útil, la cual debe estar respaldada por estudios de vida útil y análisis de envase según corresponda. Los envases utilizados deben estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto terminado Coliflor, está conformado exclusivamente con el ingrediente indicado en el punto de características generales de la materia. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Si éste es envasado, su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física:</b> Debe ser propia de la Coliflor fresca según su variedad, forma ovoide o redonda, debe estar sana y limpia, debe cumplir con todos los requisitos de calidad según la variedad. <b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de la Coliflor natural, libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad para la Coliflor según su variedad. <b>Color:</b> Propio de la Coliflor según su variedad y libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad según su variedad. <b>Olor:</b> Propio de la Coliflor natural, debe ser libre de defectos y libre de olores extraños <b>Sabor:</b> Propio de la Coliflor según su variedad y libre de defectos. <b>Textura/consistencia:</b> Propia de la Coliflor según su variedad, debe ser libre de defectos y libre de partículas o cuerpos extraños.

<b>Requisitos fisicoquímicos</b>	<b>Tolerancia</b>
Pudrición	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 174 y artículo 173 punto 14.1

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 101 de 144</b>

## 21.7 ESPINACA FRESCA (JUNJI E INTEGRAL)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	<b>Espinaca fresca y cruda</b>
Descripción de las materias primas	<b>ESPINACA.</b> Corresponde a las hojas de la planta <i>Spinacia oleracea L.</i> , las que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente específicamente con los artículos 15 al 21. Se debe proceder con la selección, control y clasificación de la materia prima. Para el control de calidad en la selección de la materia prima, se deberá cumplir con la Norma de muestreo NCh 1426 OF1980.
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que el SAG autoriza y que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	Si corresponde su envasado, éste deberá estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante su vida útil.
Producto terminado	El producto terminado espinaca fresca y cruda, está conformado exclusivamente con el ingrediente indicado en el punto de características generales de la materia. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Si éste es envasado, su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física.</b> Debe ser propio del producto: hojas de espinacas frescas, crudas y limpias.</p> <p><b>Aspecto.</b> Debe ser el propio de las hojas de espinacas frescas, crudas, limpias y libres de defectos.</p> <p><b>Color.</b> Verde claro a oscuro, propio de la hoja de espinaca, fresca, cruda, limpia y libre de defectos.</p> <p><b>Olor.</b> Propio de las hojas de espinacas frescas, crudas, limpias, libre de defectos y libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor.</b> Se puede evaluar en el producto crudo o cocido, el que deberá tener el sabor propio de las hojas de espinacas frescas, crudas, limpias.</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Propio de las hojas de espinacas frescas, crudas y limpias, las que deben ser turgentes y firmes, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.</p>
Evaluación sensorial de las características organolépticas	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
Pudrición y/o fermentación	Ausencia
Deshidratación	Ausencia
Residuos de plaguicidas	Debe dar cumplimiento al Artículo 162 del RSA actualizado y vigente.

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto deberá cumplir con lo que establece RSA actualizado y vigente, en el artículo 173 punto 14.1 "Frutas y verduras frescas".	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 102 de 144</b>

## 21.8 LECHUGA PREELABORADA (JUNJI E INTEGRADA)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Lechuga fresca, cruda, en hoja o cortada o trozada listo para el consumo.
Descripción de las materias primas	<p>LECHUGA PREELABORADA. <i>Lactuca sativa</i> L. var. <i>Crispa</i> L. “Lechuga Escarola”: Deberá cumplir <b>con todo</b> lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 15 al 21. Además, para el control de calidad en la selección de la materia prima, deberá cumplir con la Norma de muestreo NCh1426 OF1980 y requisitos establecidos para Frutas y Hortalizas NCh 1549 Of80 y que aseguren su calidad comestible y comercial.</p> <p>Se prohíbe que contengan unidades de lechuga con daños y defectos (unidades con manchas indeseables, unidades dañadas por insectos, aves u otros animales, unidades con alteraciones producidas por enfermedades, plagas, unidades deshidratadas, u otro). Además, presencia de materias vegetales propias que son parte de las verduras u hortalizas pero que disminuyen su calidad, también, presencia de materias vegetales extrañas, que corresponde a materias vegetal que no es parte de las plantas mismas.</p> <p>Para Lechuga, se consideran como defectos aquellas unidades con presencia de pudrición, presencia de contaminantes biológicos y otro, con presencia de materias extrañas como la presencia de otros elementos ajenos a la naturaleza del producto como trozos de madera, papel, vidrio, fragmentos de insectos, pelos, entre otros.</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	<p>El producto envasado en atmósfera modificada (95% nitrógeno/5% oxígeno) o envasado al vacío. El producto se deberá envasar en bolsas de polietileno transparente, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante su vida útil.</p> <p>Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente.</p>
Producto terminado	<p>El producto terminado Lechuga fresca preelaborada, está conformado exclusivamente con el ingrediente indicado en el punto de características generales de la materia.</p> <p>El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.</p>

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe ser propio del producto, lechuga deshojada o cortada o trozada.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de la lechuga en hoja o cortada o trozada lista para el consumo, libre de defectos.</p> <p><b>Color:</b> Propio de especie utilizada (verde claro a oscuro) deshojada o cortada o trozada lista para el consumo y libre de defectos.</p> <p><b>Olor:</b> Propio de la lechuga fresca y debe ser libre de defectos, libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor:</b> Propio de la lechuga fresca, libre de otros sabores a residuos de tratamientos químicos previos.</p> <p><b>Textura/consistencia:</b> Propio de la lechuga fresca, turgente y firme, libre de defectos (pudriciones y deshidratadas), libre de partículas o cuerpos extraños.</p>

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
Pudrición y/o fermentación	Ausencia
Materias extrañas e impurezas vegetales y no vegetales.	Ausencia
Deshidratación (%)	Ausencia
Residuos de plaguicidas	Debe dar cumplimiento al Artículo 162 del RSA actualizado y vigente

<b>Requisitos Biológicos</b>	
Presencia de larvas, parásitos u otros	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, Artículo 173, Grupo 14 “Frutas y verduras”, 14.2 Frutas y otros vegetales comestibles preelaborados, listos para el consumo humano.	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 103 de 144</b>

## 21.9 PAPAS FRESCAS (JUNJI E INTEGRA)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Papas frescas, crudas (enteras y/o partidas)
Descripción de las materias primas	<p><b>PAPAS.</b> Es el tubérculo de la especie <i>Solanum tuberosum</i>, de las variedades: Cardinal, Caesar, Cornado, Desireé, Monalisa, Patagonia Inia, Red Lady, Red scarlet, Rodeo, Romano, Vivaldi y Yagana. Dichos productos deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 15 al 21. Además, deberán cumplir con los requisitos de calidad establecidos al menos para la categoría 1 o grado 2, u otra mejor, según lo establecido en la NCh 717 Of2001. Se debe proceder con la selección, control y clasificación de la materia prima. Para el control de calidad en la selección de la materia prima, se deberá cumplir con la Norma de muestreo NCh 1426 Of1980.</p> <p>El calibre deberá ser de 34 mm en su diámetro ecuatorial o de un tamaño mayor a éste.</p> <p>Se deben seleccionar los productos enteros, frescos, firmes, sanos y limpios.</p> <p>Se deben excluir: productos afectados por indicios de pudrición o alterados, con daños mecánicos, físicos o causados por insectos, exentos de cavidades o grietas, exentos de materiales extraños o de humedad superficial.</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	Si corresponde su envasado, éste deberá estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante su vida útil.
Producto terminado	<p>El producto terminado papas frescas, crudas y enteras, está conformado exclusivamente con el ingrediente indicado en el punto de características generales de la materia.</p> <p>El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Si éste es envasado, su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.</p>

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe ser propio del producto: papas frescas, crudas, enteras y/o partidas, limpias y de acuerdo a la variedad declarada.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de las papas frescas, crudas, enteras y/o partidas, limpias, mínimamente procesadas, libre de defectos y de acuerdo a la variedad declarada.</p> <p><b>Color.</b> De la cáscara y de su parte comestible, debe ser propio de las papas frescas, crudas, enteras y/o partidas, limpias, libre de defectos y de acuerdo a la variedad declarada.</p> <p><b>Olor.</b> Propio de las papas frescas, crudas, enteras y/o partidas, limpias, libre de defectos y libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor.</b> Este parámetro sólo se evalúa en el producto una vez cocido y debe ser característico de las papas frescas, enteras y/o partidas</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Propio de las papas frescas, crudas, enteras y/o partidas, limpias, debe ser firme, libre de defectos, partículas, cuerpos o colores extraños.</p>

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
Pudrición y/o fermentación	Ausencia
Brotadas (%)	Máx. 15
Daño Mecánico (%)	Máx. 6
Tizón (Corazón Hueco, Corazón Negro)	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto deberá cumplir con lo que establece RSA actualizado y vigente en el artículo 173 punto 14.1 "Frutas y Verduras Frescas"	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 104 de 144</b>

### 21.10 REPOLLO FRESCO(JUNJI E INTEGRA)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	<b>Repollo fresco o natural</b>
Descripción de las materias primas	Las materias primas deben cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente. <b>REPOLLO</b> (especie <i>Brassica oleracea</i> ): Corresponde a las hojas de Repollos naturales, sanos y limpios, las que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. La variedad de Repollo que sólo se permitirá entregar para el PAE, es la variedad <i>Capitata</i> . Las materias primas que se seleccionen deben cumplir con todo lo establecido en la NCh 1549 Of1980 y además deben cumplir con todo lo referente a trazabilidad de acuerdo con la NCh 3024 Of2006 y la NCh 3024n2012.
Origen de la materia prima	Nacional o Importada (Siempre que provenga de las Plantas que el SAG autoriza y que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Proceso de envasado y envase primario	Si corresponde su envasado, éste deberá estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante su vida útil.
Producto terminado	El producto terminado repollo fresco, está conformado exclusivamente con el ingrediente indicado en el punto de características generales de la materia. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Si éste es envasado, su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física:</b> Debe ser propia del Repollo fresco según su variedad, forma ovoide o redonda, las hojas sanas y limpias, debe cumplir con todos los requisitos de calidad según la variedad. <b>Aspecto:</b> Debe ser el propio del Repollo natural, libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad para el Repollo según su variedad. <b>Color:</b> Propio del Repollo según su variedad y libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad según su variedad. <b>Olor:</b> Propio del Repollo natural, debe ser libre de defectos y libre de olores extraños Sabor. Propio del Repollo según su variedad y libre de defectos. <b>Textura/consistencia:</b> Propia del Repollo según su variedad, debe ser libre de defectos y libre de partículas o cuerpos extraños.

<b>Requisitos fisicoquímicos</b>	<b>Tolerancia</b>
Pudrición	Ausencia
Deshidratación	Ausencia
Residuos de plaguicidas	Debe dar cumplimiento al Artículo 162 del RSA actualizado y vigente

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 174 y artículo 173 punto 14.1 "frutas y verduras frescas".

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 105 de 144</b>

### 21.11 REPOLLO PREELABORADO (JUNJI E INTEGRA)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Repollo fresco, crudo, picado, listo para el consumo
Descripción de las materias primas	<p><i>Brassica oleracea L. var. capitata L.</i> "Repollo Blanco": Deberá cumplir <b>con todo</b> lo que establece el RSA actualizado y vigente específicamente con los artículos 15 al 21. Además, para el control de calidad en la selección de la materia prima, deberá cumplir con la Norma de muestreo NCh 1426 OF1980 y requisitos establecidos para Frutas y Hortalizas NCh 1549 Of1980 y que aseguren su calidad comestible y comercial.</p> <p>Se prohíben todas las unidades de repollo con daños y defectos (unidades con manchas indeseables, unidades dañadas por insectos, aves u otros animales, unidades con alteraciones producidas por enfermedades, plagas u otros factores, unidades deshidratadas, unidades partidas, etc.), presencia de materias vegetales propias que son parte de las verduras u hortalizas pero que disminuyen su calidad, también, presencia de materias vegetales extrañas, que corresponde a materias vegetal que no es parte de las plantas mismas y presencia de materias extrañas como la presencia de otros elementos ajenos a la naturaleza del producto como trozos de madera, papel, vidrio, fragmentos de insectos, pelos, etc.</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	El producto envasado en atmósfera modificada (95% nitrógeno/5% oxígeno) o envasado al vacío. El producto se deberá envasar en bolsas de polietileno transparente, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto terminado Repollo picado listo para el consumo, está conformado exclusivamente con el ingrediente indicado en el punto de características generales de la materia. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe ser propio del producto, repollo picado en forma longitudinal y fina. También se podrá presentar en trozos para diversas preparaciones.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio del repollo picado listo para el consumo humano, libre de defectos.</p> <p><b>Color.</b> Verde claro y/o morado (según variedad), propio del repollo picado listo para el consumo y libre de defectos.</p> <p><b>Olor.</b> Propio del repollo fresco y debe ser libre de defectos, libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor.</b> Propio del repollo fresco.</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Propio del repollo fresco, crujiente, turgente y firme, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.</p>

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
Pudrición y/o fermentación	Ausencia
Materias extrañas (% peso neto) vegetales y no vegetales.	Ausencia
Manchas (%).	Máximo 6%
Residuos de plaguicidas	Debe dar cumplimiento al Artículo 162 del RSA actualizado y vigente

<b>Requisitos Biológicos</b>	
Presencia de larvas, parásitos u otros	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA actualizado y vigente, artículo 173, Punto 14.2 Frutas y otros vegetales comestibles preelaborados, listos para el consumo.	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 106 de 144</b>

## 21.12 TOMATES FRESCOS (JUNJI E INTEGRA)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Tomates frescos
Descripción de las materias primas	Las materias primas deben cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente. <b>Tomates</b> (fruto de la especie <i>Lycopersicon esculentum M</i> ): Corresponde al Tomate natural y sanos, los que deben cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. Las variedades de Tomates que sólo se permitirá entregar para el PAE, son las Tomates de categoría I o grado 2 o de una mejor calidad o desórdenes fisiológicos tolerados para la categoría I o grado 2 o de una mejor calidad de acuerdo a lo establecido en la NCh 1792 Of2001, sus calibres deben ser como mínimo de 67 mm de diámetro ecuatorial. El grado de madurez debe ser: rojo pálido o rojo, que corresponden a los dos grados de mayor madurez. Las materias primas que se seleccionen deben cumplir con todo lo establecido en la NCh 1549 Of1980, categoría I de calidad o mejor que ésta. Además, las materias primas deben cumplir con todo lo referente a trazabilidad de acuerdo con la NCh 3024 Of2006 y la NCh 3024n2012.
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	Si corresponde su envasado, éste deberá estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante su vida útil
Producto terminado	El producto terminado tomates frescos, está conformado exclusivamente con el ingrediente indicado en el punto de características generales de la materia. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Si éste es envasado, su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe ser propia del Tomate fresco según su variedad, forma ovoide, a veces alargada o redonda, con sus semillas características; piel brillante y lisa; debe cumplir con los requisitos de calidad según la variedad (NCh1792 Of2001).</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de los Tomates naturales, libre de defectos, y debe cumplir con los requisitos de calidad para los Tomates según NCh 1792 Of2001.</p> <p><b>Color:</b> Propio de los Tomates según su variedad y libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad para dicha variedad según la NCh 1792 Of2001.</p> <p><b>Olor:</b> Propio del Tomate natural, de acuerdo a la NCh 1792 Of2001, debe ser libre de defectos y libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor:</b> Propio del producto según su variedad y libre de defectos.</p> <p><b>Textura/consistencia:</b> Propia de los Tomates según su variedad, de acuerdo a la NCh 1792 Of2001, debe ser libre de defectos como harinosidad y otros, libre de partículas o cuerpos extraños.</p>

<b>Requisitos fisicoquímicos</b>	<b>Tolerancia</b>
Pudrición	Ausencia
Madurez desuniforme, inmaduros, sobremaduros; deformes	Máx. 10%
Daño mecánico (Heridas, Machucones o Golpes)	Máx. 10%

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 174 y artículo 173 punto 14.1 "Frutas y verduras frescas".

