



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO TERMINADO
**BARRA CEREAL PIÑA NARANJA ZANAHORIA 12X30 G
PBCPNZ03**

Código: ET-CAL-010

Versión: 01

Fecha: 09-09-2024

Página: 1 de 3

1. DESCRIPCIÓN

Barra de cereal con avena, piña, naranja y zanahoria.

2. INGREDIENTES

Hojuelón de avena (41%), jarabe de maltitol, polidextrosa, crispín de maíz (semolina de maíz, harina de arroz, harina de maíz, polidextrosa, carbonato de calcio, isomaltitol), cobertura sabor yogurt neutro (azúcar, manteca de palma y palmiste fraccionada no hidrogenada, suero en polvo, yogurt en polvo, maltodextrina, leche entera en polvo, aceite de maravilla, lecitina de soya, polirricinoleato de poliglicerol, saborizante idéntico a natural, ácido láctico), piña en cubo (3,2%) (azúcar de caña, piña, ácido cítrico, dióxido de azufre), aceite de maravilla, crunchies de naranja (2%) (naranja, sacarosa, almidón de maíz), glicerina, maltodextrina, lecitina de soya, color caramelo, zanahoria en polvo (0,13%), goma de celulosa, saborizantes idénticos a natural, sal, ácido cítrico.

Contiene gluten (avena), soya (lecitina de soya), leche (caseína) y sulfito. Elaborado en líneas que también procesan maní y nueces.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia/Color	Café claro con piña, naranja y zanahoria.
Sabor/Aroma	Característico a naranja zanahoria.
Textura	Suave.

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Humedad	Máximo 11%
Dureza	1.8 – 4 Kgf/cm ²
Contenido Neto	30 g

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos bacteriológicos según RSA, Título V de los criterios Microbiológicos, Párrafo III, apartado 5.4, Cereales para el desayuno.

Criterios microbiológicos	Plan de muestreo			Límite por gramo		
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto. Aerobios mesófilos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Coliformes	5	3	5	2	< 3	20
E. coli	10	2	5	0	< 3	---

6. DURACIÓN Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en lugar fresco y seco (20°C y 65% HR). Duración 12 meses con el envase íntegro, desde la fecha de elaboración.

7. CONDICIONES DE TRANSPORTE

El producto debe transportarse en vehículos habilitados para productos alimenticios, separado de toda materia no alimenticia que pueda transmitir olor y/o sabor.

8. PREPARACIÓN

No requiere preparación, listo para consumir.

9. ESPECIFICACIONES DE EMBALAJE

Envase primario	BOPP mate 17 mic / BOPP 25 mic con Cold Seal Alto: 15 cm, Ancho: 12 cm, Fondo 1,5 cm
Envase secundario	Display de cartulina de 12 unidades Alto: 14.2 cm, Ancho: 12 cm, Fondo: 6 cm
Envase terciario	Caja de cartón con 12 display Alto: 38.3 cm, Ancho: 29.8 cm, Fondo: 14.2 cm
Paletizado	Niveles: 11 Cajas por nivel: 10 Total, cajas por pallet: 110 cajas

Preparado por:
Jefe desarrollo de producto

T. Candia

Revisado por:
Jefe Aseguramiento de Calidad

Aprobado por:
Gerente de desarrollo y nuevos negocios



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO TERMINADO
**BARRA CEREAL PIÑA NARANJA ZANAHORIA 12X30 G
PBCPNZ03**

Código: ET-CAL-010

Versión: 01

Fecha: 09-09-2024

Página: 2 de 3

10. ESPECIFICACIONES DE ROTULACIÓN

Envase primario	De acuerdo con rotulación legal.
Envase secundario	De acuerdo con rotulación legal.
Envase terciario	Código de producto, descripción, fecha de elaboración, vencimiento, lote, condiciones de almacenamiento, código DUN, código embotelladores.
Código Logístico	865
EAN 13	7803908007309
DUN 14	17803908007306
Código embotelladores	No aplica

11. ROTULACIÓN LEGAL

Elaborado y envasado para Comercializadora Novaverde S.A por Alimentos El Globo S.A., Stagno 1020, Collipulli, IX región. Resolución Seremi de Salud Región de la Araucanía N° 019456 del 30/12/2008. Producto Chileno.

12. OTROS

Uso previsto	Listo para el consumo, colaciones.
Público objetivo	Adultos y niños.
Grupos vulnerables	Productos no apto para intolerantes a la lactosa.

13. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de la porción: 1 barra (30 g)
Porciones por envase: 12

Parámetro	Unidad	100 g	1 porción
Valor energético	kcal	328	98
Proteínas	g	6.1	1.8
Grasas totales	g	9.6	2.9
Grasa saturada	g	3.2	1.0
Grasa monoinsaturada	g	3.2	1.0
Grasa poliinsaturada	g	3.1	0.9
Grasa trans	g	0.0	0.0
Colesterol	mg	0.5	0.1
Carbohidratos disponibles	g	55.6	16.7
Azúcares totales	g	9.3	2.8
Fibra dietética	g	16.6	5.0
Fibra soluble	g	13.4	4.0
Fibra insoluble	g	3.2	0.9
Sodio	mg	33	10

14. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (de acuerdo con la resolución N° 427 exenta del 14/06/2010).

Alérgeno	El alérgeno es constituyente del producto	Existe riesgo de contaminación cruzada del alérgeno en el producto
Cereales que contienen gluten: Trigo, avena, cebada y centeno, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos.	Si	Si
Crustáceos y sus productos.	No	No
Huevos y sus productos.	No	No
Pescados y productos pesqueros.	No	No
Maní, soya y sus productos.	Si	Si (maní)
Leche y productos lácteos (incluida lactosa).	Si	Si
Nueces y productos derivados.	No	Si
Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg o más.	No	Si

Preparado por:
Jefe desarrollo de producto

Tamanda

Revisado por:
Jefe Aseguramiento de Calidad

Aprobado por:
Gerente de desarrollo y nuevos negocios



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO TERMINADO
BARRA CEREAL PIÑA NARANJA ZANAHORIA 12X30 G
PBCPNZ03

Código: ET-CAL-010

Versión: 01

Fecha: 09-09-2024

Página: 3 de 3

15. HISTORIAL DE MODIFICACIONES

REALIZADO POR	FECHA / VERSION	MODIFICACIONES

Preparado por:
Jefe desarrollo de producto

Tamalia

Revisado por:
Jefe Aseguramiento de Calidad

Aprobado por:
Gerente de desarrollo y nuevos negocios