



Ficha Técnica de Producto Terminado

Alimentos

Código: R.07.POE.10
 Edición: 1
 Revisión: 21-09-2018
 Página: 1 de 3

1. Antecedentes Generales

Nombre del Producto	Naturalist Estevia polvo
Contenido Neto	1000 g
Registro Sanitario- RNE	Autorización Resolución Seremi de Salud, N°053885 del 20/10/10. Región Metropolitana-Chile.
Marca	Naturalist
Unidad de Venta - Formato (Único)	Bolsa con 2000 sobres
País de Elaboración / Envasado	Chile
Nombre del Fabricante	Laboratorios Prater S.A.
Codificación del Fabricante	<i>País – año – num (País de Origen – Desde que se Activa – Correlativo por País)</i>

2. Descripción del Producto

2.1 Descripción General	Endulzante en polvo, envasado en papel polipropileno/poliéster metalizado/polietileno y empacado en bolsa de polietileno y embalado en cajas de cartón corrugado.
2.2 Descripción Legal	Endulzante
2.3 Referente de Mercado/Calidad	Naturalist Estevia Polvo 2000 sobres
2.4 Claims (Descriptor) Legales	No aplica

3. Lista de Ingredientes y Aditivos

3.1 Listado de Ingrediente y Aditivos (En Orden Decreciente de Acuerdo a la Formulación)

Dextrosa, ESTEVIA (Extracto de Stevia Rebaudiana), SUCRALOSA, Dioxido de silicio Amorfo.

Ingredientes	% de Composición Referencial	Función Tecnológica	Límite Legal de Aditivos
Dextrosa	94% - 94,5 %	Agente relleno	BPF
Estevia	4 % promedio	Edulcorante	I.D.A.: 0 - 4 mg/kg peso corporal (expresado como esteviol)
Sucralosa	1,6 % promedio	Edulcorante	I.D.A.: 0 - 15 mg/kg peso corporal
Dióxido de Silicio	0,2 - 0,3%	Antiaglomerante	BPF
TOTAL	100,00%		

4. Información Nutricional

4.1 Tabla de Información Nutricional

Porción: 1 sobre (0,5 gramos)		
Porciones por envase: 2000 sobres		
	100 g	1 Porción
Energía (kcal)	398	1,99
Proteínas (g)	0,00	0,00
Grasa total (g)	0,00	0,00
Hidratos de carbono disponibles (g)	99,4	0,50
Azúcares totales (g)	97,3	0,49
Sodio (mg)	1,10	0,01

NOMBRE EDULCORANTE	CONTENIDO EDULCORANTE		
	por 100 g	por porción	I.D.A. (mg / kg peso corporal)
ESTEVIA	4,0 g	20 mg	0 - 4 (expresado como esteviol)
SUCRALOSA	1,6 g	8,0 mg	0 - 15

4.2 Fuente de Información Nutricional

Tablas Referenciales:		<i>Indicar nombre de la tabla de referencia utilizada y método de cálculo.</i>
Análisis de Laboratorio:	X	<i>Análisis proximal completo, sodio y azúcares totales</i>

5. Contenido de Potenciales Alérgenos

5.1 Definición:	Presencia o Compuesto que Provoca una Reacción Adversa a la Población.
-----------------	--

5.2 Lista de Alérgenos:

Huevos y Derivados	NO	Cereales con Gluten	NO
Leche y Productos Lácteos	NO	Crustáceos y sus Productos	NO
Maní, Soya y sus Productos	NO	Pescados y Derivados	NO
Nueces y sus Derivados	NO	Otros (Indicar)	NO



Ficha Técnica de Producto Terminado Alimentos

Código:	R.07.POE.10
Edición:	1
Revisión:	21-09-2018
Página:	2 de 3

5.3 Indicar Alergenos presentes:

Alergenos presentes en el producto	Ninguno
Alergenos presentes en otros productos envasados en la misma línea	Lactosa
Alergenos presentes en la planta:	Lactosa

6. Especificaciones de Calidad

6.1 Características Físicas (en caso de otras características incluir en la tabla)

Tipo de Análisis	Valor Declarado	Límites		Aceptado / Rechazado	Método de Referencia	Norma de Referencia
		Mínimo	Máximo			
Contenido Neto (g)	1000	1000	-	Aceptado	Interno (Balanza)	