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 107 de 144</b>

### 21.13 ZANAHORIAS FRESCAS (JUNJI E INTEGRA)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Zanahorias frescas, crudas y enteras
Descripción de las materias primas	ZANAHORIAS. Es la raíz de la especie <i>Daucus carota</i> subespecie <i>sativus</i> . Dichos productos deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 15 al 21. Se debe proceder con la selección, control y clasificación de la materia prima. Para el control de calidad en la selección de la materia prima, se deberá cumplir con la Norma de muestreo NCh1426OF1980. Se deben seleccionar los productos enteros, frescos, firmes, sanos y limpios. Se deben excluir: productos afectados por indicios de pudrición o alterados, con daños mecánicos, físicos o causados por insectos, exentos de cavidades o grietas, exentos de materiales extraños o de humedad superficial
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (Siempre que provenga de las Plantas que el SAG autoriza y que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	Si corresponde su envasado, éste deberá estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante su vida útil.
Producto terminado	El producto terminado zanahorias frescas y crudas, está conformado exclusivamente con el ingrediente indicado en el punto de características generales de la materia. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Si éste es envasado, su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física:</b> Debe ser propio del producto: zanahorias frescas, crudas, enteras y limpias <b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de las zanahorias frescas, crudas, enteras, limpias y libre de defectos <b>Color:</b> Naranja, propio de las zanahorias frescas, crudas, enteras, limpias, y libre de defectos. <b>Olor:</b> Propio de las zanahorias frescas, crudas, enteras, limpias, libre de defectos y libre de olores extraños <b>Sabor:</b> Propio de las zanahorias frescas, crudas, enteras, limpias. <b>Textura/consistencia:</b> Propio de las zanahorias frescas, crudas, enteras, limpias, debe ser turgente y firme, libre de defectos, partículas, cuerpos o colores extraños

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
Pudrición y/o fermentación	Ausencia
Daño mecánico (%)	Máximo 5%
Deshidratadas (%).	Máximo 2%
Corazón leñoso	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto deberá cumplir con lo que establece RSA actualizado y vigente, en el artículo 173 punto 14.1 "Frutas y verduras frescas" y artículo 174	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 108 de 144

#### 21.14 ZANAHORIA PREELABORADA (JUNJI E INTEGR)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Zanahoria fresca, cruda, entera, picada o trozada listo para el consumo
Descripción de las materias primas	<p><i>Daucus carota L. var. Sativus</i> "Zanahoria": Deberá cumplir <b>con todo</b> lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 15 al 21. Además, para el control de calidad en la selección de la materia prima, deberá cumplir con la Norma de muestreo NCh 1426 OF1980 y requisitos establecidos para Frutas y Hortalizas Nch 1549 Of1980 y que aseguren su calidad comestible y comercial.</p> <p>Se prohíben todas las materias primas que contengan unidades de zanahoria con daños y defectos (unidades con manchas indeseables, unidades dañadas por insectos, aves u otros animales, unidades con alteraciones producidas por enfermedades, plagas u otros factores, unidades deshidratadas, unidades partidas, etc.), presencia de materias vegetales propias que son parte de las verduras u hortalizas pero que disminuyen su calidad, también, presencia de materias vegetales extrañas, que corresponde a materias vegetal que no es parte de las plantas mismas, Para Zanahorias, se consideran como defectos aquellas unidades con presencia de pudrición, corazón leñoso, daños mecánicos y deshidratadas y presencia de materias extrañas como la presencia de otros elementos ajenos a la naturaleza del producto como trozos de madera, papel, vidrio, fragmentos de insectos, pelos, etc.</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	El producto envasado en atmósfera modificada (95% nitrógeno/5% oxígeno) o envasado al vacío. El producto se deberá envasar en bolsas de polietileno transparente, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto terminado Zanahoria preelaborada lista para el consumo, está conformado exclusivamente con el ingrediente indicado en el punto de características generales de la materia. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe ser propio del producto, zanahoria entera, picada o trozada.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de la zanahoria picada o trozada lista para el consumo humano, libre de defectos.</p> <p><b>Color.</b> Naranja claro, propio de la zanahoria picada o trozada lista para el consumo humano y libre de defectos.</p> <p><b>Olor.</b> Propio de la zanahoria fresca y debe ser libre de defectos, libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor.</b> Propio de la zanahoria fresca.</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Propio de la zanahoria fresca, crujiente, turgente y firme, libre de defectos (corazón leñoso y deshidratadas), libre de partículas o cuerpos extraños.</p>

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
Pudrición y/o fermentación	Ausencia
Materias extrañas (% peso neto) vegetales y no vegetales.	Ausencia
Corazón Leñoso (%)	Ausencia
Daño Mecánico (%)	Máx. 5
Deshidratadas (%)	Máx. 2

<b>Requisitos Biológicos</b>	
Presencia de larvas, parásitos u otros	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA actualizado y vigente, artículo 173, Grupo 14 "Frutas y verduras", 14.2 Frutas y otros vegetales comestibles preelaborados, listos para el consumo.	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 109 de 144

### 21.15 ZAPALLO PREELABORADO (JUNJI E INTEGRA)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Zapallo fresco, crudo, pelado, entero o trozado listo para su utilización.
Descripción de las materias primas	<p><i>Calabaceracucurbita pepo l.</i> "Zapallo" Zapallo": Deberá cumplir <b>con todo</b> lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 15 al 21. Además, para el control de calidad en la selección de la materia prima, deberá cumplir con la Norma de muestreo NCh 1426 OF1980 y requisitos establecidos para Frutas y Hortalizas Nch 1549 O19f80 y que aseguren su calidad comestible y comercial.</p> <p>Se prohíben todas las materias primas que contengan unidades de zapallos con daños y defectos (unidades con enfermedades de hongos, unidades con pudrición, unidades con manchas indeseables, unidades dañadas por insectos, aves u otros animales, unidades con alteraciones producidas por enfermedades, plagas u otros contaminantes biológicos, unidades con daño mecánico, etc.), presencia de materias vegetales propias que son parte de las verduras u hortalizas pero que disminuyen su calidad, también, presencia de materias vegetales extrañas, que corresponde a materias vegetal que no es parte de las plantas mismas y presencia de materias extrañas como la presencia de otros elementos ajenos a la naturaleza del producto como trozos de madera, papel, vidrio, fragmentos</p>
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	El envasado puede ser en atmósfera modificada (95% nitrógeno/5% oxígeno) o envasado al vacío. El producto se deberá envasar en bolsas de polietileno transparente, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto terminado Zapallo fresco, preelaborado, está conformado exclusivamente con el ingrediente indicado en el punto de características generales de la materia. El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe ser propio del producto, zapallo entero o trozado.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio del zapallo, entero o trozado listo para su utilización. Sin pudrición, sin u otros defectos.</p> <p><b>Color.</b> Propio de especie utilizada, entera o trozada y libre de defectos que alteren color manchas oscuras indeseables.</p> <p><b>Olor.</b> Propio del zapallo fresco y libre de olores extraños, olores a pudrición u otros.</p> <p><b>Sabor.</b> Propio del zapallo fresco, sin sabores relacionados con pudrición o fermentación.</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Propio del zapallo fresco, firme, sin heridas, libre de defectos, pudriciones y libre de cuerpos extraños).</p>
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
Pudrición y/o fermentación	Ausencia
Materias extrañas (% peso neto) vegetales y no vegetales.	Ausencia

<b>Requisitos Biológicos</b>	
Presencia de larvas, parásitos u otros	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA. actualizado y vigente, artículo 173, Grupo 14 "Frutas y verduras", 14.3 "Frutas y otros vegetales comestibles preelaborados, que requieren cocción"	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 110 de 144</b>

### 21.16 ZAPALLO ITALIANO FRESCO (JUNJI E INTEGRA)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Zapallos o zapallitos italianos, frescos, crudos y enteros
Descripción de las materias primas	ZAPALLO O ZAPALLITO ITALIANO. Son los frutos inmaduros de la especie Cucurbita pepo L, cultivares Zucchini y Clarita, los que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 15 al 21. Se debe proceder con la selección, control y clasificación de la materia prima. Para el control de calidad en la selección de la materia prima, se deberá cumplir con la Norma de muestreo NCh1426 OF1980. Se deben seleccionar los frutos enteros, provistos de pedúnculo, frescos, firmes, sanos y limpios. Se deben excluir: productos afectados por indicios de pudrición o alterados, con daños mecánicos, físicos o causados por insectos, exentos de cavidades o grietas, exentos de materiales extraños o de humedad superficial
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (Siempre que provenga de las Plantas que el SAG autoriza y que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	Si corresponde su envasado, éste deberá estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante su vida útil.
Producto terminado	El producto terminado zapallo italiano fresco, crudo y entero, está conformado exclusivamente con el ingrediente indicado en el punto de características generales de la materia El producto debe contar con todos los respaldos de trazabilidad. Si éste es envasado, su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física:</b> Debe ser propio del producto: zapallos italianos, frescos, crudos, enteros y limpios <b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de los zapallos italianos, frescos, crudos, enteros, limpios y libre de defectos <b>Color:</b> Verde claro a oscuro, propio del zapallo italiano, fresco, crudo, entero, limpio y libre de defectos. <b>Olor:</b> Propio del zapallo italiano, fresco, crudo, entero, limpio, libre de defectos y libre de olores extraños <b>Sabor:</b> Propio del zapallo italiano, fresco, para su evaluación se requiere un proceso de cocción del producto <b>Textura/consistencia.</b> Propio del zapallo italiano, fresco, crudo, entero, limpio, debe ser turgente y firme, libre de defectos, partículas, cuerpos o colores extraños.

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
Pudrición y/o fermentación	Ausencia
Deshidratación	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto deberá cumplir con lo que establece RSA actualizado y vigente en el artículo 173 punto 14.1 "Frutas y verduras frescas".	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 111 de 144

## 22. JUREL O CABALLA EN CONSERVA (JUNJI E INTEGRAL)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	<b>Jurel o Caballa al natural en conserva enlatado o envase pouch</b>
Descripción de la materia prima	JUREL o CABALLA AL NATURAL EN CONSERVA. El producto deberá cumplir con todo el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos referidos a conservas (artículos 408 a 423). Y con las exigencias establecidas por SERNAPESCA. JUREL/CABALLA: Debe ser trozo entero o lomo. Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA en los artículos 313 al 324 y con la Norma Chilena NCh 726.Of2005. LÍQUIDO DE COBERTURA: Agua y sal (cloruro de sodio) al 3,5%. Ambos ingredientes deben cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente. <b>Se prohíbe el uso de carne de jurel o caballa desmenuzada o picada.</b>
Origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).
Tipificación de las materias primas permitidas	Las carnes de jurel que se utilicen como materia prima deberán cumplir con el RSA actualizado y vigente, artículos 313 al 324, se podrá usar la pulpa de jurel y su grasa, cuidando que no se sobrepase el nivel de lípidos totales, establecido en la presente ficha.

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Operaciones Preliminares	El jurel debe ser adecuadamente tratado y mantenido en la cadena de frío.
Operaciones definitivas:	JUREL O CABALLA AL NATURAL EN CONSERVA: Es el producto elaborado con la materia prima antes descrita la que debe ser sometida a proceso de envasado, herméticamente selladas, utilizando la tecnología y el proceso adecuado para obtener esterilización comercial.
Proceso de envasado y envase primario	El producto se deberá envasar en envase de hojalata o bolsas pouch (bolsas termotratables, diseñadas para cocción y aptas para esta mezcla de alimentos), los envases deben ser cerrados y herméticamente sellados. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, artículo 14 letra H y deberán cumplir con los artículos 122 al 129.
Rotulación	Se debe realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente, artículos 106 al 121. Tal como lo establece el Artículo 107 letra k) y L), se deben incluir las instrucciones de uso, forma de consumo humano, además debe incluir el peso neto y drenado del producto tal como lo señala la letra b).
Producto terminado:	Jurel al natural en conserva es un producto que está conformado exclusivamente con base en los ingredientes indicados en la presente ficha. El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.

<b>Conservación y vida útil</b>	
Forma de conservación/ almacenamiento y vida útil del producto terminado	JUREL/CABALLA AL NATURAL EN CONSERVA: La vida útil del producto y forma de almacenamiento corresponde a lo declarado por el elaborador en el rotulo del producto.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física:</b> Debe corresponder a carne de jurel cocido libre de defectos, materias extrañas, sin escamas o restos de vísceras, parásitos y quistes. <b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de la carne de jurel cocido, en mitades, libre de defectos y sin cúmulos de grasa visibles <b>Color:</b> Propio de la carne de jurel cocido, debe ser libre de defectos, debe ser homogéneo, sin cúmulos de grasa <b>Olor:</b> Propio de la carne de jurel cocido, debe ser libre de defectos, libre de olor a podrido y de olores extraños. <b>Sabor:</b> Propio de la carne de jurel cocido, debe ser libre de defectos y libre de sabores extraños. <b>Textura:</b> Propio de la carne de jurel cocido, debe ser libre de defectos
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

<b>Calidad Nutricional</b>	<b>Jurel</b>	<b>Caballa</b>
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 73	Máx. 73
Proteínas (g)	Mín. 24	Mín. 20
Lípidos totales (g)	Máx. 7,0	Máx. 11,0
Ác. grasos saturados (g)	Máx. 2,5	Máx. 4,0
Ác. grasos monoinsaturados (g)	Mín. 1,2	Mín. 1,2
Ác. grasos poliinsaturados (g)	Mín. 1,8	Mín. 1,7
Ác. grasos trans (g)	Máx. 1,5	Máx. 1,5
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia máx. 1,0	Por diferencia máx. 1,0
Sodio (mg)	Máx. 400	Máx. 400

<b>Requisitos fisicoquímicos</b>	<b>100g</b>
NBVT (nitrógeno básico volátil total)	Máx. 30 mg
Histamina (mg) en producto terminado	Máx. 20
Mercurio (mg/kg)	Máx. 0,5
Plomo (mg/kg)	Máx. 2,0
Arsénico (mg/kg)	Máx. 1,0

<b>Requisitos sensoriales</b>	<b>Nota mínima</b>	<b>Nota máxima</b>
Olor	3	5
Color	3	5
Sabor	3	5
Textura	3	5
Apariencia	3	5

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 112 de 144</b>

**Requisitos Microbiológicos**

El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA actualizado y vigente, artículo 173, Grupo 18 "Conservas".

**Otros requisitos**

La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRA, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009.

**NOTA:** la empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea **trazabilidad ascendente** (hacia atrás-origen/proveedor), **trazabilidad interna o de procesos** (propia de la empresa) y **trazabilidad descendente** (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNJI e INTEGRA las requieran.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 113 de 144</b>

### 23. LECHE EN POLVO INSTANTANEA 12% MATERIA GRASA (JUNJI E INTEGR)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Leche en polvo instantánea (semidescremada) 12% Materia Grasa
Descripción de las materias primas	LECHE FLUIDA Y/O EN POLVO: Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Título VIII artículos 197 al 212 y 216 al 218. Además, deberán cumplir con las Normas Chilenas; NCh1013.Of2008; NCh1677.Of2008 y NCh3052.Of2007.
Origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).
Tipos de materias primas permitidas para la elaboración	Sólo se podrán usar los siguientes tipos de materias primas (no se permite la adición de ninguna otra materia prima ni ningún otro ingrediente), cuidando que se cumpla con todos los requisitos de composición química descritos en la presente Ficha: <b>Leche fluida:</b> La leche que se seleccione deberá cumplir con el artículo 203, y deberá ser sometida a tratamiento adecuado para que la grasa final llegue a un 12%, de humedad a un máximo de 3,5% y que sea de disolución instantánea. <b>Leche en polvo entera/leche en polvo descremada</b> (proporción aprox. 45/55). Las leches que se seleccionen deberán cumplir con lo que establece el artículo 205 del RSA actualizado y vigente. <b>Leche en polvo semidescremada 12% materia grasa.</b> Las leches que se seleccionen deberán cumplir con lo que establece el artículo 205 del RSA actualizado y vigente.

Producto Final/Terminado	
Operaciones Preliminares	Todas las leches independientemente del tipo deben ser aptas para el consumo humano y deberán cumplir con todo lo que establece en el RSA actualizado y vigente. Deberán ser sometidos al procesamiento adecuado cumpliendo las BPF durante todo el proceso. Se deberá estandarizar su contenido de grasa y proteínas de modo que cumpla los requisitos exigidos en la presente Ficha, si es necesario, realizar la mezcla apropiada y usar la tecnología apropiada para obtener un producto de disolución instantánea.
Operaciones definitivas	LECHE EN POLVO 12% MG: Es el producto elaborado con las materias primas antes descritas en la presente ficha, las que una vez que cumplan con los requisitos establecidos, deben ser sometidas a tecnologías apropiadas para obtener un producto de disolución instantánea y posterior proceso de envasado.
Proceso de envasado y envase primario	Una vez que se tiene el producto: Leche 12%MG que cumple todos los requisitos exigidos en la presente ficha, el producto es sometido al proceso de envasado al vacío o en atmósfera modificada o en atmósfera normal. El producto se deberá envasar en bolsas de <b>envases tri-laminados</b> . Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, artículo 14 letra H y deberán cumplir con los artículos 122 al 129. Las características del envase primario utilizado deben garantizar la vida útil del producto, respaldada con los respectivos estudios de vida útil y análisis de envases según corresponda.
Rotulación para envase primario y secundario	Se deberá realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente (actualizado y vigente) artículos 106 al 121. Se enfatiza que tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.
Producto terminado:	LECHE EN POLVO 12% MG, es un producto que está conformado exclusivamente con base en los ingredientes indicados en la presente ficha. El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.

