PROMAIZ	**DESCRIPCION DE PRODUCTO JARABE ALTA MALTOSA**		
	Versión: 01 Fecha: 16-04-2019	Página: 1 de 4	Cód: D-SIG-10

Descripción del producto:
El Jarabe es manufacturado por PROMAIZ S.A. en su planta ubicada en Isla de Maipo – Chile y es obtenido a través de la molienda húmeda del maíz, de la cual se obtiene una lechada de almidón, que es procesada a través de hidrolisis enzimática a alta temperatura, para una posterior refinación y evaporación del jarabe.

Este producto por su viscosidad es un buen agente humectante ayudando a dar plasticidad, cuerpo y brillo en caramelos y helados disminuyendo la cristalización del azúcar.

Ingredientes:
Maíz – Agua - Azufre – Metabisulfito de Sodio – Ceniza de soda – Enzimas – Ácido Clorhídrico

Aspecto	✓ Líquido viscoso
Sabor	✓ Ligeramente dulce y suave
Olor	✓ Inodoro
Color	✓ Transparente
Aplicaciones y Propiedades	✓ Cervecería ✓ Golosinas ✓ Panificación
Uso previsto	✓ Los productos elaborados y envasados por Promaiz son comercializados a nuestros clientes como **materias primas** que serán utilizadas en diferentes procesos industriales, por tal motivo dependerá de ellos incorporar información final hacia el consumidor.
Grupo Vulnerable	✓ Personas alérgicas al SO_2
Presentación del producto	✓ Granel
Etiquetado	✓ Nombre del producto ✓ Lote ✓ Fecha de elaboración ✓ Fecha de vencimiento
Vida útil	✓ 2 meses
Almacenaje	✓ Estanque de acopio limpio y calefaccionado (< 40°C)
Distribución	✓ El producto es distribuido en transporte que es revisado mediante inspección visual previo a la carga del producto.
Tratamiento Microbicida	✓ Temperatura > 80°C ✓ Peróxido de hidrógeno
Tratamiento Microbiostático	✓ Metabisulfito de sodio

Preparado por:	Revisado Por:	Aprobado Por:
Gody Sosa Encargado SIG	Anthony Greig Jefe de Control de Calidad	Francisco López Gerente de Operaciones

NOTA: ESTE DOCUMENTO AL MOMENTO DE SER IMPRESO DEJA DE TENER VALIDEZ COMO DOCUMENTO CONTROLADO Y PASA A SER UNA COPIA NO CONTROLADA.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Los parámetros considerados en ésta sección son variables según especificaciones de los clientes, por ello se tienen Fichas Técnicas con la información específica (FT-20 y FT-21).

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

Los parámetros considerados en ésta sección son variables según especificaciones de los clientes, por ello se tienen Fichas Técnicas con la información específica (FT-20 y FT-21).

DISTRIBUCIÓN DE AZUCARES

Distribución de Azucares	Mínimo	Máximo
% Dextrosa (DP1)	-	8
% Maltosa (DP2)	42	48
% Maltotriosa (DP3)	22	30
% Azúcares Superiores (DP4)	20	30

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutrientes	Valor
Hidratos de Carbono (g/100 g)	79
Proteína (g/100 g)	< 0,1
Cenizas (g/100 g)	0,2
Materia Grasa (g/100 g)	< 0,05
TOTAL Calorías (Kcal/100 g)	316
Sodio (mg/kg)	600
SO_2 (mg/kg)	Max. 150

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

ALERGENO	PRESENCIA
Gluten de Avena	Negativa
Gluten de Trigo	Negativa
Gluten de Cebada	Negativa
Gluten de Centeno	Negativa
Apio	Negativa
Mostaza	Negativa
Pescado	Negativa
Maní	Negativa
Sésamo	Negativa
Soya	Negativa
Leche	Negativa
Huevo	Negativa
Nuez	Negativa
Crustáceo	Negativa
Dióxido de azufre	>10 mg/kg*

*Según Art. 107 del RSA por resolución exenta N° 427

DECLARACIÓN DE MICOTOXINAS

MICOTOXINA	LIMITE
Aflatoxinas Totales B1, B2, G1 y G2	10 ppb
Zearalenona	200 ppb
Ocratoxina	5 ppb
Fumonisina	1000 ppb
Vomitoxina	750 ppb

*Los límites de las micotoxinas son solo referenciales y dependerán de las regulaciones al país que se destine el producto.

.

DECLARACIÓN DE GMO

Nuestra materia prima principal, maíz tipo Yellow # 2, el cual cuando es suministrado por proveedores nacionales puede ser certificado como Maíz Grano Nacional Libre de Organismos Genéticamente Modificados (Free GMO). Sin embargo, cuando sea necesario, puede utilizarse parcial o totalmente Maíz Grano Importado (GMO); no obstante en el producto final dicha condición no es detectable.

DECLARACIÓN DE METALES PESADOS

Para éste producto se verifica el cumplimiento de lo establecido en el Art. 160 del Reglamento Sanitario de los Alimentos así como de las especificaciones del cliente.

DECLARACIÓN DE PESTICIDAS

Nuestro producto está libre de los 300 pesticidas analizados en el screening de laboratorio, según Resolución Exenta N° 762-2011 y Codex Alimentarius para este tipo de material.

CERTIFICACIONES

ISO 9001:2015
Kosher
HACCP (en etapa de certificación)

CONTROL DE CAMBIOS

FECHA	DESCRIPCION MODIFICACION	N° Revisión
22-08-2018	Oficialización de documentos	V00
16-04-2019	Se unifican parámetros indicados según fichas técnicas de productos.	V01

Preparado por:	Revisado Por:	Aprobado Por:
Gody Sosa Encargado SIG	Anthony Greig Jefe de Control de Calidad	Francisco López Gerente de Operaciones

NOTA: ESTE DOCUMENTO AL MOMENTO DE SER IMPRESO DEJA DE TENER VALIDEZ COMO DOCUMENTO CONTROLADO Y PASA A SER UNA COPIA NO CONTROLADA.