


| | | |
|---|--|----------------------------|
|  | Registro Ficha Técnica Producto Terminado | Código: R - DyD - 1.15 |
| | | Versión de registro N°: 02 |
| | | Fecha: 13-08-2014 |

PRODUCTO: GALLETAS DE ARROZ DULCES TUCAPEL 20x25 GR.

CODIGO: 3006955




1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1.1 Galletas de Arroz Dulces es un producto elaborado a base de granos de arroz, endulzadas con sucralosa. Este producto es apto para el consumo humano y libre de elementos tóxicos.

DESCRIPTORES NUTRICIONALES: *Libre de gluten, Libre de azúcar y sodio, Libre de grasas saturadas y ácidos grasos Trans.*

1.2 Grupos Vulnerables: Este producto no contiene gluten.


| FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO: GALLETAS DE ARROZ DULCES | | | | Versión N°:00 | |
|---|------------|---|------------|---|------------|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| Jefe de Desarrollo | | Supervisor de Calidad | | Subgerente de Calidad | |
| FIRMA: | FECHA: | FIRMA: | FECHA: | FIRMA: | FECHA: |
|  | 30-11-2020 |  | 30-11-2020 |  | 30-11-2020 |

| | | |
|---|--|----------------------------|
|  | Registro Ficha Técnica Producto Terminado | Código: R - DyD - 1.15 |
| | | Versión de registro N°: 02 |
| | | Fecha: 13-08-2014 |

2. ESPECIFICACIONES

| | |
|----------------------------------|--|
| 2.1 Ingredientes: | Arroz, sucralosa y acesulfamo K . |
| 2.2 Contenido máximo de humedad: | 8% |
| 2.3 Peso Neto declarado: | 25 g |
| 2.4 Rendimiento por envase: | 1 porción |
| 2.5 Presentación comercial: | Bolsa de 25 g |
| 2.6 Unidad de venta: | 20 x 25 g |
| 2.7 Fabricante (Titular): | Elaborado y envasado por EMPRESAS TUCAPEL S.A. |
| 2.8 Domicilio: | Tucapel N° 3140, Santiago, Región Metropolitana. |
| 2.9 Resolución Sanitaria: | Resolución N° 1981 del 24/01/03, Servicio de Salud del Ambiente, Región Metropolitana. |
| 2.10 Regulaciones: | Reglamento Sanitario de los Alimentos, DS 977/96 Norma Chilena NCh2861.Of2011 Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) – Directrices para su aplicación. |

| FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO: GALLETAS DE ARROZ DULCES | | | | | Versión N°:00 |
|---|------------|---|------------|---|---------------|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| Jefe de Desarrollo | | Supervisor de Calidad | | Subgerente de Calidad | |
| FIRMA: | FECHA: | FIRMA: | FECHA: | FIRMA: | FECHA: |
|  | 30-11-2020 |  | 30-11-2020 |  | 30-11-2020 |


| | | |
|---|--|----------------------------|
|  | Registro Ficha Técnica Producto Terminado | Código: R - DyD - 1.15 |
| | | Versión de registro N°: 02 |
| | | Fecha: 13-08-2014 |

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|------------------------------------|-------|-----------|
| Porción: 25 g (10 galletas aprox.) | | |
| Porciones por envase: 1 | | |
| | 100 g | 1 porción |
| Energía (kcal) | 370 | 93 |
| Proteínas (g) | 9,5 | 2,4 |
| Grasa total (g) | 2,0 | 0,5 |
| Grasa saturada (g) | 0,5 | 0,1 |
| Grasa trans (g) | 0,0 | 0,0 |
| Grasa monoinsat. (g) | 0,8 | 0,2 |
| Grasa poliinsat. (g) | 0,8 | 0,2 |
| Colesterol (mg) | 0,0 | 0,0 |
| H. de C. disp. (g) | 78,5 | 19,6 |
| Azúcares totales (g) | 0,7 | 0,2 |
| Fibra dietética total (g) | 3,0 | 0,4 |
| Sodio (mg) | 2,0 | 0,5 |