Conservación y vida útil	
Forma de conservación/almacenamiento y vida útil del producto terminado	LECHE EN POLVO 12% MATERIA GRASA: La vida útil del producto y forma de almacenamiento corresponde a lo declarado por el elaborador en el rotulo del producto. El producto una vez abierto se debe consumir antes de 30 días, mantener la bolsa bien cerrada.

Calidad Sensorial	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física.</b> Polvo fino homogéneo, propio de la leche en polvo, libre de defectos. <b>Aspecto.</b> Debe ser el propio de la leche en polvo y libre de defectos. <b>Color.</b> Propio de la leche en polvo, blanco amarillento, debe ser libre de defectos, sin puntos negros ni azúcar caramelizada. <b>Olor.</b> Propio de leche en polvo, debe ser libre de defectos, libre de olor a rancio y de olores extraños. <b>Sabor.</b> Propio de la leche en polvo, debe ser libre de defectos y libre de sabores extraños. <b>Textura.</b> Propia de la leche en polvo, debe ser libre de defectos.
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

Calidad Nutricional	
Requisitos nutricionales	100g
Humedad (g)	Máx. 3.5
Cenizas (g)	Mín. 6.0
Proteínas (g)	Mín. 29
Caseína (g)	Mín. 21
Lípidos totales (g)	Máx. 12.7
Ác. grasos saturados (g)	Máx. 8.3
Ác. grasos monoinsaturados (g)	Mín. 2.8
Ác. grasos poliinsaturados (g)	Mín. 0.7

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 114 de 144</b>

Ác. grasos trans (g)	Máx. 0,5
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia Máx. 49,2
Azúcares totales	Máx. 49,2
Colesterol (mg)	Máx. 57,5
Sodio (mg)	Máx. 450
Calcio (mg)	Mín. 990

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
<b>Parámetro</b>	<b>100 g</b>
Origen de Materia Grasa	Grasa de origen lácteo
Acidez (ml, NaOH 0,1N)	Max. 18
Partículas quemadas en disco B (mg)	Máx. 15
Índice de peróxidos: - O <sub>2</sub> / kg de grasa en el producto recién preparado y hasta 29 días después - O <sub>2</sub> / kg de grasa entre los 30 y 59 días; - O <sub>2</sub> / kg de grasa a los 60 días y más.	Máx. 1,5 meq Máx. 2,5 meq Máx. 5,0 meq
Índice de solubilidad (%): Producto reconstituido NCh1677.Of2008	Mín. 99

<b>Requisitos sensoriales</b>	<b>Nota mínima</b>	<b>Nota máxima</b>
Olor	3	5
Color	3	5
Sabor	3	5
Consistencia	3	5

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto lácteo debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA actualizado y vigente a Artículo 173, Grupo1 "Leche y Productos lácteos", punto 1.3 "Leches y Cremas en polvo".

<b>Otros requisitos</b>
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNJI e INTEGRAL, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009.
<b>NOTA:</b> la empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea <b>trazabilidad ascendente</b> (hacia atrás-origen/proveedor), <b>trazabilidad interna o de procesos</b> (propia de la empresa) y <b>trazabilidad descendente</b> (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNJI e INTEGRAL las requieran

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 115 de 144

#### 24. LECHE EN POLVO INSTANTANEA 18% MATERIA GRASA (JUNJI E INTEGR)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Leche en polvo instantánea (semidescremada) 18% Materia Grasa.
Descripción de las materias primas	LECHE FLUIDA Y/O EN POLVO: Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Título VIII artículos 197 al 212 y artículos 216 al 218. Además, deberán cumplir con las Normas Chilenas: NCh1013.Of2008; NCh1677.Of2008 y NCh3052.Of2007
Origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que el SAG autoriza y que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).
Tipos de materias primas permitidas para la elaboración	Sólo se podrán usar los siguientes tipos de materias primas (no se permite la adición de ninguna otra materia prima ni ningún otro ingrediente), cuidando que se cumpla con todos los requisitos de composición química descritos en la presente Ficha: <b>Leche fluida:</b> La leche que se seleccione deberá cumplir con el artículo 203 del RSA actualizado y vigente, y deberá ser sometida a tratamiento adecuado para que la grasa final llegue a un 18% y la humedad a un máximo de 3,5% y que sea de disolución instantánea. <b>Leche en polvo entera/leche en polvo descremada</b> (proporción aprox. 70/30). Las leches que se seleccionen deberán cumplir con lo que establece el artículo 205 del RSA actualizado y vigente. Leche en polvo semidescremada 18% materia grasa. Las leches que se seleccionen deberán cumplir con lo que establece el artículo 205 del RSA actualizado y vigente. <b>Leche en polvo semidescremada 18% materia grasa.</b> Las leches que se seleccionen deberán cumplir con lo que establece el artículo 205 del RSA actualizado y vigente

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Operaciones Preliminares	Todas las leches independientemente del tipo deben ser aptas para el consumo humano y deberán cumplir con todo lo que establece en el RSA actualizado y vigente. Deberán ser sometidos al procesamiento adecuado cumpliendo las BPF durante todo el proceso. Se deberá estandarizar su contenido de grasa y proteínas de modo que cumpla los requisitos exigidos en la presente Ficha, si es necesario, realizar la mezcla apropiada y usar la tecnología apropiada para obtener un producto de disolución instantánea.
Operaciones definitivas:	LECHE EN POLVO 18% MG: Es el producto elaborado con la(s) materia(s) prima(s) antes descritas deben ser sometidas a proceso de envasado.
Proceso de envasado y envase primario	Una vez que se tiene el producto: Leche 18%MG que cumple todos los requisitos exigidos en la presente Ficha, el producto es sometido al proceso de envasado al vacío o en atmósfera modificada o en atmósfera normal. El producto se deberá envasar en bolsas de <b>envases tri-laminados</b> . Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, artículo 14 letra H y deberán cumplir con los artículos 122 al 129. Las características del envase primario utilizado deben garantizar la vida útil del producto, respaldada con los respectivos estudios de vida útil y análisis de envases según corresponda.
Rotulación	Se deberá realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente, artículos 106 al 121. Se enfatiza que tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.
Producto terminado	El producto final está conformado por exclusivamente leche en polvo semidescremada 18% materia grasa láctea. El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.

<b>Conservación y vida útil</b>	
Forma de conservación/almacenamiento y vida útil del producto terminado	LECHE EN POLVO 18% MATERIA GRASA: La vida útil del producto y forma de almacenamiento corresponde a lo declarado por el elaborador en el rotulo del producto. El producto una vez abierto se debe consumir antes de 30 días, mantener la bolsa bien cerrada.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física:</b> polvo fino, propio de la leche en polvo, libre de defectos <b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de la leche en polvo y libre de defectos. <b>Color.</b> Propio de la leche en polvo, blanco amarillento, debe ser libre de defectos, sin puntos negros ni azúcar caramelizada. <b>Olor.</b> Propio de leche en polvo, debe ser libre de defectos, libre de olor a rancio y de olores extraños. <b>Sabor.</b> Propio de la leche en polvo, debe ser libre de defectos y libre de sabores extraños <b>Textura.</b> Propia de la leche en polvo, debe ser libre de defectos
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 3.5
Cenizas (g)	Mín. 6.0
Proteínas (g)	Mín. 27
Caseína (g)	Mín. 21
Lípidos (g)	Máx. 19
Ác. grasos saturados (g)	Máx. 12,6
Ác. grasos monoinsaturados (g)	Mín. 5.1
Ác. grasos poliinsaturados (g)	Mín. 0.4
Ác. grasos trans (g)	Máx. 0.8
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia Máx. 45.5

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 116 de 144</b>

Azúcares totales	Máx. 45,5
Colesterol (mg)	Máx. 75,5
Sodio (mg)	Máx. 420
Calcio (mg)	Mín. 980

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
<b>Parámetro</b>	<b>100 g</b>
Origen de Materia Grasa	Grasa de origen lácteo
Acidez (ml, NaOH 0,1N)	Max. 18
Partículas quemadas en disco B (mg)	Máx. 15
Índice de peróxidos: - O <sub>2</sub> / kg de grasa en el producto recién preparado y hasta 29 días después - O <sub>2</sub> / kg de grasa entre los 30 y 59 días; - O <sub>2</sub> / kg de grasa a los 60 días y más.	Máx. 1,5 meq Máx. 2,5 meq Máx. 5,0 meq
Índice de solubilidad (%): Producto reconstituido NCh1677.Of2008	Mín. 99

<b>Requisitos sensoriales</b>	<b>Nota mínima</b>	<b>Nota máxima</b>
Olor	3	5
Color	3	5
Sabor	3	5
Consistencia	3	5

**Requisitos Microbiológicos**  
El producto lácteo debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, artículo 173, Grupo1 "Leche y Productos lácteos", punto 1.3 "Leches y Cremas en polvo".

**Otros requisitos**  
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNJI e INTEGRA, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009.  
**NOTA:** la empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea **trazabilidad ascendente** (hacia atrás-origen/proveedor), **trazabilidad interna o de procesos** (propia de la empresa) y **trazabilidad descendente** (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNJI e INTEGRA las requieran.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 117 de 144</b>

## 25. LENTEJAS (JUNJI E INTEGRA)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Lentejas crudas de 5mm Grado 2. En caso de que las lentejas fueran Grado 1, entonces en el nombre, se deberá colocar 1 en vez de 2 y si fueran de mayor tamaño, éste deberá quedar indicado.
Descripción de las materias primas	Las materias primas deberán cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente. LENTEJAS (Lens esculenta M o Lens culinaris M): Corresponde a las lentejas Grado 2 o mejor calidad, de la cosecha del año, las que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. Además, las materias primas que se seleccionen deberán cumplir con todo lo establecido en la NCh521 Of1990 y en forma específica las características de calidad establecidas para el Lentejas de calibre mínimo de 5 mm y que sea de Grado 2 o mejor calidad, por lo tanto, deberán cumplir con todos los requisitos establecidos en las tablas 1 a 3 de la NCh521 Of1990.
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile)

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	El producto se deberá envasar en el material y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante toda su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto terminado lentejas, está conformado exclusivamente con base al ingrediente indicado en la presente Ficha Técnica. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física.</b> Debe ser propia de las lentejas y debe cumplir con los requisitos de calidad para lentejas Grado 2, calibre mínimo 5 mm.</p> <p><b>Aspecto.</b> Debe ser el propio de las lentejas, libre de defectos, es decir debe cumplir con la NCh521Of1990 y debe cumplir con los requisitos de calidad para lentejas Grado 2 calibre 5 mm.</p> <p><b>Color.</b> Propio de las lentejas, opaco y libre de defectos.</p> <p><b>Olor.</b> Propio de las lentejas y debe ser libre de defectos, libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor.</b> Sólo se debe evaluar en el producto cocido y debe ser un sabor propio del producto cocido, libre de defectos.</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Propia de las lentejas, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños. Una vez cocidas debe ser de textura blanda.</p>

<b>Requisito Físicos</b>	
Grado	Máx. 2
Daños por insectos (%)	Máx. 4
Materias extrañas e impurezas (%)	Máx. 3,5
<b>Requisitos Biológicos</b>	
Parásitos y larvas	<b>Tolerancia</b> Ausencia

<b>Requisitos sensoriales</b>	Nota mínima	Nota máxima
<b>En cocido</b>		
Textura	3	5

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 173, punto 14.7 "Frutas y verduras desecadas o deshidratadas"

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 118 de 144</b>

## 26. MANTEQUILLA (JUNJI E INTEGRA)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	<b>Mantequilla con o sin sal</b>
Descripción de las materias primas	Las materias primas deberán cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente y sólo se podrán usar las siguientes: GRASAS LACTEA. Producto graso derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche, principalmente en forma de emulsión del tipo agua en aceite. ADITIVOS PERMITIDOS APROPIADOS PARA ESTE TIPO DE ALIMENTOS DE ACUERDO. Deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente y la NCh115 Of1980.
Origen	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile)

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Operaciones Preliminares	Todos los ingredientes usados como materias primas deben ser aptos para el consumo humano y deberán cumplir con todo lo que se establece en el RSA actualizado y vigente. Deberán ser sometidos al procesamiento adecuado cumpliendo las BPF y Control de Calidad durante todo el proceso de elaboración.
Operaciones definitivas:	MANTEQUILLA CON O SIN SAL: Es el producto elaborado exclusivamente con las materias primas descritas, las que deben ser sometidas a procesos necesarios hasta la obtención del producto terminado. La elaboración del producto debe dar cumplimiento a todo lo que establece el RSA actualizado y vigente y en especial a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente cuya responsabilidad de implementación es de la empresa que elabora, procesa, envasa y/o distribuye el producto. Dicha información asociada deberá estar a disposición de JUNAEB JUNJI e INTEGRA de manera actualizada y oportuna.
Proceso de envasado y envase primario	Una vez que se tiene el producto terminado se debe someter al proceso de envasado. El que se deberá envasar en un material apto para este producto, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto, especialmente protección frente a la oxidación durante toda su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, artículo 14 letra h y deberán cumplir con los artículos 122 al 129.
Rotulación	Se deberá realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente, artículos 106 al 121. Se enfatiza que tal como lo establece el Artículo 107 letra k) y L), se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.
Producto terminado:	El producto terminado MANTEQUILLA CON O SIN SAL, está conformado exclusivamente con base en los ingredientes indicados en la presente Ficha. La mantequilla deberá ser distribuida y comercializada en sus envases originales prohibiéndose su fraccionamiento. El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.

<b>Conservación y vida útil</b>	
Forma de conservación/almacenamiento y vida útil del producto terminado	MANTEQUILLA CON O SIN SAL: Debe ser mantenido en temperatura de refrigeración hasta 5°C como máximo. La vida útil del producto corresponde a lo declarado por el elaborador en el rotulo del producto.
Advertencia	No debe usarse para freír.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características organolépticas	Forma Física. Producto sólido, blando, untable, propio de este tipo de producto. Aspecto. Debe ser propio de este tipo de producto, uniforme, de aspecto homogéneo, libre de defectos. Color. Color amarillo suave, propio del producto, uniforme y libre de defectos. Olor. Propio del producto, debe ser libre de defectos como rancio, oxidado y libre de olores extraños. Sabor. Propio del producto, libre de defectos como rancidez y libre de sabores extraños.
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general.

<b>Calidad Nutricional</b>	MANTEQUILLA CON SAL	MANTEQUILLA SIN SAL
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 16	Máx. 16
Proteína (g)	Mín. 0,5	Mín. 0,5
Lípidos totales (g)	Máx.84,0	Máx.85,0
Ác. grasos Saturados (g)	Máx. 4,0	Máx. 58,0
Ác. grasos Monoinsaturados(g)	Mín. 20,0	Mín. 20,0
Ác. grasos Poliinsaturados (g)	Mín.2,0	Mín.2,0
Ac. grasos Trans (g)	Máx. 3,5	Máx. 4,0
Colesterol (mg)	Máx. 270	Máx. 270
H de C disponibles (g)	Máx. 1,0	Máx. 1,0
Sodio (mg)	Máx. 400	Máx. 15

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA, artículo 173, Grupo 3 "Productos Grasos", punto 3.1. "Mantequillas y margarinas".

<b>Otros requisitos</b>
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNJI e INTEGRA, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009. <b>NOTA:</b> la empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea <b>trazabilidad ascendente</b> (hacia atrás-origen/proveedor), <b>trazabilidad interna o de procesos</b> (propia de la empresa) y <b>trazabilidad descendente</b> (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNJI e INTEGRA las requieran.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 119 de 144</b>

## 27. MIEL DE ABEJA (JUNJI E INTEGR)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	<b>Miel de abeja</b>
Descripción	El producto terminado deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en los artículos 393 y 394, y la Norma Codex-STAN 12/1981. Este producto es un alimento listo para el consumo, el que deberá contener como ingrediente único: MIEL DE ABEJA. Producto obtenido de la Apis melífera, la que deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente específicamente con los requisitos de Artículo 394.
Origen	Nacional o Importada (siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Operaciones Preliminares	Todos los ingredientes seleccionados como materias primas deben ser aptos para el consumo humano y deberán cumplir con todo lo que se establece en el RSA actualizado y vigente. Deberán ser sometidos al procesamiento adecuado, cumpliendo las BPF durante todo el proceso.
Operaciones definitivas	MIEL DE ABEJA. Es el producto elaborado con las materias primas e ingredientes descritos en el punto 2 de esta ficha, los que después de ser sometidos al procesamiento necesario son homogenizados, cumpliendo durante todo el proceso con las BPF.
Proceso de envasado y envase primario	Una vez que se tiene el producto terminado se debe someter al proceso de envasado. El producto se deberá envasar en material adecuado y usando la tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto, durante toda su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, artículo 14 letra H y deberán cumplir con los artículos 122 al 129.
Rotulación	Se deberá realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente, artículos 106 al 121. Se enfatiza que tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.
Producto terminado	El producto terminado MIEL DE ABEJA, está conformado exclusivamente con base en los ingredientes indicados en el punto 2 de la presente Ficha. El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.

