I. ANTECEDENTES DEL PRODUCTO

Nombre del Producto	MOLIDA ESPECIAL
Presentación	Flow Pack de 250 g
Contenido Neto	En presentación de 3 kg
EAN 13 / DUN 14	7804662550049 / ´(01) 17804662550046
Información del Fabricante	Elaborado por Sociedad Comercial Rupanco SPA, Camino del Cerro 4932, Huechuraba, Santiago. Res. SEREMI de Salud R.M. 1813276553 del 08 de agosto del 2018. Fabricación Chilena.
Descripción de producto terminado	Producto 100% procesado. Producto Congelado.
Ingredientes	Carne de cerdo, agua, carne de vacuno, proteína pechuga de pollo, sal, polifosfato de sodio, dextrosa, citrato de sodio, glutamato monosódico, proteína animal, goma xantan, eritorbato de sodio, ascorbato de sodio y dióxido de silicio amorfo. Marinado al 33%.
Perfil Sensorial	✓ Color: Marrón brillante. ✓ Aroma: Carne fresca, libre de indicios de descomposición. ✓ Apariencia: Forma circular, borde lisos, libre de aglomeraciones de grasa. ✓ Textura: Blanda.
Uso Previsto	Consumo cocido, cocinar a temperaturas superiores a 75°C.
Grupo Vulnerable	Producto no presenta población vulnerable.
Envase Primario	Film BOPP Matte, 365x210 mm, Taca 20x10mm.
Envase Segundario	Caja de cartón corrugado.

II. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (*)



Porción: ½ taza (80 g)

Porciones por Envase: 3 aprox.

	Unidad	100 g.	1 Porción
Energía	Kcal	105	84
Proteínas	g	14.1	11.28
Grasa Total	g	5.35	4.28
Gasa saturadas	g	2.07	1.66
Grasa monoinsat	g	0.27	0.21
. Grasa poliinsat	g	2.99	2.39
Ác. grasos Trans8	g	2.20	1.76
Colesterol	mg	72.7	58.1
H. de C. Disponibles	g	0.0	0.0
Azúcares Totales	g	0.0	0.0
Sodio	mg	161	129

III. CONTAMINANTES	
Materias Extrañas	Producto libre de materias extrañas de cualquier tipo.
Metales Pesados	Este producto cumple con los límites de metales pesados y residuos indicados en art. 160 y 170 del RSA vigente.
Dioxinas y Bifenilos Policlorados	Este producto cumple con los límites de dioxinas y bifenilos clorados indicados en el Titulo IV de los contaminantes y residuos, Parrafo V, art. 170 del RSA vigente.
Residuos de antibioticos	Este producto cumple con lo dispuesto en la Resolución exenta N°1462 (Residuos De medicamentos veterinarios de alimentos destinados al consumo humano).

IV. GDA



*NDR basado en una dieta recomendada de 2000 kcal

V. DESCRIPTORES NUTRICIONALES

SIN SELLOS.

VI. INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA (Según 10.4 Artículo 173, del RSA Dcto N°977/96)

Parámetro	Límites por gramo	
	m	M
Recuento aerobios mesófilos	10^6	10^7
S. aureus	10^2	10^3
C. perfringens	10^2	10^3
Salmonella en 25 g	0	----

VII. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

Humedad (%)	15% - 50%
Aw	‹ 0,94
Cenizas (g)	‹ 5
pH	5,5 a 7,0
Hierro (mg)	1.0 a 1.5 mg
Proteína (g)	12 – 15

VIII. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos (Resolución 427 del 03/07/10 Minsal)	Está presente como Ingrediente	Está presente en la línea de producción	Está presente en las bodegas
Cereales que contienen gluten: trigo, avena, cebada y centeno, espelta o sus cepas híbridas y productos de éstos.	No	No	No
Crustáceos y sus productos.	No	No	No

Huevo y sus productos.	No	No	No
Pescados y productos pesqueros.	No	No	No
Maní y sus productos.	No	No	No
Soya y sus productos.	No	No	No
Leche y productos lácteos (incluida lactosa).	No	No	No
Nueces y productos derivados.	No	No	No
Sulfitos en concentraciones de 10 mg/Kg o más.	No	No	No

IX. MANTENCIÓN Y VIDA ÚTIL

Condiciones de Mantención	Mantener congelado entre -12 y -18°C.
Duración	Duración 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

X. INDICACIONES DE CONSUMO

Recomendamos cocinar congelado, en caso de descongelar para cocinar, no volver a congelar.
Consumir bien cocido a temperatura superior a 75°C. No requiere incorporar sal.

Fritas en Sartén	Cocidas en Horno
✓ Precalentar el sartén a temperatura media. ✓ Condimentar a gusto ✓ Freír entre 3 a 4 minutos. ✓ Servir	✓ Precalentar el Horno a 170°C. ✓ Condimentar a gusto. ✓ Hornear 10 minutos por lado. ✓ Servir.

XI. CONTROL DE CAMBIO

Versión 01	2017	Creación de documento.
Versión 04	2021	Actualización de documento, adición de información de GDA, Descriptores nutricionales, Envase de producto, Contaminantes (Metales pesados).
Versión 05	2025	Actualización de documento: introducción de características fco-qca.