Producto endulzado con **Sucralosa** (24,6 mg/100 g; 6,2 mg/porción) y **Acesulfamo K** (6,2 mg/100 g; 1,6 mg/porción). **IDA 0-15 mg/Kg de peso corporal.**

| FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO: GALLETAS DE ARROZ DULCES | | | | Versión N°:00 | |
|---|------------|---|------------|---|------------|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| Jefe de Desarrollo | | Supervisor de Calidad | | Subgerente de Calidad | |
| FIRMA: | FECHA: | FIRMA: | FECHA: | FIRMA: | FECHA: |
|  | 30-11-2020 |  | 30-11-2020 |  | 30-11-2020 |

| | | |
|---|--|----------------------------|
|  | Registro Ficha Técnica Producto Terminado | Código: R - DyD - 1.15 |
| | | Versión de registro N°: 02 |
| | | Fecha: 13-08-2014 |

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

4.1 Conservar en un lugar limpio, fresco y seco.

5. DURACIÓN

5.1 Consumir antes de la fecha indicada en el envase.

5.2 Vida Útil: 9 meses

6. ENVASE Y EMBALAJE

6.1 Material de Envase: Bolsa de polipropileno

Estructura: BOPP 55 micrones

Dimensiones unidad: Largo: 135 mm

Alto: 165 mm

Fondo: 30 mm

Peso Neto: 25 g

Peso Bruto: 27,5 g

Código EAN 13: 7801420001904

6.2 Material de Embalaje: Caja de cartón blanco RRP

Dimensión caja: Largo: 405 mm

Ancho: 260 mm

Alto: 160 mm

Volumen: 16.848 cm³


Unidades por caja: 20

Peso Neto: 500 g

Peso Bruto: 550 g

Código DUN 14: 17801420001901

| FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO: GALLETAS DE ARROZ DULCES | | | | Versión N°:00 | |
|---|------------|---|------------|---|------------|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| Jefe de Desarrollo | | Supervisor de Calidad | | Subgerente de Calidad | |
| FIRMA: | FECHA: | FIRMA: | FECHA: | FIRMA: | FECHA: |
|  | 30-11-2020 |  | 30-11-2020 |  | 30-11-2020 |

| | | |
|---|--|----------------------------|
|  | Registro Ficha Técnica Producto Terminado | Código: R - DyD - 1.15 |
| | | Versión de registro N°: 02 |
| | | Fecha: 13-08-2014 |

6.3 Palletizado:

Dimensiones del Pallet: Largo: 1,2 m
 Ancho: 1 m
 Alto: 1,1 m

Base: 10 cajas
 Alto: 5 cajas
 Peso Neto: 25 Kg
 Peso Bruto: 27,5 Kg

7. ESTIBA

7.1 Apilamiento máximo sobre un pallet de producto: Sin apilamiento

8. CONDICIONES DE TRANSPORTE

- 8.1 El transporte se debe realizar en camiones cerrados, con pisos, paredes y cortinas limpias y secas, ausencia de olores extraños y plagas.
- 8.2 No someter las cajas a amarras por estiba en camión.
- 8.3 No exponer el producto a temperaturas superiores a 35°C

9. CONTROL DE CAMBIOS

| FECHA | VERSION MODIFICADA | MODIFICACIÓN |
|-------|--------------------|--------------|
| | | |

| | | | | | |
|---|----------------------|---|----------------------|---|----------------------|
| FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO: GALLETAS DE ARROZ DULCES | | | | Versión N°:00 | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| Jefe de Desarrollo | | Supervisor de Calidad | | Subgerente de Calidad | |
| FIRMA:  | FECHA: 30-11-2020 | FIRMA:  | FECHA: 30-11-2020 | FIRMA:  | FECHA: 30-11-2020 |