<b>Conservación y vida útil</b>	
Forma de conservación/almacenamiento y vida útil del producto terminado	MIEL DE ABEJA. La vida útil del producto y forma de almacenamiento corresponde a lo declarado por el elaborador en el rotulo del producto.
Forma recomendable de uso	El producto una vez abierto, si el envase es multi-porciones, el elaborador deberá indicar en el rótulo la forma de conservación y la duración una vez abierto.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física:</b> Debe ser propio del producto miel de abeja, semilíquida a temperatura ambiente. <b>Aspecto:</b> Debe ser el propio del producto miel de abeja y libre de defectos. <b>Color:</b> Dorado brillante, propio de la miel de abeja y deberá ser libre de defectos. <b>Olor:</b> Propio del producto miel de abeja, debe ser libre de defectos y libre de olores extraños. <b>Sabor:</b> Dulce y equilibrado, propio de la miel de abeja. <b>Textura/consistencia:</b> Propia de la miel de abeja, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.
Evaluación Sensorial	a) Test de escala descriptiva 1-5 pto del producto y 5 – 7 jueces para cada atributo descritos anteriormente, y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 18,5
Proteínas (g)	Máx. 0,9
Lípidos totales (g)	Máx. 0,5
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia Mín. 80,0
Azúcares totales (g)	Mín. 80,0
Fructosa (g)	Min. 25 máx. 44
Glucosa (g)	Min.20 Máx. 40
Sacarosa (g)	Min. 0,2 máx. 5,0
Otros azúcares simples(g)	Min. 0,1 máx.8,0
Fibra dietética total (g)	Mín. 0,0
Sodio (mg)	Máx. 5,0

<b>Requisitos Físico – Químicos</b>	
<b>Parámetro</b>	
Sólidos solubles	mínimo 82%
Peso específico a 20°C	1,400 a 1,600
Azúcares invertidos	mínimo 70 %
Dextrinas	Máx. 8 %
Actividad diastática	8 en la escala de Goethe
Acidez (expresada en ácido fórmico)	máximo 0,2%
Hidroximetil -furfural	Máx. 40 mg/kg

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 120 de 144</b>

**Requisitos Microbiológicos**

El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 173 punto 6.2 y artículo 174 punto 2.

**Otros requisitos**

La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRA, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009.

**NOTA:** la empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea **trazabilidad ascendente** (hacia atrás-origen/proveedor), **trazabilidad interna o de procesos** (propia de la empresa) y **trazabilidad descendente** (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNAEB, JUNJI e INTEGRA las requieran.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 121 de 144</b>

## 28. MERMELADA / LIGHT O SIN AZUCAR (JUNJI E INTEGRA)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	<b>MERMELADA LIGHT O SIN AZUCAR / MERMELADA CON FRUTA LIGHT O SIN AZUCAR</b> Variedades: damasco, durazno, cereza, guinda, ciruela, naranja, alcayota, frambuesa, frutilla, mora, papaya
Descripción de las materias primas	<p><b>MERMELADA / MERMELADA CON FRUTA</b> Producto de consistencia semisólida o parcialmente gelificada, obtenido por cocción y concentración de pulpa de fruta molida o triturada y/o con trozos de fruta o fruta entera, con adición de azúcar y otros componentes permitidos por la autoridad competente. Deberá cumplir con la NCh 456 Of2004, con todos los requisitos generales y los requisitos específicos de la mermelada con pulpa o con trozos de fruta. Las materias primas deberán cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente y se podrán usar en cada caso una o más de las siguientes frutas según corresponda:  <b>DAMASCO</b> (Prunus armeniaca L.): Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los Artículos 377 al 392. La materia prima en su elaboración debe tratarse de modo eliminar el carozo y el pedúnculo. De acuerdo a la NCh456 Of2004, la proporción mínima de trozos de fruta debe ser de un mínimo de un 35% m/m del producto final envasado.  <b>DURAZNO</b> (fruto del Prunus persica): Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, y además específicamente con los Artículos 377 al 392. La materia prima en su elaboración debe tratarse de modo eliminar la piel, el carozo y el pedúnculo. De acuerdo a la NCh 456 Of2004, la proporción mínima de trozos de fruta debe ser de un mínimo de un 35% m/m del producto final envasado.  <b>CEREZA</b> (Prunus cerasus L.). Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente los Artículos 377 al 392. La materia prima en su elaboración debe tratarse de modo eliminar el carozo y el pedúnculo. De acuerdo a la NCh 456 Of2004, la proporción mínima de trozos de fruta debe ser de un mínimo de un 35% m/m del producto final envasado.  <b>GUINDA</b> (Prunus avium L.) Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los Artículos 377 al 392. La materia prima en su elaboración debe tratarse de modo eliminar el carozo y el pedúnculo. De acuerdo a la NCh 456 Of2004, la proporción mínima de trozos de fruta debe ser de un mínimo de un 35% m/m del producto final envasado.  <b>CIRUELA</b> (Prunus domestica L. Subesp. domestic). Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los Artículos 377 al 392. La materia prima en su elaboración debe tratarse de modo eliminar el carozo y el pedúnculo. De acuerdo a la NCh 456 Of2004, la proporción mínima de trozos de fruta debe ser de un mínimo de un 35% m/m del producto final envasado.  <b>NARANJA</b> (Citrus sinensis L. y/o Citrus aureantium). Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los Artículos 377 al 392. La materia prima en su elaboración debe tratarse de modo eliminar el albedo y las semillas, es decir se debe elaborar con cáscara, jugo y/o porción fibrosa. De acuerdo a la NCh 456 Of2004, la proporción mínima de trozos de fruta debe ser de un mínimo de un 35% m/m del producto final envasado.  <b>ALCAYOTA</b> (Cucurbita ficifolia Bouche). Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los Artículos 377 al 392. La materia prima en su elaboración se debe tratar de modo eliminar cáscara y después de cocida se eliminan las semillas. De acuerdo a la NCh 456 Of2004, la proporción mínima de trozos de fruta debe ser de un mínimo de un 35% m/m del producto final envasado.  <b>FRAMBUESA</b> (Rubus Idaeus L.). Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los Artículos 377 al 392. La materia prima en su elaboración debe tratarse de modo eliminar el pedúnculo y el cáliz floral. De acuerdo a la NCh 456 Of2004, la proporción mínima de trozos de fruta debe ser de un mínimo de un 30% m/m del producto final envasado.  <b>FRUTILLA</b> (Fragaria x ananassa Rozier). Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los Artículos 377 al 392. La materia prima en su elaboración debe tratarse de modo eliminar el pedúnculo y el cáliz floral. De acuerdo a la NCh 456 Of2004, la proporción mínima de trozos de fruta debe ser de un mínimo de un 30% m/m del producto final envasado.  <b>MORA</b> silvestre del género Rubus spp. Especie Rubus Ulmifolium Schott, Moras cultivas o hibridaciones con Rubus idaeus. Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los Artículos 377 al 392. La materia prima en su elaboración debe tratarse de modo eliminar el pedúnculo y el cáliz o receptáculo. De acuerdo a la NCh 456 Of2004, la proporción mínima de trozos de fruta debe ser de un mínimo de un 30% m/m del producto final envasado.  <b>PAPAYA</b> (Carica pubescens Lenné &amp; Koch). Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los Artículos 377 al 392. La materia prima en su elaboración debe tratarse de modo eliminar piel, pedúnculo y semillas. De acuerdo a la NCh 456 Of2004, la proporción mínima de trozos de fruta debe ser de un mínimo de un 30% m/m del producto final envasado.  <b>AZÚCARES:</b> Sacarosa (azúcar): Deberá cumplir con todo lo establecido en el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Artículo 379, cumpliendo con los parámetros establecidos por la Ley 20.606. También se podrán agregar otros azúcares de acuerdo con los Artículos 377 al 392. <b>En reemplazo de parte o todo el azúcar se permitirá el uso de edulcorantes autorizados por el RSA actualizado y vigente</b>, según el IDA permitido, de acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 146. No se permite el uso de <b>Aspartame, Sacarina y Acido cicláamico</b>.  <b>ADITIVOS APROPIADOS PARA ESTE TIPO DE ALIMENTOS.</b> Deben cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.  Se podrán usar los ingredientes de acuerdo con la NCh 456 Of2004.</p>
Origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile
<b>Producto Final/Terminado</b>	
Operaciones Preliminares	Toda la fruta y los demás ingredientes seleccionados como materias primas deben ser aptos para el consumo humano y deberán cumplir con todo lo que se establece en el RSA actualizado y vigente. Deberán ser sometidos al procesamiento adecuado cumpliendo las BPF durante todo el proceso.
Operaciones definitivas:	<b>MERMELADA LIGHT O SIN AZUCAR / MERMELADA CON FRUTA LIGHT O SIN AZUCAR:</b> Es el producto elaborado exclusivamente con las materias primas ya descritas en la presente Ficha, las que deberán ser sometidas a los procesos necesarios hasta la obtención del producto terminado. La elaboración del producto debe dar cumplimiento a todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, en especial a los artículos 66, 69 y 70 cuya responsabilidad de implementación es de la empresa que elabora, procesa, envasa y/o distribuye el producto. Dicha información asociada deberá estar a disposición de JUNAEB de manera actualizada y oportuna.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 122 de 144</b>

Proceso de envasado y envase primario	Una vez que se tiene el producto terminado se debe someter al proceso de envasado. El producto se deberá envasar utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto, durante toda su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente, artículo 14 letra h y deberán cumplir con los artículos 122 al 129.
Rotulación	Se deberá realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente artículos 106 al 121. Se enfatiza que tal como lo establece el Artículo 107 letra k) y L), se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.
Producto terminado:	El producto terminado MERMELADA REDUCIDA EN AZUCAR/ MERMELADA CON FRUTA REDUCIDA EN AZUCAR, está conformado exclusivamente con base en los ingredientes indicados en la presente Ficha. El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.

<b>Conservación y vida útil</b>	
Forma de conservación/ almacenamiento y vida útil del producto terminado	MERMELADA LIGHT O SIN AZUCAR / MERMELADA CON FRUTA LIGHT O SIN AZUCAR. La vida útil del producto y forma de almacenamiento corresponde a lo declarado por el elaborador en el rotulo del producto.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física.</b> Debe ser propio del producto Mermelada c/trozos de fruta y según a la fruta declarada en el envase</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de la Mermelada con trozos de fruta y de acuerdo con la fruta declarada en el envase, libre de defectos.</p> <p><b>Color.</b> Opaco leve, libre de áreas oxidadas y con leve presencia de áreas descoloridas, además debe tener el color propio de la Mermelada c/trozos de fruta y debe ser según a la fruta declarada en el envase y libre de defectos.</p> <p><b>Olor.</b> Propio de la Mermelada c/trozos de fruta, debe ser según a la fruta declarada en el envase, libre de defectos, libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor.</b> Propio de la Mermelada c/trozos de fruta y según a la fruta declarada en el envase, sabor dulce y libre de defectos</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Debe tener una buena integración de las fases sólida y líquida; se permite una leve exudación de líquido; no se permite cristalización de azúcares. Debe presentar una consistencia/textura característica de la Mermelada c/trozos de fruta, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.</p>
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 55
Cenizas (g)	Máx. 0,4
Proteína	Mín. 0,3
Lípidos Totales (g)	Máx. 0,3
H de C disponibles (g)	Por diferencia Máx. 60,0
Azúcares totales (g)	Máx. 10
Sodio (mg)	Máx. 20

<b>Requisitos Físico – Químicos</b>	
<b>Parámetro</b>	
Sólidos Solubles (%)	Mín. 28
pH	3,4 - 3,8

<b>Requisitos sensoriales</b>	<b>Nota mínima</b>	<b>Nota máxima</b>
Consistencia	3	5

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA actualizado y vigente, Artículo 173, Grupo 14 "Frutas y verduras", punto 14,9. "Mermeladas, jales cremas de castañas, fruta confitada, preparados de frutas y verduras (incluida la pulpa)".

<b>Otros requisitos</b>
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRA, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009. <b>NOTA:</b> la empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea <b>trazabilidad ascendente</b> (hacia atrás-origen/proveedor), <b>trazabilidad interna o de procesos</b> (propia de la empresa) y <b>trazabilidad descendente</b> (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNAEB, JUNJI e INTEGRA las requieran.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 123 de 144</b>

## 29. NÉCTAR INDIVIDUAL LIGHT, BAJO EN AZÚCAR (LARGA VIDA) (JUNJI e INTEGRA)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Néctar de “el nombre de la fruta que corresponda” o Néctar de “el nombre de la fruta que corresponda” light, bajo en azúcar o sin azúcar.
Descripción	<p>El producto terminado debe cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 485, 486, 487, además debe cumplir con todo lo establecido en la NCh2790Of2003, excepto en su composición química y de nutrientes que debe cumplir con lo establecido en la presente Ficha. Dicho producto sólo puede ser elaborado con los siguientes ingredientes:</p> <p><b>NARANJA</b> (Citrus sinensis): Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente específicamente con los artículos 15 al 21. Además, para el control de calidad en la selección de la materia prima, deberá cumplir con la Norma de muestreo NCh1426Of1980.</p> <p><b>DURAZNO</b> (Prunus persica): Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente específicamente con los artículos 15 al 21.</p> <p><b>DAMASCO</b> (Prunus armeniaca): Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente específicamente con los artículos 15 al 21.</p> <p><b>PIÑA</b> (Ananas comosus): Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente específicamente con los artículos 15 al 21.</p> <p><b>AZÚCARES:</b> Sacarosa (azúcar): Deberá cumplir con todo lo establecido en el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Artículo 379, cumpliendo con los parámetros establecidos por la Ley 20.606. También se podrán agregar otros azúcares de acuerdo con los Artículos 377 al 392 del RSA actualizado y vigente. En reemplazo de parte o todo el azúcar se permitirá el uso de edulcorantes autorizados por el RSA actualizado y vigente, según el IDA permitido, de acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 146. No se permite el uso de <b>Aspartame, Sacarina y Acido ciclámico</b>.</p> <p>Opcionalmente si es necesario sólo se podrán usar los siguientes aditivos:</p> <p><b>ÁCIDO CÍTRICO</b> (S.I.N 330): debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente específicamente con el Artículo 140.</p> <p><b>ÁCIDO ASCÓRBICO</b> (S.I.N. 300): debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente específicamente con el Artículo 140.</p> <p><b>CARBOXIMETIL CELULOSA</b> (S.I.N 468): debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente específicamente con el Artículo 150.</p> <p><b>BENZOATO DE SODIO</b> (S.I.N 211): debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente específicamente con el Artículo 154.</p> <p><b>SORBATO DE POTASIO</b> (S.I.N 202): debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente específicamente con el Artículo 154.</p> <p><b>SABORIZANTES/AROMATIZANTES NATURALES O IDÉNTICO A NATURAL:</b> debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente específicamente con el Artículo 155.</p> <p><b>Otros Aditivos.</b> Opcionalmente sólo se podrá incluir los aditivos que se encuentran en el RSA actualizado y vigente y dentro de los límites establecidos en éste.</p>
Origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Operaciones Preliminares	Todos los ingredientes seleccionados como materias primas deben ser aptas para el consumo humano y deberán cumplir con todo lo que se establece en el RSA actualizado y vigente. Deberán ser sometidas al proceso de eliminación de todas las partes no comestibles y luego al proceso de limpieza, cumpliendo las BPF durante todo el proceso.
Operaciones definitivas	<p><b>NÉCTAR</b> bajo en azúcar o light: Es el producto obtenido aplicando las BPF y elaborado con las materias primas descritas, las que después son sometidas al proceso de limpieza, corte, prensado, mezcla con otros ingredientes y todo el procesamiento necesario y adecuado hasta la obtención de un néctar listo para el consumo.</p> <p>La elaboración del producto debe dar cumplimiento a todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, en especial a los artículos 66, 69 y 70 cuya responsabilidad de implementación es de la empresa que elabora, procesa y/o distribuye el producto. Dicha información asociada deberá estar a disposición de JUNAEB de manera actualizada y oportuna.</p>
Proceso de envasado y envase primario	Una vez que se tiene el producto terminado se debe someter al proceso de envasado. El producto se debe envasar usando como envase primario un envase individual de tipo tetrapack u otro similar con una capacidad de 200 ml, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante toda su vida útil, la cual debe estar respaldado por estudios de vida útil y análisis de envase según corresponda.
Rotulación	Se deberá realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente, artículos 106 al 121. Se enfatiza que tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.
Producto terminado	El producto terminado <b>NÉCTAR</b> , está conformado exclusivamente con base en los ingredientes indicados en la presente Ficha. El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.