6.2 Características Químicas

Tipo de Análisis	Valor Declarado	Límites		Aceptado / Rechazado	Método de Referencia	Norma de Referencia
		Mínimo	Máximo			
% de Humedad (Valor Referencial)	-	-	3,0%	Aceptado	Balanza Termogravimétrica	No Aplica
pH	-	6,0	7,0	Aceptado	Método Propio (solución al 1,0% P/V)	No Aplica
Valoración estevia (g/100 g)	4,00	3,60	-	Aceptado	HPLC	Food chemicals Codex 2010-2011. Edición VII
Valoración sucralosa (g/100 g)	1,60	1,44	-	Aceptado	HPLC	Food chemicals Codex 2010-2011. Edición VII

6.3 Características Sensoriales (en caso de otras características, incluir en tabla)

Apariencia	Polvo a polvo granular
Aroma	Inoloro
Color	Blanco a amarillo pálido
Sabor	Dulce característico
Textura	Polvo
After Taste	Dulce característico

6.4 Uso Previsto: Es un endulzante en formato polvo, para ser aplicado en bebidas frías o calientes, que puede ser consumido por personas diabéticas, con sobre peso u obesidad, personas que quieran controlar su peso, o bien, niños y embarazadas con supervisión médica.

6.5 Modo de Preparación: Agregar 1 o 2 porciones de endulzante a una taza de su bebida fría y caliente, revolver y servir.

7. Datos Logísticos y Empaque

7.1 Datos Logísticos y Codificación

Unidad de Venta	1
Unidades por Caja	1
Cajas por Pallet	150
Volumen de Unidad	20,5 x 20,0 x 24,0 cm
Peso Bruto por Unidad	1000 g

Peso Bruto por Caja	1160,4 g
Camadas de Base	25
Cajas de alto Pallet	6
Altura Pallet	135 cm

COD EAN 13 (Unidad)	7804918401965
COD DUN 14 (Caja Master)	

7.2 Características de Empaque (Envases y Embalajes)

Envase	Material	Tipo de Impresión	Colores de Impresión	Nº Colores
Envase Primario	Trilaminado (polipropileno - poliéster metalizadi - polietileno)	Cuatricromía	Colores de Impresión	Nº Colores
Envase Secundario	Bolsa Polietileno	n.a.	n.a.	n.a.
Envase Terciario	Cartón corrugado 12 C	n.a.	n.a.	n.a.

8. Condiciones de Transporte

8.1 Tipo de Camión o Contenedor	Cerrado, a temperatura ambiente.
8.2 Tipo de Termógrafo	No aplica.



Ficha Técnica de Producto Terminado Alimentos

Código: R.07.POE.10
Edición: 1
Revisión: 21-09-2018
Página: 3 de 3

9. Condiciones de Almacenamiento

9.1 Almacenamiento en Bodega y Tienda	En lugar limpio, fresco y seco a temperatura ambiente.
9.2 Almacenamiento una vez abierto	En lugar limpio, fresco y seco a temperatura ambiente.

10. Vida Útil del Producto y Codificación de Trazabilidad

10.1 Vida Útil	24 meses.
10.2 Definición de Vida Útil	Validado mediante estudio de muestras a tiempo real de vencimiento indicado (análisis fisicoquímicos, sensoriales y
10.3 Rotulación	Detallar modo de rotulación y si algún campo no se rotula indicar como No Aplica. De rotular lote se debe explicar qué es lo que significa.

Elaboración	No aplica.
Vencimiento	V mm-aa (Vence mes/año)
Lote	S mmaaccc (Serie mes/año/n° correlativo de fabricación)
Duración	No aplica.

11. Certificaciones del Producto

Planta Alimentos certificada bajo estándar IFS V6 y HACCP

12. Imagen 3D del Producto

SIN IMAGEN

Control de Cambios

Número de Revisión	Fecha de Revisión	Descripción del Cambio
001	21-09-2018	Versión inicial en este formato

Aprobación de Ficha Técnica

Soledad Salazar Jefe Desarrollo Alimentos	Pablo Lira Gerente de Planta Alimentos
--	---