<b>Conservación y vida útil</b>	
Forma de conservación/almacenamiento y vida útil del producto terminado	<p><b>NÉCTAR</b> bajo en azúcar o light: La vida útil del producto y forma de almacenamiento corresponde a lo declarado por el elaborador en el rotulo del producto. Debe cumplir con el artículo 67 del RSA actualizado y vigente.</p> <p>Producto listo para el consumo. Envase individual = 1 porción =200 ml</p>

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 124 de 144</b>

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física:</b> Líquido listo para el consumo, propio del néctar <b>Aspecto:</b> Debe ser el propio del néctar, libre de defectos <b>Color:</b> Opaco, propio del néctar y libre de defectos. <b>Olor:</b> Propio del néctar y debe ser libre de olores extraños. <b>Sabor:</b> Propio del néctar ligeramente dulce, con un equilibrio entre dulzor y acidez propio para este producto. <b>Textura/consistencia:</b> Propio del néctar, suave, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 97,0
Cenizas (g)	Máx. 0,2
Proteínas (g)	Mín. 0,0
Lípidos (g)	Máx. 0,2
Carbohidratos disponibles (g)	Por dif. Máx. 6,0
Azúcares totales (g)	Máx. 5,0
Sodio (mg)	Máx. 35,0

<b>Requisitos fisicoquímicos</b>	
pH	3,0 a 3,8

<b>Requisitos sensoriales</b>	<b>Nota mínima</b>	<b>Nota máxima</b>
Consistencia	3	5
Olor	3	5
Color	3	5
Sabor	3	5

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto debe cumplir con lo que establece RSA actualizado y vigente en el artículo 174 y artículo 173 punto 14.6. Zumo, néctares, bebidas a base de fruta y verduras no pasteurizadas.

<b>Otros requisitos</b>
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRA, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009. <b>NOTA:</b> la empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea <b>trazabilidad ascendente</b> (hacia atrás-origen/proveedor), <b>trazabilidad interna o de procesos</b> (propia de la empresa) y <b>trazabilidad descendente</b> (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNAEB, JUNJI e INTEGRA las requieran.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 125 de 144</b>

### 30. PAN BLANCO (JUNJI E INTEGR)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Pan elaborado con harina trigo refinada, según corresponda a la forma de presentación (Hallullas o Marraquetas)
Descripción	<p>El producto terminado debe corresponder a lo que establece el RSA actualizado y vigente en los artículos 356 a 360. Las materias primas utilizadas deben cumplir con todos los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente y sólo se podrán usar las siguientes:</p> <p><b>HARINA DE TRIGO</b> (Triticum aestivum): Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 347, 349, 350, 351, 352, 353 y 355. Éstas podrán ser refinadas y en lo posible mezcladas con sus harinas integrales, las harinas deberán cumplir con la NCh 668.E Of1969 y con la NCh 88 Of1977.</p> <p><b>ACEITES y GRASAS:</b> Deben cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, especialmente con los art. 247 a 264.</p> <p><b>SAL</b> (cloruro de sodio): Deben cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los Art. 435 a 439. Se deberá incorporar lo menos posible de modo de no sobrepasar los límites de sodio establecidos en la presente Ficha.</p> <p><b>SACAROSA</b> (azúcar): Debe cumplir con todo lo establecido en el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Artículo 379. Se deberá incorporar lo menos posible de modo de no sobrepasar el límite de azúcares totales establecido en los requisitos nutricionales de la presente Ficha.</p> <p><b>LEVADURA DE PANIFICACIÓN:</b> Debe cumplir con los artículos 372 al 376 de acuerdo al RSA actualizado y vigente.</p> <p><b>AGUA:</b> Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Artículo 469.</p> <p><b>ADITIVOS PERMITIDOS APROPIADOS PARA ESTE TIPO DE ALIMENTOS:</b> Deben cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente en los artículos 130 al 157.</p> <p>Opcionalmente se podrá incorporar sólo el siguiente ingrediente: LECHE EN POLVO.</p>
Origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.

Producto Final/Terminado	
Operaciones Preliminares	Todos los cereales y los demás ingredientes seleccionados como materias primas deben ser aptos para el consumo humano y deberán cumplir con todo lo que se establece en el RSA actualizado y vigente. Deberán ser sometidos al procesamiento adecuado cumpliendo las BPF durante todo el proceso.
Operaciones definitivas	<p>PAN BLANCO. Es el producto elaborado exclusivamente con las materias primas ya descritas, las que deben ser sometidas al proceso de mezclado por el tiempo óptimo necesario de modo de cumplir con los requisitos descritos en la presente ficha, luego deben ser sometido al proceso de amasado, fermentado, dividiendo en unidades con un peso aproximado que se ajuste a lo definido en las estructuras alimentarias de las Bases de licitación vigente y operativas, luego es horneado, enfriado y envasado en bolsas con el número de unidades que JUNAEB solicite.</p> <p>La elaboración del producto debe dar cumplimiento a todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, en especial a los artículos 66, 69 y 70 cuya responsabilidad de implementación es de la empresa que elabora, procesa, envasa y/o distribuye el producto. Dicha información debe estar a disposición de JUNAEB de manera actualizada y oportuna.</p>
Proceso de envasado y envase primario	<p>Si corresponde, una vez que se tiene el producto terminado se debe someter al proceso de envasado. El producto se deberá envasar en material adecuado, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto.</p> <p>Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, artículo 14 letra h y deberán cumplir con los artículos 122 al 129.</p>
Rotulación	Se debe realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente artículos 106 al 121. Tal como lo establece el Artículo 107 letra k) y L), se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.
Producto terminado	<p>El producto terminado PAN BLANCO está conformado exclusivamente en base en los ingredientes indicados en la presente Ficha.</p> <p>El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.</p>

Conservación y vida útil	
Forma de conservación/almacenamiento y vida útil del producto terminado	PAN BLANCO: La vida útil del producto corresponde a lo declarado por el elaborador en el rotulo del producto. Deberá cumplir con el artículo 67 del RSA actualizado y vigente. El producto es envasado, una vez abierto mantener la bolsa bien cerrada y consumir el mismo día.

Calidad Sensorial	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe ser propio del producto Pan Blanco, según lo que declara en su rótulo.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de la Pan Blanco, libre de defectos.</p> <p><b>Color:</b> Propio del Pan Blanco y libre de defectos.</p> <p><b>Olor:</b> Propio del Pan Blanco, debe ser libre de defectos, libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor:</b> Debe ser característico del Pan Blanco y libre de defectos.</p> <p><b>Textura/consistencia:</b> Propia del Pan Blanco fresco, debe ser crujiente, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.</p>
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 - 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

Calidad Nutricional	
Requisitos nutricionales	100g
Humedad (g)	Máx. 36,0
Cenizas (g)	Máx. 2,5
Proteínas (g)	Mín. 8,0
Lípidos (g)	Máx. 7,3
Ác. grasos Saturados (g)	Máx. 2,0
Ác. grasos Monoinsaturados(g)	Mín. 1,0
Ác. grasos Poliinsaturados (g)	Mín. 0,8
Ác. grasos trans (g)	Máx. 0,09

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 126 de 144</b>

Carbohidratos disponibles (g)	Por dif. Máx. 57,8
Azúcares totales (g)	Máx. 10,0
Fibra dietética total (g)	Mín. 2,7
Sodio (mg)	Máx. 400,0

<b>Requisitos fisicoquímicos</b>	
Acidez % en ácido sulfúrico calculada sobre la base de 30% de humedad (RSA actualizado y vigente art. 357)	Máx. 0,25
Materias extrañas	Ausencia

<b>Requisitos sensoriales</b>	<b>Nota mínima</b>	<b>Nota máxima</b>
Olor	3	5
Color	3	5
Sabor	3	5
Textura	3	5

<b>Requisitos Microbiológicos</b>	
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 173, punto 8.1 "Pan y masas horneadas sin relleno".	

<b>Otros requisitos</b>	
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNJI e INTEGRAL, de manera actualizada y oportuna.	
<b>NOTA:</b> la empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea <b>trazabilidad ascendente</b> (hacia atrás-origen/proveedor), <b>trazabilidad interna o de procesos</b> (propia de la empresa) y <b>trazabilidad descendente</b> (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNJI e INTEGRAL las requieran.	

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 127 de 144</b>

### 31. PAN INTEGRAL (JUNJI E INTEGRA)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Pan elaborado con harina trigo integral, según corresponda a la forma de presentación. (Hallullas o Marraquetas)
Descripción	<p>El producto terminado debe corresponder a lo que establece el RSA actualizado y vigente en los artículos 356 a 360. Las materias primas utilizadas deben cumplir con todos los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente, sólo podrán usar las siguientes:</p> <p><b>HARINA DE TRIGO</b> (<i>Triticum aestivum</i>): Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 347, 349, 350, 351, 352, 353 y 355. Éstas podrán ser refinadas y deberán ser mezcladas con sus harinas integrales, las harinas deberán cumplir con la NCh668.EOf1969 y con la NCh88Of1977.</p> <p><b>ACEITES y GRASAS</b>: Deben cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, especialmente con los Art. 247 a 264.</p> <p><b>SAL</b> (cloruro de sodio): Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los Art. 435 a 439. Se deberá incorporar lo menos posible de modo de no sobrepasar los límites de sodio establecidos en la presente Ficha.</p> <p><b>SACAROSA</b> (azúcar): Debe cumplir con todo lo establecido en el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Artículo 379. Se deberá incorporar lo menos posible de modo de no sobrepasar el límite de azúcares totales establecido en los requisitos nutricionales de la presente ficha.</p> <p><b>LEVADURA DE PANIFICACIÓN</b>: Debe cumplir con los artículos 372 al 376 de acuerdo al RSA actualizado y vigente.</p> <p><b>AGUA</b>: Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Artículo 469.</p> <p><b>ADITIVOS PERMITIDOS APROPIADOS PARA ESTE TIPO DE ALIMENTOS</b>. El producto terminado deberá corresponder a lo que establece el RSA actualizado y vigente en los artículos 356 a 360.</p> <p>Opcionalmente se podrá incorporar sólo el siguiente ingrediente: <b>LECHE EN POLVO</b>.</p>
Origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Operaciones Preliminares	Todos los cereales y los demás ingredientes seleccionados como materias primas deben ser aptos para el consumo humano y deberán cumplir con todo lo que se establece en el RSA actualizado y vigente. Deben ser sometidos al procesamiento adecuado cumpliendo las BPF durante todo el proceso.
Operaciones definitivas	<b>PAN INTEGRAL</b> : Es el producto elaborado exclusivamente con las materias primas ya descritas, las que deberán ser sometidas al proceso de mezclado por el tiempo óptimo necesario de modo de cumplir con los requisitos descritos en la presente ficha, luego deben ser sometido al proceso de amasado, fermentado, se divide en unidades con un peso aproximado que se ajuste a lo definido en las estructuras alimentarias de las Bases de licitación vigente y operativas, luego es horneado, enfriado y envasado en bolsas con el número de unidades que JUNAEB solicite. La elaboración del producto debe dar cumplimiento a todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, en especial a los artículos 66, 69 y 70 cuya responsabilidad de implementación es de la empresa que elabora, procesa, envasa y/o distribuye el producto. Dicha información asociada deberá estar a disposición de JUNAEB de manera actualizada y oportuna.
Proceso de envasado y envase primario	Si corresponde, una vez que se tiene el producto terminado se debe someter al proceso de envasado. El producto se deberá envasar en material adecuado, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, artículo 14 letra h y deberán cumplir con los artículos 122 al 129
Rotulación	Se debe realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente, artículos 106 al 121. Tal como lo establece el Artículo 107 letra k) y L), se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.
Producto terminado	El producto terminado PAN INTEGRAL está conformado exclusivamente con base en los ingredientes indicados en la presente Ficha. El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.

<b>Conservación y vida útil</b>	
Forma de conservación/almacenamiento y vida útil del producto terminado	<b>PAN INTEGRAL</b> : La vida útil del producto y forma de almacenamiento corresponde a lo declarado por el elaborador en el rotulo del producto. Deberá cumplir con el artículo 67 del RSA actualizado y vigente. El producto una vez abierto mantener la bolsa bien cerrada y consumir el mismo día.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características organolépticas	<p><b>Forma Física</b>: Debe ser propio del producto Pan Integral.</p> <p><b>Aspecto</b>: Debe ser el propio de la Pan Integral, libre de defectos.</p> <p><b>Color</b>: Propio del Pan Integral y libre de defectos.</p> <p><b>Olor</b>: Propio del Pan Integral, debe ser libre de defectos, libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor</b>: Debe ser característico del Pan Integral y libre de defectos.</p> <p><b>Textura/consistencia</b>: Propia del Pan Integral fresco, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.</p>
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 128 de 144</b>

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 36,0
Cenizas (g)	Máx. 2,5
Proteínas (g)	Mín. 8,0
Lípidos (g)	Máx. 7,0
Ác. grasos Saturados (g)	Máx. 2,0
Ác. grasos Monoinsaturados(g)	Mín. 1,1
Ác. grasos Poliinsaturados (g)	Mín. 1,0
Ác. grasos trans (g)	Máx. 0,1
Carbohidratos disponibles (g)	Por dif. Máx. 56,5
Azúcares totales (g)	Máx. 10,0
Fibra dietética total (g)	Mín. 5,5
Sodio (mg)	Máx. 400,0

<b>Requisitos fisicoquímicos</b>	
Acidez % en ácido sulfúrico calculada sobre la base de 30% de humedad (RSA actualizado y vigente, art. 357)	Máx. 0,25
Materias extrañas	Ausencia

<b>Requisitos sensoriales</b>	<b>Nota mínima</b>	<b>Nota máxima</b>
Olor	3	5
Color	3	5
Sabor	3	5
Textura	3	5

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 173, punto 8.1 "Pan y masas horneadas sin relleno"

<b>Otros requisitos</b>
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNJI e INTEGRAL, de manera actualizada y oportuna. <b>NOTA:</b> la empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea <b>trazabilidad ascendente</b> (hacia atrás-origen/proveedor), <b>trazabilidad interna o de procesos</b> (propia de la empresa) y <b>trazabilidad descendente</b> (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNJI e INTEGRAL las requieran.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 129 de 144</b>

### 32. PASTAS SECAS (JUNJI E INTEGRA)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Tallarines, Fideos espirales, Fideos corbatitas, Cabellos de ángel, Quifaros (nombre según forma de la pasta)
Descripción	<p>El producto terminado debe cumplir con los requisitos establecidos en el RSA actualizado y vigente en los artículos 361, 362 y 367; además si rotulan "enriquecidos" deben cumplir con el artículo 363 y si rotulan "al huevo" deben cumplir con el artículo 364.</p> <p>Las materias primas deben cumplir con todos los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente, sólo se podrán usar las siguientes:</p> <p><b>SEMOLA DE TRIGO</b> (<i>Triticum durum</i>). Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Artículo 371.</p> <p><b>y/o HARINA DE TRIGO</b> (<i>Triticum aestivum</i>). Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente específicamente con los artículos 347, 349, 350, 351, 352, 353 y 355. Éstas podrán ser refinadas y en lo posible mezcladas con sus harinas integrales.</p> <p>Otros ingredientes que se pueden usar opcionalmente:</p> <p><b>HUEVO ENTERO</b> frescos o deshidratados. Deben cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 336 a 345.</p>
Origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.

Producto Final/Terminado	
Operaciones Preliminares	Todos los ingredientes seleccionados como materias primas deben ser aptos para el consumo humano y deben cumplir con todo lo que se establece en el RSA actualizado y vigente. Deben ser sometidos al procesamiento adecuado cumpliendo las BPF durante todo el proceso.
Operaciones definitivas	<p><b>Tallarines, Fideos espirales, Fideos corbatitas, Cabellos de ángel, Fideos Quifaros u otros</b> (que cumplan con la composición nutricional definida en esta ficha técnica). Es el producto elaborado exclusivamente con las materias primas ya descritas, las que deben ser sometidas a los procesos necesarios hasta la obtención del producto terminado.</p> <p>La elaboración del producto debe dar cumplimiento a todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, en especial a los artículos 66, 69 y 70 cuya responsabilidad de implementación es de la empresa que elabora, procesa, envasa y/o distribuye el producto. Dicha información asociada debe estar a disposición de JUNAEB de manera actualizada y oportuna.</p>
Proceso de envasado y envase primario	<p>El producto terminado se debe someter al proceso de envasado. El producto se debe envasar en material apropiado, utilizando los materiales y tecnología adecuada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto, durante toda su vida útil, especialmente ser una protección frente al aplastamiento.</p> <p>Los envases utilizados deben estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, artículo 14 letra h y deben cumplir con los artículos 122 al 129.</p> <p>Las características del envase primario utilizado deben estar respaldadas con los respectivos estudios de vida útil y análisis de envases según corresponda.</p>
Rotulación	Se debe realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente artículos 106 al 121. Tal como lo establece el Artículo 107 letra k) y L), se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.
Producto terminado	<p>El producto terminado está conformado exclusivamente con base en los ingredientes indicados en la presente Ficha. Se podrá presentar en formatos apropiados para el PAE.</p> <p>El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.</p>

Conservación y vida útil	
Forma de conservación/almacenamiento y vida útil del producto terminado	<p><b>Tallarines, Fideos espirales, Fideos corbatita, Cabellos de ángel, Quifaros y otros.</b></p> <p>La vida útil del producto y forma de almacenamiento corresponde a lo declarado por el elaborador en el rotulo del producto. Debe cumplir con el artículo 67 del RSA actualizado y vigente.</p>
Forma recomendable de uso	El producto antes de consumir se debe cocinar en agua hirviendo con un mínimo de sal durante un tiempo máximo de 8 a 10 minutos depende del tipo de pasta y se recomienda cocción "al dente", es decir punto óptimo de cocción para las pastas, de modo de mantener las propiedades saludables propias del almidón.

Calidad Sensorial	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe ser propio del producto de acuerdo a lo que declara en su rótulo.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio del producto de acuerdo a lo que declara en su rótulo y libre de defectos.</p> <p><b>Color:</b> Propio del producto de acuerdo a lo que declara en su rótulo y libre de defectos.</p> <p><b>Olor:</b> Propio del producto de acuerdo a lo que declara en su rótulo, debe ser libre de defectos y libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor:</b> Sólo se evalúa en el producto cocido y debe ser característica del producto de acuerdo a lo que declara en su rótulo y libre de defectos.</p> <p><b>Textura/consistencia:</b> Propia del producto de acuerdo a lo que declara en su rótulo, libre de defectos y de partículas o cuerpos extraños.</p>
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 130 de 144</b>

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 13,5
Cenizas (g)	Máx. 1,5
Proteínas (g)	Mín. 10
Lípidos (g)	Máx. 2,0
Ác. grasos Saturados (g)	Máx. 0,5
Ác. grasos Monoinsaturados(g)	Mín. 0,5
Ác. grasos Poliinsaturados (g)	Mín. 1,5
Ác. grasos trans (g)	Máx. 0
Carbohidratos disponibles (g)	Por dif. Máx. 70,0
Fibra dietética total (g)	Mín. 3,5
Sodio (mg)	Máx. 10,0

<b>Requisitos fisicoquímicos</b>	<b>Nota mínima</b>	<b>Nota máxima</b>
Acidez al 14% H <sup>o</sup>	0	0,25

<b>Requisitos sensoriales</b>	<b>Nota mínima</b>	<b>Nota máxima</b>
<b>En crudo</b>		
Olor	3	5
Color	3	5
<b>En cocido</b>		
Apariencia	3	5
Textura	3	5

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente, en el artículo 173, punto 5.3 "Fideos y pastas rellenas desecadas".

<b>Otros requisitos</b>
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNJI e INTEGRRA, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009.
<b>NOTA:</b> la empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea <b>trazabilidad ascendente</b> (hacia atrás-origen/proveedor), <b>trazabilidad interna o de procesos</b> (propia de la empresa) y <b>trazabilidad descendente</b> (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNJI e INTEGRRA las requieran.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 131 de 144</b>

### 33. POROTOS (JUNJI E INTEGRA)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Porotos crudos
Descripción de las materias primas	Las materias primas deberán cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente. Porotos (Phaseolus vulgaris): Corresponde a los porotos Categoría 1 o Grado 2 u otra de mejor calidad, de la cosecha del año las que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. Se podrán utilizar las siguientes variedades: Hallado, Coscorrón o Tórtola. Las materias primas que se seleccionen deberán cumplir con todo lo establecido en la NCh538Of2001 y en forma específica las características de calidad establecidas para los porotos de Categoría 1 o Grado 2 o mejor, por lo tanto, deberá cumplir con todos los requisitos establecidos en la tabla 1, 2 y 3 de la NCh 538 Of2001.
Materias primas permitidas, según su origen	Nacional o Importada (siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile)

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Envase	Una vez que se tiene el producto terminado se debe someter al proceso de envasado. El producto se deberá envasar en material apropiado, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante toda su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto terminado porotos, está conformado exclusivamente con base al ingrediente indicado en la presente Ficha Técnica. Su rotulación debe ser según lo establecido en el RSA actualizado y vigente. El producto tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Debe indicar claramente su forma de mantención y vida útil.

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física.</b> Debe ser propia de los porotos según su tipo o variedad que declara en su envase y debe cumplir con los requisitos de calidad para dicha variedad según la NCh 538Of2001</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de los porotos crudos, libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad para los porotos Categoría 1 o Grado 2 según la NCh538Of2001</p> <p><b>Color.</b> Propio de los porotos y libre de defectos, debe ser según su tipo o variedad que declara en su envase y debe cumplir con los requisitos de calidad para dicha variedad según la NCh538Of2001</p> <p><b>Olor.</b> Propio de los porotos crudos y debe ser libre de defectos, libre de olores extraños</p> <p><b>Sabor.</b> Propio del producto cocido y libre de defectos</p> <p><b>Textura/consistencia.</b> Propia de los porotos, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños. El producto una vez cocido debe ser de textura blanda.</p>

<b>Requisito físico organoléptico</b>	<b>Grado 2</b>
Daños por insectos (%)	Máx. 4
Materias extrañas e impurezas (%)	Máx. 3,5
Daño por Insectos/brucos	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 173, punto 14.7 "Frutas y verduras desecadas o deshidratadas"

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 132 de 144

### 34. QUESO LAMINADO (JUNJI E INTEGRA)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Queso Laminado
Descripción	<p>El producto terminado debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 234 al 236 y artículos 238, 240 y 242.</p> <p>Además, si es queso Gouda deberá cumplir con la Norma Chilena: NCh2478Of1999 y si es queso Chanco deberá cumplir con la NCh2090Of1999.</p> <p>El producto terminado podrá ser elaborado exclusivamente con los ingredientes descritos en la presente Ficha Técnica. Los ingredientes mínimos obligatorios son leche semidescremada, cultivos lácticos, cuajo y sal.</p> <p>LECHE: Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Título VIII artículos 197 al 212 y artículos 216 al 218. Además, deberán cumplir con las Normas Chilenas: NCh1013Of2008; NCh1677Of2008 y NCh3052Of2007.</p> <p>CULTIVOS LÁCTICOS: Deben cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente. Se podrán usar cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico, adecuadas para el queso laminado.</p> <p>CUAJO: Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p>SAL (cloruro de sodio): Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 435 a 439. Se deberá incorporar lo menos posible de modo de no sobrepasar los límites de sodio establecidos en la presente Ficha.</p> <p>Ingredientes opcionales:</p> <p>ADITIVOS: Deben cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, sólo se podrán usar los siguientes de acuerdo con el artículo 236 del RSA: cloruro de calcio (S.I.N. 509), nitrato de sodio (S.I.N. 251), nitrato de potasio (S.I.N.252) (máx. 50 mg de nitratos /kg de producto terminado), ácido cítrico (S.I.N. 330) y/o ácido láctico (S.I.N. 270). Sólo se podrán usar los siguientes colorantes: Caroteno (160 a), Rocú o Annato (S.I.N. 160 b) y Riboflavina (S.I.N.101), solos o mezclados.</p>
Origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.

Producto Final/Terminado	
Operaciones Preliminares	Todas las materias primas, deben ser aptas para el consumo humano y deberán cumplir con todo lo que se establece en el RSA actualizado y vigente. En el caso las leches pasteurizadas, semidescremadas que se seleccionen, se deberá cuidar que sean adecuadas de modo que el producto terminado cumpla con el contenido de grasa y otros nutrientes exigido en la presente Ficha.
Operaciones definitivas	<p>QUESO LAMINADO: Es el producto elaborado con las materias primas descritas en los puntos 2 de la presente Ficha. La leche pasteurizada semidescremada, usada como materia prima, es sometida al tratamiento con los cultivos lácticos, cloruro de calcio y cuajo, luego vienen los procesos de coagulación, corte de la cuajada, cocción, separación del suero, moldeado, prensado, salado (inmersión en salmuera), maduración y envasado. Todos estos procedimientos deben ser realizados de acuerdo a las BPF, de modo que el producto final tenga una composición química homogénea y según se describe en la presente Ficha.</p> <p>La elaboración del producto debe dar cumplimiento a todo lo que establece el RSA actualizado y vigente y en especial a los artículos 66, 69 y 70 cuya responsabilidad de implementación es de la empresa que elabora, procesa y/o distribuye el producto. Dicha información asociada deberá estar a disposición de JUNAEB de manera actualizada y oportuna.</p>
Proceso de envasado y envase primario	Una vez que se tiene el producto terminado y que cumple todos los requisitos exigidos en la presente Ficha, el producto es sometido al proceso de corte en láminas de un peso definido por el elaborador, luego de ser envasado al vacío o en atmósfera modificada. El producto se deberá envasar en envases adecuados y con la tecnología adecuada que asegure la calidad e integridad del producto, durante toda su vida útil, que debe estar respaldado por estudios de vida útil y análisis de envase según corresponda. Los envases utilizados deben estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente artículo 14 letra H y deben cumplir con los artículos 122 al 129.
Rotulación	Se debe realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente artículos 106 al 121. Tal como lo establece el Artículo 107 letra k) y L), se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.
Producto terminado	QUESO LAMINADO. Producto listo para el consumo obtenido con los ingredientes descritos y que cumple con todos los requisitos descritos en la presente Ficha. El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.

Conservación y vida útil	
Forma de conservación/almacenamiento y vida útil del producto terminado	QUESO LAMINADO. Debe ser mantenido siempre en refrigeración (Máx. 5°C). La vida útil corresponde a lo declarado por el elaborador en el rotulo del producto. Deberá cumplir con el artículo 67 del RSA actualizado y vigente.

Calidad Sensorial	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Propio del Queso laminado, libre de defectos. Deberá ser laminado, con láminas rectangulares de un grosor homogéneo que corresponda a láminas, cada una deberá tener un peso neto definido por el elaborador.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio del Queso laminado libre de defectos.</p> <p><b>Color:</b> Propio del Queso laminado, su masa interna de color amarillo pálido y debe ser libre de defectos.</p> <p><b>Olor:</b> Propio del Queso y libre de defectos.</p> <p><b>Sabor:</b> Propio del Queso debe ser libre de defectos, libre de sabores extraños.</p> <p><b>Consistencia/Textura:</b> Propia del Queso laminado, debe ser firme y elástica, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños. La textura debe ser una masa cerrada o con escasos ojos redondos (producidos por los cultivos lácticos).</p>
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 - 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 133 de 144</b>

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Mín. 43,0 a Máx. 50,0
Proteínas (g)	Mín. 22,0
Lípidos totales (g)	Máx. 29,5
Ác. grasos Saturados (g)	Máx. 19
Ác. grasos Monoinsaturados(g)	Mín.7,2
Ác. grasos Poliinsaturados (g)	Mín.0,6
Ác. grasos trans (g)	Máx. 1,2
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia Máx. 2,0
Azúcares totales (g)	Máx. 2,0
Sodio (mg)	Máx. 400,0
Calcio (mg)	Mín. 740,0

<b>Requisitos fisicoquímicos</b>	
Nitratos mg/kg	Máx. 50
pH	5,1 a 5,3

**Requisitos Microbiológicos**  
El producto deberá cumplir con lo que establece RSA actualizado y vigente en el artículo 174 y artículo 173 punto 1.10, Quesos madurados

**Otros requisitos**  
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNJI e INTEGRRA, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009.  
**NOTA:** la empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea **trazabilidad ascendente** (hacia atrás-origen/proveedor), **trazabilidad interna o de procesos** (propia de la empresa) y **trazabilidad descendente** (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNJI e INTEGRRA las requieran.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 134 de 144

### 35. QUESILLO o QUESO FRESCO (JUNJI-INTEGRA)

<b>Características generales</b>	
Definición quesillo o queso fresco	Son aquellos quesos de elaboración reciente que no han sufrido ninguna transformación ni fermentación, salvo la láctica y son preparados con leche pasteurizados enteras, parcialmente descremadas o descremadas. (art. 237 RSA)
Duración	Lo definido por el fabricante en el envase.
Rotulación	Debe cumplir con lo establecido en RSA. Art.237

<b>Análisis Microbiológico</b>						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite por gramo	
	Categoría	Clases	N	c	m	M
Enterobacteriáceas	6	3	5	1	2 x 10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
E. Coli	6	3	5	1	<3	10
S. aureus	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	---

<b>Calidad nutricional</b>	
Requisitos nutricionales	100 g
Energía (Kcal)	≤ 200
Proteínas (g)	≤ 16
Grasa Total (g)	≤ 10.5
Grasa Saturada (g)	≤ 6.7
Grasa Monoinsaturada (g)	≤ 5
Grasa Poliinsaturada (g)	≤ 0.2
Colesterol (mg)	≤ 35
H de C disponibles (g)	≤ 5
Sodio (mg)	≤ 400
Se debe considerar lo establecido en la Ley 20.606 para nutrientes críticos	

<b>Evaluación sensorial</b>	
Parámetro	Requerimiento
Apariencia	Textura solida blanda
Sabor	Característicos del producto, sin indicios de rancidez o sabor extraño a su naturaleza
Color	Blanco
Olor	Olor característico del producto. No debe presentar olor rancio

<b>Otros requisitos</b>
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE y de JUNJI e Integra, de manera actualizada y oportuna. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenidos neto determinado según las normas chilenas 1650/1. Of 1984 y 1650/2. Of 2009, cuyos registros deberán estar a disposición de los prestadores del PAE y JUNAEB, cuando corresponda.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 135 de 144</b>

### 36. SABORIZANTE EN POLVO (JUNAEB, JUNJI E INTEGR)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Alimento instantáneo en Polvo con "Sabor" destinado a saborizar la leche light, bajo en azúcar o sin azúcar. Libre de los colorantes Tartrazina y Amarillo Crepúsculo. En la línea de puntos se debe colocar el sabor que corresponde al producto envasado. Los únicos sabores permitidos para el PAE son: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vainilla</li> <li>- Frutilla</li> <li>- Chocolate</li> <li>- Otro que cumpla con RSA</li> </ul>
Descripción	El producto terminado de cualquiera de los tres sabores debe cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente, en el Artículo 395, además en el caso del sabor chocolate, debe cumplir con el Artículo 400 Las materias primas deberán cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente y se podrán usar: <b>AZÚCARES:</b> Sacarosa (azúcar): Deberá cumplir con todo lo establecido en el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Artículo 379, cumpliendo con los parámetros establecidos por la Ley 20.606. También se podrán agregar otros azúcares de acuerdo con los Artículos 377 al 392. <b>NO SE PERMITIRÁ EL USO DE EDULCORANTES NATURALES O ARTIFICIALES.</b> <b>ADITIVOS PERMITIDOS PARA ESTE TIPO DE ALIMENTOS.</b> Deben cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente se pudiendo utilizar entre otros: <b>SABORIZANTES/AROMATIZANTES NATURALES:</b> Deben cumplir específicamente con el Artículo 155 del RSA actualizado y vigente. <b>COLORANTES:</b> Se pueden incluir de acuerdo con el Artículo 145 del RSA; <b>excepto tartrazina (S.I.N. 102) y amarillo crepúsculo (S.I.N. 110)</b> que están prohibidos en los alimentos del PAE. Opcionalmente se podrán incorporar: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maltodextrinas</li> <li>- Cacao en polvo en caso del sabor chocolate</li> <li>- Vitaminas y minerales adecuadas para este producto, en cantidades por porción de consumo, que van desde el 5% DDR hasta el 9% de la DDR.</li> </ul>
Origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.

Producto Final/Terminado	
Operaciones Preliminares	Toda la fruta seleccionada como materia prima debe ser apta para el consumo humano y para conserva de durazno, debe cumplir con todo lo que se establece en el RSA actualizado y vigente y las Normas chilenas indicadas en la presente ficha. Debe ser sometida al procesamiento adecuado cumpliendo las BPF durante todo el proceso.
Operaciones definitivas	<b>SABORIZANTE:</b> Es el producto elaborado exclusivamente con las materias primas ya descritas en la presente Ficha, las que deben ser sometidas a los procesos necesarios hasta la obtención del producto terminado. La elaboración del producto debe dar cumplimiento a todo lo que establece el RSA actualizado y vigente y en especial a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente cuya responsabilidad de implementación es de la empresa que elabora, procesa, envasa y/o distribuye el producto. Dicha información asociada debe estar a disposición del PAE y JUNAEB de manera actualizada y oportuna.
Proceso de envasado y envase primario	Una vez que se tiene el producto terminado se debe someter al proceso de envasado. El que se deberá envasar en un material apto para éste, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto, especialmente protección frente a la humedad durante toda su vida útil, que debe estar respaldado por estudios de vida útil y análisis de envases que corresponda. Los envases utilizados deben estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente artículo 14 letra h y deberán cumplir con los artículos 122 al 129.
Rotulación	Debe cumplir con lo establecido en el RSA actualizado y vigente en los artículos 106 al 121. Se enfatiza que tal como lo establece el Artículo 107 letra k) y L), se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo. Además, cuando se use gelatina de origen vegetal se debe declarar su presencia de acuerdo con lo establecido en el art. 402 del RSA actualizado y vigente.
Producto terminado	El producto terminado SABORIZANTE, está conformado exclusivamente con base en los ingredientes indicados en la presente Ficha. El producto terminado debe ser un polvo de bajo poder higroscópico, de preparación instantánea, es decir de fácil disolución o reconstitución. El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.

Conservación y vida útil	
Forma de conservación/almacenamiento y vida útil del producto terminado	<b>SABORIZANTE:</b> vida útil del producto y forma de almacenamiento corresponde a lo declarado por el elaborador en el rotulo del producto. Debe cumplir con el artículo 67 del RSA actualizado y vigente. El modo de uso e instrucciones de reconstitución deben ser informados en el rotulo.

Calidad Sensorial	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física.</b> Debe ser un polvo propio de este tipo de producto. Una vez reconstituido con leche y una vez que esté listo para el consumo, se debe disolver completamente sin dejar grumos. <b>Apariencia</b> El producto en polvo y una vez reconstituido el aspecto debe ser propio de este tipo de producto, debe ser uniforme, de aspecto homogéneo y libre de defectos. <b>Color:</b> El producto en polvo y una vez reconstituido el color debe ser uniforme, característico del producto de acuerdo con el tipo de sabor declarado en el envase y libre de defectos. <b>Olor:</b> El producto en polvo y una vez reconstituido el olor debe ser característico del producto, de acuerdo con el sabor declarado en el envase, debe ser libre de defectos y libre de olores extraños.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 136 de 144</b>

	<p><b>Sabor:</b> El producto en polvo y una vez reconstituido el sabor debe ser ligeramente dulce, característico del producto según el sabor declarado en el envase y debe ser libre de sabores extraños.</p> <p><b>Textura/consistencia:</b> Propia del producto, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños. El producto preparado deberá disolverse completamente sin dejar grumos.</p>
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 5,0
Cenizas (g)	Máx. 2,0
Proteínas (g)	Min. 0
Lípidos totales(g)	Máx. 5,0
Carbohidratos disponibles (g)	Por dif. Máx. 99,0
Azúcares totales (g)	Máx. 80,0
Sodio (mg)	Máx.180,0

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 174 y artículo 173, punto 4.3 "Mezclas en seco de uso instantáneo".

<b>Otros requisitos</b>
<p>La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRA, de manera actualizada Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009.</p> <p><b>NOTAS:</b> La empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea <b>trazabilidad ascendente</b> (hacia atrás-origen/proveedor), <b>trazabilidad interna o de procesos</b> (propia de la empresa) y <b>trazabilidad descendente</b> (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNAEB, JUNJI e INTEGRA las requieran.</p>

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		Página 137 de 144

### 37. SALSAS DE TOMATES (JUNJI E INTEGRAS)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Salsa de tomates precocida sometida a esterilización comercial.
Descripción	<p>Las materias primas deben cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p>El producto sólo podrá tener los siguientes ingredientes:</p> <p><b>TOMATES Y/O PULPA DE TOMATES:</b> Las materias primas que se seleccionen debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 445 y 448, por lo tanto, para la elaboración de este producto sólo se puede usar la pulpa del fruto <i>Lycopersicon esculentum</i> P. Mill. Se puede usar entre otras materias primas, aquellos productos que cumplan las siguientes Normas: NCh 1792 Of2001 (tomates frescos), la Norma Codex STAN 13/1981 (tomates en conserva) y la Norma Codex STAN 293/2008 (variedades comerciales de tomate).</p> <p><b>CEBOLLA</b> (<i>Allium cepa</i> L.): Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Título I párrafo 3 artículos 15 al 21. Para elaboración de este producto sólo se puede usar las cebollas que cumplan con la Norma Chilena NCh1569 Of2000 de acuerdo a la variedad que se utilice.</p> <p><b>ZANAHORIA</b> (<i>Daucus Carota</i>): Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Título I párrafo 3 artículos 15 al 21.</p> <p><b>SAL</b> (cloruro de sodio): Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 435 a 439. Se deberá incorporar cuidando de no sobrepasar los límites de sodio establecidos en la presente Ficha.</p> <p><b>ACEITES VEGETALES:</b> Se pueden usar aquellos permitidos en el Artículo 251 del RSA actualizado y vigente teniendo cuidado de seleccionar aquellos que cumplan con los requisitos del perfil de lípidos descrito en la presente Ficha Técnica.</p> <p>Opcionalmente el producto sólo puede contener los siguientes ingredientes:</p> <p><b>AJO</b> (bulbo del <i>Allium sativum</i>): Se puede usar sólo según las BPF y de acuerdo a la edad del grupo objetivo al que va dirigido el producto final. Este ingrediente, deberá cumplir con el RSA actualizado y vigente.</p> <p><b>ESPECIAS/CONDIMENTOS:</b> Se pueden utilizar aquellos que cumplan con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 430 al 433. Se puede usar sólo según las BPF y de acuerdo a la edad del grupo objetivo al que va dirigido el producto final.</p> <p><b>PEREJIL (hojas de <i>Petroselinum crispum</i> (Mill.)):</b> Se puede usar sólo según las BPF y de acuerdo a la edad del grupo objetivo al que va dirigido el producto final. Este ingrediente, debe cumplir con el RSA actualizado y vigente.</p> <p><b>ADITIVOS PERMITIDOS APROPIADOS PARA ESTE TIPO DE PRODUCTO:</b> Deben cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente entre éstos sólo se pueden utilizar: emulsionantes, reguladores de acidez, estabilizantes de pH y antioxidantes.</p>
Origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.

Producto Final/Terminado	
Operaciones Preliminares	Todos los ingredientes seleccionados como materias primas deben ser aptos para el consumo humano y deben cumplir con todo lo que se establece en el RSA actualizado y vigente. Deben ser seleccionados de modo que cumplan con los requisitos mínimos exigidos de calidad de modo que el producto terminado cumpla con todos los requisitos establecidos en la presente Ficha. Dichos ingredientes deben ser sometidos a los procesos adecuados para este producto.
Operaciones definitivas	<p><b>SALSA DE TOMATES.</b> Es el producto elaborado exclusivamente con las materias primas descritas en la presente Ficha. Una vez que todos los ingredientes del producto se encuentran en las condiciones apropiadas para ser mezcladas, pasan al proceso de mezclado.</p> <p>La elaboración del producto debe dar cumplimiento a todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, en especial a los artículos 66, 69 y 70 cuya responsabilidad de implementación es de la empresa que elabora, procesa y/o distribuye el producto. Dicha información asociada deberá estar a disposición de JUNAEB de manera actualizada y oportuna.</p>
Proceso de envasado y envase primario	El producto terminado SALSA DE TOMATES, se debe envasar utilizando bolsas pouch (envases retortables termotratables), envases trilaminados, tarros de hojalata u otra tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad, integridad del producto y la esterilización comercial durante toda su vida útil, que debe estar respaldado por estudios de vida útil y análisis de envase según corresponda. Los envases utilizados deben estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, artículo 14 letra h y deberán cumplir con los artículos 122 al 129.
Rotulación	Se debe realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente, artículos 106 al 121. Tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L), se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.
Producto terminado	<p>El producto final SALSA DE TOMATES, está conformado exclusivamente con base a los ingredientes indicados en la presente Ficha Técnica. El producto terminado debe cumplir con los requisitos establecidos en el RSA actualizado y vigente en los artículos 408 a 420.</p> <p>El producto es sometido al proceso adecuado según el tipo de envase, así, por ejemplo, en el caso que como envase se usan Bolsas Pouch, este producto debe ser sometido a cocción, una vez envasado en dichas bolsas (bolsas termotratables, diseñadas para cocción y aptas para esta mezcla de alimentos), las que son cerradas y herméticamente selladas, utilizando la tecnología apropiada y aplicando el proceso adecuado para obtener esterilización comercial. El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.</p>

Conservación y vida útil	
Forma de conservación/almacenamiento y vida útil del producto terminado	SALSA DE TOMATES: La vida útil del producto y forma de almacenamiento corresponde a lo declarado por el elaborador en el rotulo del producto. Debe cumplir con el artículo 67 del RSA actualizado y vigente.
Forma recomendable de uso	El producto si está envasado en bolsas pouch, se debe re-thermalizar aplicando una temperatura tal que en el centro del alimento alcance como mínimo 70°C por un tiempo adecuado según la BPF, posteriormente abrir el envase y usar. En aquellos productos envasados en envases trilaminados o en tarros de hojalata deberán ser extraídos de su envase y luego calentados de modo de alcanzar una temperatura de 70°C.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 138 de 144</b>

#### Calidad Sensorial

Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Debe ser propia de la Salsa de Tomates, y dependiente del tipo de ingredientes usados en su preparación.</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de la Salsa de Tomates, libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad propios de este producto y de acuerdo a sus ingredientes</p> <p><b>Color:</b> Rojo característico, propio de la Salsa de Tomates, debe ser libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de acuerdo a sus ingredientes.</p> <p><b>Olor:</b> Propio de la Salsa de Tomates, debe ser libre de defectos y libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor:</b> Propio de la Salsa de Tomates, debe ser de acuerdo a los ingredientes que declara en el envase y libre de defectos.</p> <p><b>Textura/consistencia:</b> Propia de la Salsa de Tomates, semilíquido, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.</p>
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

#### Calidad Nutricional

Requisitos nutricionales	100g
Humedad (g)	Máx. 87,0
Cenizas (g)	Máx. 3,0
Proteínas (g)	Mín. 1,0
Lípidos (g)	Máx. 5,0
Ac. grasos Saturados (g)	Máx. 4,0
Carbohidratos disponibles (g)	Por dif. Máx. 13,0
Azúcares totales (g)	Máx. 4,0
Fibra dietética total (g)	Mín. 0,5
Sodio (mg)	Máx. 390,0

#### Requisitos fisicoquímicos

Sólidos solubles %	Mín. 8
Acidez total % (como ácido cítrico anhidro)	Máx. 2,5

#### Requisitos Microbiológicos

El producto deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 174 y 173 punto 13.2 Ketchup, salsa y condimento de mostaza, salsa de tomate pasteurizada y/o preservada, salsa de ají y aderezos.

#### Otros requisitos

La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRAL, de manera actualizada Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009.

**NOTAS:** La empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea **trazabilidad ascendente** (hacia atrás-origen/proveedor), **trazabilidad interna o de procesos** (propia de la empresa) y **trazabilidad descendente** (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNJI e INTEGRAL las requieran.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 139 de 144</b>

### 38. TÉ (JUNJI E INTEGRA)

<b>Características generales de la materia prima</b>		
Nombre genérico	Té negro en hojitas (en bolsa o sin bolsa)	
Descripción	Las materias primas deben cumplir con los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente. Aquellas mínimas obligatorias son: Té negro Grado 2 o de una calidad mejor, de acuerdo a la definición y requisitos establecidos en la NCh 1244 Of1977. Té (Tea sinennensis): Debe cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con los artículos 452 al 453 y con la NCh 1244 Of1977.	
Origen	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.	
<b>Producto Final/Terminado</b>		
Operaciones Preliminares	Todos los ingredientes seleccionados como materias primas deben ser aptos para el consumo humano y deben cumplir con todo lo que se establece en el RSA actualizado y vigente y los requisitos del grado 2 o mejor, según la NCh 1244 Of1977. Deben ser sometidos al procesamiento adecuado cumpliendo las BPF durante todo el proceso de elaboración.	
Operaciones definitivas	TÉ NEGRO EN HOJITAS: Es el producto elaborado exclusivamente con las materias primas ya descritas, las que deben ser sometidas a los procesos necesarios hasta la obtención del producto terminado, el que se presenta en forma de "hojitas". La elaboración del producto debe dar cumplimiento a todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, en especial a los artículos 66, 69 y 70 cuya responsabilidad de implementación es de la empresa que elabora, procesa, envasa y/o distribuye el producto. Dicha información asociada debe estar a disposición de JUNAEB de manera actualizada y oportuna.	
Proceso de envasado y envase primario	Una vez que se tiene el producto terminado se debe someter al proceso de envasado. El que se debe envasar en un material apto para éste, utilizando los materiales y tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto, especialmente protección frente a la humedad durante toda su vida útil, que debe estar respaldado por estudios de vida útil y análisis de envase según corresponda. Los envases utilizados deben estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, artículo 14 letra h) y debe cumplir con los artículos 122 al 129.	
Rotulación	Se debe realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente artículos 106 al 121. Tal como lo establece el Artículo 107 letra k) y L), se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.	
Producto terminado	El producto terminado TÉ NEGRO EN HOJITAS, está conformado exclusivamente con base en los ingredientes indicados en la presente Ficha Técnica. El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.	
<b>Conservación y vida útil</b>		
Forma de conservación/almacenamiento y vida útil del producto terminado	TÉ NEGRO EN HOJITAS. La vida útil del producto y forma de almacenamiento corresponde a lo declarado por el elaborador en el rotulo del producto. Deberá cumplir con el artículo 67 del RSA actualizado y vigente. El envase una vez abierto se debe consumir antes de 30 días y se debe mantener la bolsa bien cerrada.	
<b>Calidad Sensorial</b>		
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Del producto en hojitas: Debe ser propio del Té negro con forma de hojas pequeñas. El té una vez preparado y listo para el consumo: debe ser apropiado para este tipo de producto</p> <p><b>Aspecto:</b> Del producto en hojitas: Debe ser el propio del Té negro y libre de defectos El Té una vez preparado listo para el consumo: debe presentar las características propias del producto esto es una infusión homogénea y libre de defectos</p> <p><b>Color:</b> Característico del Té negro en hojitas: Opaco y libre de defectos El Té una vez preparado listo para el consumo: debe presentar el color propio de la infusión de Té y libre de defectos.</p> <p><b>Olor:</b> Propio del Té negro en hojas y debe ser libre de defectos, libre de olores extraños El Té una vez preparado y listo para el consumo: debe poseer el olor característico de este tipo de Té negro puro y libre de defectos</p> <p><b>Sabor:</b> Sólo se evalúa el producto preparado. La infusión de Té negro lista para el consumo: debe tener el sabor característico a Té negro puro y libre de defectos</p> <p><b>Textura/consistencia:</b> Debe ser sólido característico del Té negro en hojas pequeñas suaves y quebradizas, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños El Té una vez preparado listo para el consumo: debe tener una consistencia líquida apropiada para el Té negro puro y su textura debe ser agradable y ligeramente áspera.</p>	
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.	
<b>Requisitos fisicoquímicos</b>		
	<b>Tolerancia</b>	
	<b>Grado 1</b>	<b>Grado 2</b>
Impurezas totales (%)	10	1
Humedad (%)	8	10
Polvo (%)	3	6
Pudrición	Ausencia	
Nota: Polvo. Partículas de té que pasan a través del tamiz de 500µm de abertura. Contenido de cafeína debe cumplir con artículo 453 del RSA actualizado y vigente.		

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 140 de 144</b>

### 39. VERDURAS / HORTALIZADAS CONGELADAS (JUNJI E INTEGR)

<b>Características generales de la materia prima</b>	
Nombre genérico	Verduras u hortalizas congeladas, (choclo, arvejas, porotos verdes y otras factibles de congelar, incluye mezclas de éstas)
Descripción de las materias primas	Las materias primas deberán cumplir con todos los requisitos que establece el RSA actualizado y vigente. Las verduras/hortalizas que se podrán usar son: Choclo, arvejas, porotos verdes y otras factibles de congelar, incluyendo mezclas de éstas. CHOCLO (Zea mays L.). Corresponde a los granos enteros de maíz tierno, sanos y frescos, es decir es el producto natural, el que debe cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente, la NCh 2571 Of2001 y la Norma CODEX STAN 132-1981. Requisitos de calidad de la materia prima seleccionada: debe cumplir con los Daños y defectos permitidos para la Categoría I o Grado 2 o de una mejor calidad que éste y deberán estar en su óptimo grado de madurez, según la NCh 2571 Of2001. ARVEJAS (Pisum sativum) Corresponde a los granos tiernos, sanos y frescos, es decir es el producto natural, el que deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente y con la NCh 2608 OF2001 POROTOS VERDES (Phaseolus vulgaris var vulgaris). Corresponde al fruto que es una vaina compuesta de pericarpio y semilla, es el fruto tierno, sano y fresco, es decir, es el producto natural, el que deberá cumplir con todo lo que establece el RSA. Actualizado y vigente.
Origen de la materia prima	Nacional o Importada siempre que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile.

<b>Producto Final/Terminado</b>	
Operaciones Preliminares	Todas las verduras/hortalizas seleccionadas como materia prima deben ser aptas para el consumo humano y deberán cumplir con todo lo que se establece en el RSA actualizado y vigente. Deberán ser seleccionadas de modo que cumplan con los requisitos mínimos de calidad exigidos, de modo que el producto terminado cumpla con todos los requisitos establecidos en la presente Ficha. La materia prima luego de ser inspeccionada debe ser sometida a los procesos de lavado/sanitización, escaldado y enfriado.
Operaciones definitivas:	Verdura/hortaliza cruda y congelada: Corresponde al producto conformado exclusivamente con las materias primas ya descritas en el punto de la presente Ficha, las que deberán ser mantenidas en óptimas condiciones durante el procesamiento hasta el congelado, este último corresponde a un congelado rápido IQF (Individually Quick Frozen), para su posterior envasado. La elaboración del producto debe dar cumplimiento a todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, en especial a los artículos 66, 69 y 70 cuya responsabilidad de implementación es de la empresa que elabora, procesa y/o distribuye el producto. Dicha información debe estar a disposición de JUNAEB de manera actualizada y oportuna.
Proceso de envasado y envase primario	Una vez que se tiene el producto congelado con el método IQF, se debe someter al proceso de envasado. El que será envasado en un material apropiado, utilizando la tecnología apropiada, de modo que asegure la calidad e integridad del producto durante toda su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo a la definición de envase del RSA actualizado y vigente, artículo 14 letra h y deberán cumplir con los artículos 122 al 129.
Rotulación	Se deberá realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente artículos 106 al 121. Se enfatiza que tal como lo establece el Artículo 107 letra k) y L), se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.
Producto terminado:	El producto terminado: verdura/hortaliza cruda y congelada, está conformado exclusivamente con base a los ingredientes indicados en la presente Ficha Técnica. El producto una vez que está envasado debe ser mantenido en congelación a una temperatura tal que su temperatura interna sea de -18°C. El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.

<b>Conservación y vida útil</b>	
Forma de conservación/almacenamiento y vida útil del producto terminado	Verdura/hortaliza cruda y congelada. La vida útil del producto y forma de almacenamiento corresponde a lo declarado por el elaborador en el rotulo del producto. Si el producto sellado, se deja refrigerado (Máx. 5°C), no volver a congelar y su vida útil es de 1 día (24 hrs).

<b>Calidad Sensorial</b>	
Características físicas y organolépticas	<b>Forma Física.</b> Debe ser propia de la verdura/hortaliza cruda congelada, debe cumplir con los requisitos de calidad según la Norma chilena correspondiente. <b>Aspecto:</b> Debe ser el propio de la verdura/hortaliza cruda congelada, libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad según Norma chilena. <b>Color.</b> Propio de la verdura/hortaliza cruda congelada, debe ser libre de defectos y debe cumplir con los requisitos de calidad según Norma chilena. <b>Olor.</b> Propio de la verdura/hortaliza cruda congelada, debe ser libre de defectos, libre de olores extraños. <b>Sabor.</b> La verdura/hortaliza cruda congelada, debe ser previamente cocida para realizar la evaluación del sabor, el que debe corresponder a la verdura/hortaliza rotulada en el envase y debe ser libre de defectos. <b>Textura/consistencia.</b> Propia de la verdura/hortaliza cruda congelada, libre de defectos, partículas o cuerpos extraños.
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 141 de 144</b>

<b>Requisitos Físico –Químicos</b>	
Pudrición y/o fermentación	Ausencia
Materias extrañas (% peso neto) vegetales y no vegetales.	Ausencia
Manchas (%).	Máximo 6

<b>Requisitos Biológicos</b>	
Presencia de larvas, parásitos u otros	Ausencia

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA actualizado y vigente, artículo 173, Grupo 14 “Frutas y verduras”, punto 14.4. “Frutas y otros vegetales comestibles congelados, que requieren cocción”.

<b>Otros requisitos</b>
<p>La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNJI e INTEGRAL, de manera actualizada. Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009.</p> <p><b>NOTAS:</b> La empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea <b>trazabilidad ascendente</b> (hacia atrás-origen/proveedor), <b>trazabilidad interna o de procesos</b> (propia de la empresa) y <b>trazabilidad descendente</b> (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNJI e INTEGRAL las requieran.</p>

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 142 de 144</b>

#### 40. YOGURT (JUNJI E INTEGR)

Características generales de la materia prima	
Nombre genérico	Yogurt Batido, con sabor, donde todos los ingredientes serán idénticos y sólo podrá cambiar el saborizante/aromatizante.
Descripción de materias primas	<p>El yogurt según la NCh 2560.Of2000 y de acuerdo con la definición que aparece en el artículo 220 del RSA actualizado y vigente se podrá elaborar con los siguientes ingredientes:</p> <p><b>LECHE FLUIDA Y/O EN POLVO:</b> Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Título VIII artículos 197 al 212 y artículos 216 al 218.</p> <p>Además, deberán cumplir con las Normas Chilenas: NCh1013.Of2008; NCh1677.Of2008 y NCh3052.Of2007.</p> <p><b>AZÚCARES:</b> Sacarosa (azúcar): Deberá cumplir con todo lo establecido en el RSA actualizado y vigente, específicamente con el Artículo 379, cumpliendo con los parámetros establecidos por la Ley 20.606. También se podrán agregar otros azúcares de acuerdo con los Artículos 377 al 392. <b>NO SE PERMITIRÁ EL USO DE EDULCORANTES NATURALES O ARTIFICIALES.</b></p> <p><b>CULTIVOS LÁCTICOS:</b> Deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente y se podrán usar <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i> (artículo 220 RSA).</p> <p><b>GELATINA:</b> Deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el Artículo 403.</p> <p><b>SORBATO DE POTASIO:</b> Deberá cumplir con lo que establece el RSA actualizado y vigente en el artículo 220 y debe tener como máximo y expresado como ácido sórbico de 0,5g/kg de producto terminado listo para el consumo.</p> <p><b>SABORIZANTE/ AROMATIZANTE:</b> Seleccionar de preferencia aquellos naturales, los que deberán cumplir con todo lo que establece el RSA actualizado y vigente.</p> <p><b>COLORANTES:</b> Seleccionar de preferencia aquellos naturales y permitidos por el RSA actualizado y vigente. Se deberán usar los siguientes según el sabor del producto:</p> <p>Cúrcuma (N° S.I.N. 100) → para sabores: plátano, chirimoya, piña y vainilla</p> <p>Carmín de cochinilla (N° S.I.N. 120) → para sabores: frambuesa y frutilla</p> <p>Annato (N° S.I.N. 160b) → para sabor: vainilla.</p>
Tipos de Leches permitidas como materias primas para la elaboración	<p>Se podrán usar los siguientes tipos de materias primas, cuidando que se cumpla con todos los requisitos de composición química descritos en la presente Ficha:</p> <p><b>Leche fluida:</b> La leche que se seleccione deberá cumplir con el artículo 203, y deberá ser sometida a tratamiento adecuado para que la grasa final no sobrepase los límites definidos en la presente Ficha.</p> <p><b>Leche en polvo entera/leche en polvo semidescremada o descremada.</b> Las leches que se seleccionen deberán cumplir con lo que establece los artículos 205 y 216 al 218 del RSA actualizado y vigente.</p>
Materias primas prohibidas.	Se prohíbe el uso de yogurt en polvo y de sucedáneos de yogurt en cualquiera de sus formas, éstas(os) no podrán estar presentes, accidentalmente ni formar parte de ellas.
Origen de la materia prima	Nacional o Importada (siempre que provenga de las Plantas que tenga Resolución de Uso y Disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).

Producto Final/Terminado	
Operaciones Preliminares	Todas las leches independientemente del tipo deben ser aptas para el consumo humano y deberán cumplir con todo lo que se establece en el RSA actualizado y vigente. Se deberá estandarizar su contenido de grasa y proteínas de modo que cumpla los requisitos exigidos en la presente Ficha.
Operaciones definitivas:	YOGHURT. Es el producto elaborado con las materias primas descritas en el punto características generales de la presente ficha. Dichos ingredientes son sometidos al proceso de mezclado, donde se debe cuidar especialmente de aplicar el procedimiento de incorporación de ingredientes de acuerdo con las BPF, de modo que el producto final tenga una composición química homogénea y dar cumplimiento a la presente Ficha.
Proceso de envasado y envase primario	Una vez que se tiene el producto mezclado y que cumple todos los requisitos exigidos en la presente Ficha, el producto es sometido al proceso de envasado. El producto se deberá envasar utilizando los materiales y tecnología apropiada y que asegure la calidad e integridad del producto durante su vida útil. Los envases utilizados deberán estar de acuerdo con la definición de envase del RSA actualizado y vigente, artículo 14 letra H y deberán cumplir con los artículos 122 al 129.
Rotulación	Se deberá realizar según lo establecido en el RSA actualizado y vigente, artículos 106 al 121. Se enfatiza que tal como lo establece el artículo 107 letra k) y L) se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.
Producto terminado:	El producto terminado Yogurt batido semidescremada con sabor, está conformado exclusivamente con base en leche y los ingredientes indicados en la presente Ficha. El elaborador/distribuidor deberá tener a disposición de la empresa prestadora toda la información relacionada a la trazabilidad del producto.

Conservación y vida útil	
Forma de conservación/ almacenamiento y vida útil del producto terminado	YOGHURT BATIDO CON SABOR: Debe ser mantenido en temperatura de refrigeración hasta 5°C como máximo. La vida útil del producto corresponde a lo declarado por el elaborador en el rotulo del producto.

Calidad Sensorial	
Características físicas y organolépticas	<p><b>Forma Física:</b> Propio del yogurt batido, semilíquido y libre de defectos, se debe presentar envasado y su envase no puede estar hinchado (NCh 2560. Of 2000).</p> <p><b>Aspecto:</b> Debe ser el propio del yogurt batido con sabor, homogéneo y libre de defectos.</p> <p><b>Color:</b> Propio del yogurt batido con sabor y libre de defectos. Su color deberá ser opaco y de acuerdo al saborizante agregado tal como se muestra a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vainilla: Color amarillo pálido</li> <li>- Frutilla y frambuesa: Color rosado claro</li> <li>- Plátano, chirimoya y piña: Color amarillo suave/ marrón muy suave</li> </ul> <p><b>Olor:</b> Propio del yogurt batido y debe ser libre de defectos, libre de olor a rancio, libre de olores extraños. Deberá tener el olor característico según el saborizante/ aromatizante usado.</p> <p><b>Sabor:</b> Ligeramente dulce, propio del yogurt batido con azúcar, además debe tener el sabor propio según el saborizante/ aromatizante agregado.</p>

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 143 de 144</b>

	<b>Textura/consistencia:</b> Propia del batido con sabor, semi-líquido, suave y cremoso, sin grumos ni arenosidad, ni harinosidad, debe ser homogéneo, libre de defectos, partículas quemadas o cuerpos extraños.
Evaluación Sensorial	a) Método UNE ISO 4121 año 2006 (Escala descriptiva 1 -5 pts y 5 – 7 jueces y b) Test de aceptabilidad general. Nota mínima 3.

<b>Calidad Nutricional</b>	
<b>Requisitos nutricionales</b>	<b>100g</b>
Humedad (g)	Máx. 80
Proteínas (g)	Mín. 3,0
Lípidos totales (g)	Máx. 2,5
Carbohidratos disponibles (g)	Por diferencia Máx. 15,5
Azúcares totales (g)	Máx. 10,0
Sodio (mg)	Máx. 76

<b>Requisitos Microbiológicos</b>
El producto debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el RSA actualizado y vigente, artículo 173, Grupo 1 “Leche y productos lácteos”, punto 1,7. “Yogurt y productos lácteos”.

<b>Otros requisitos</b>
La elaboración del producto debe dar cumplimiento a los artículos 66, 69 y 70 del RSA actualizado y vigente, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada deberá estar a disposición de los proveedores del PAE, de JUNAEB, JUNJI e INTEGRÁ, de manera actualizada Adicionalmente, se deberá cumplir con el control de contenido neto determinado según las NCh 1650/1. Of1984 y 1650/2. Of2009. <b>NOTAS:</b> La empresa prestadora del PAE, deberá disponer de toda la información relacionada a la trazabilidad del producto, ya sea <b>trazabilidad ascendente</b> (hacia atrás-origen/proveedor), <b>trazabilidad interna o de procesos</b> (propia de la empresa) y <b>trazabilidad descendente</b> (hacia delante-destino/cliente), y sus registros asociados de manera auditable, en caso de que JUNJI e INTEGRÁ las requieran.

Lorna  
Giovanna  
Villalobos  
Grandon

Firmado digitalmente  
por Lorna Giovanna  
Villalobos Grandon  
Fecha: 2020.10.16  
15:22:01 -04'00'

	<b>MANUAL</b>	Código: M-DAE-CPAE002
	<b>MANUAL DE PRODUCTOS RELEVANTES Y PARTICULARES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</b>	Revisión: 13 de 14/10/2020
		<b>Página 144 de 144</b>

### VIII. CONTROL DE CAMBIOS.

Nº Revisión	Cambio	Fecha	Aprobado por:
01	Modificación Fichas Técnicas de acuerdo a las	07/08/2008	Jefe DAE D.N.
02	Cambio codificación Actualización e incorporación de Fichas Técnicas	28/10/2010	Jefe DAE D.N.
03	Actualización, de acuerdo a la revisión de las fichas con el MINSAL	07/01/2011	Jefe DAE D.N.
04	Aprobación por Resolución Exenta N° 2686	08/04/2011	Secretaria General (S) JUNAEB
05	Actualización, de acuerdo a la revisión de las fichas priorizadas por el INTA y otros antecedentes técnicos <u>Aprobación por Resolución Exenta N° 3632</u>	12/07/2011	Secretaria General (S) JUNAEB
06	Actualización, de acuerdo a la revisión de las fichas priorizadas por el INTA y otros antecedentes técnicos <u>Aprobación por Resolución Exenta N° 4106</u>	27/12/2012	Secretario General (PT) JUNAEB
07	Actualización, de acuerdo a la revisión de 5 fichas por INTA, aportes de prestadores del PAE y otros antecedentes técnicos como: la implementación de la Ley 20.606, revisión de rotulación de productos disponibles en	Febrero 2014	Secretario General JUNAEB
08	Actualización, de acuerdo las exigencias de Reglamento de la Ley 20.606. Ajuste de productos, para dar cumplimiento al mencionado reglamento. Inclusión de nuevas fichas técnicas, nuevos productos.	Agosto 2015	Secretaria General (S) JUNAEB
09	Actualización de acuerdo a revisión de fichas técnicas, <u>incorporación de requisitos sensoriales v otros.</u>	Febrero 2016	Secretario General (PT) JUNAEB
10	Actualización con ajuste de productos, para dar cumplimiento al decreto N°13/2015 primer año de	Junio 2016	Secretario General (PT) JUNAEB
11	Actualización con ajuste de parámetros del mercado, y ajustes según segundo tramo de nutrientes críticos del decreto N°13/2015.	Agosto 2018	Secretario General JUNAEB
12	Cambio de formato, eliminación de fichas técnicas por referencia al RSA, NCh, rotulación y especificaciones de las instituciones.	Febrero 2020	Secretario General JUNAEB
13	Cambio eliminación de fichas técnicas por referencia al RSA, NCh, rotulación y especificaciones de las instituciones, simplificación de fichas individuales que aplican para Junaeb	Octubre 2020	Secretario General JUNAEB