

GALLETÓN AVENA BERRIES



1.- Información General

Nombre del Producto:	<b>GALLETÓN AVENA BERRIES</b>
Descripción:	Galletón circular con trozos de avena y berries
Tipo de Elaboración:	Producto Horneado
Ingredientes:	Harina de trigo enriquecida según RSA, Aceite Puro de Maravilla, Jarabe de maltitol, Avena laminada, Berries (7.8%), Avena en polvo, Maltitol en polvo, Huevo entero en polvo, Pasta de frutilla ( Jarabe de Sorbitol, Maltitol, Almidón modificado, Fibra soluble de maíz, Pulpa de fruta, Maltodextrina, Agar, Pectina, Goma Guar, Cloruro de Calcio, Acido cítrico, Saborizante artificial e Idéntico al natural, Sorbato de potasio, Benzoato de sodio, Sal Carmoisina, <b>Amarillo Crepusculo y Sucralosa</b> ), Emulsionante (Lecitina bodestilada de Soya), Leudantes (Bicarbonato de Sodio , Bicarbonato de Amonio, Fosfato Monocálcico), Sal, Saborizantes artificial y <b>Sucralosa</b> .
Condición de Almacenamiento y Transporte:	Almacenar y transportar en un lugar fresco y seco
Mercado:	Nacional e Internacional
Vida Útil:	Un año desde la fecha de elaboración
Tipo Conservación para mantener vida útil:	Mantener en lugar fresco y seco
Modo de Consumo:	Producto Listo para el Consumo
Usos probables de consumo:	Como snack; de colación; en el desayuno; y en general en cualquier ocasión que apetezca un galletón rico y sin azúcar
Disponibilidad de venta:	Todo el Año
Beneficios:	Producto sin azúcar y con ingredientes seleccionados de su más alta calidad
Contraindicaciones:	- El consumo moderado no presenta contraindicaciones - Producto Alergénico para personas susceptibles a alguno de los ingredientes de este producto

**2.- Formatos de ventas - Embalajes Primarios**

**2.1.- Formato N° 1:**

Descripción	Condición	Descripción	Condición
<b>ENVASE N° 01</b>	Disponible	Medidas del Envase N° 1	14.7 cm de largo 10.5 cm de ancho
Características del Envase N° 1	Films dos capas de Bopp impreso de lamina pp mate perlada (35micras)	Tipo de Sellado	Termo-Sellado
		Ean 13	7803520001969 (Individual)
Contenido Neto	40 grs.	Ean 13	7803520002157 (Doble)

**3.- Formatos de Venta - Embalaje Secundarios**

**3.1.- Tipo N° 1:**

Descripción	Condición	Descripción	Condición
Caja de Cartón	Disponible según capacidad y/o destino	Características del Envase	Caja de Cartón Corrugado 17C
N° de Caja	5	Medidas del Envase	32 cm de Ancho 20 cm de Largo 13 cm de Alto
Unidades por Envase	24 unidades x 40grs. (Individuales)	Unidades por Envase	12 unidades x 80grs. (Doble)
Dun 14 (según su destino)	17803520001966 (Individuales)	Dun 14 (según su destino)	17803520002154 (Doble)

**4.- Información contenida en el etiquetado <sup>(1)</sup>**

<b>Nombre del Producto</b>	Galleton Avena Berries	<b>Ingredientes</b>	En cada productos
<b>Razón Social</b>	Ecovida S.A.	<b>Sellos de advertencia</b>	En cada productos
<b>Dirección</b>	Las Araucarias 2861, Quilicura, Santiago	<b>Tabla nutricional</b>	En cada productos
<b>Datos de Contacto</b>	contacto@ecovida.cl / 56 2 271 93189	<b>Fecha vencimiento</b>	En cada productos
<b>Resolución sanitaria</b>	N° 1413247472 de 07/01/2015 del Seremi de Salud R.M.	<b>Instrucciones de almacenamiento</b>	En cada productos
<b>País de Origen</b>	Chile	<b>Lote</b>	En cada productos
<b>Contenido Neto</b>	En cada productos	<b>Declaración de Alérgenos</b>	En cada productos

**5.- Características Organolépticas, de Calidad y Condición del Producto Terminado**

Descripción	% Tolerancia	Descripción	Tolerancia
Presencia de Mohos y/o Levaduras	0%	Presencia de Objeto ajeno al producto de origen metálico y no metálico	0%
Presencia y/o daño por plagas	0%		
Daño mecánico	2.0%	Medidas por Unidad	8,0 cm min. 8,5 cm máx.
Porcentaje de Humedad (Galleta)	6.0% min. 8.0% máx.	Espesor por Unidad	1,1 cm min. 1,5 cm máx.
Color del Producto Terminado	Galletón Café-dorada (horneado) con tozos de avena y berries	Olor del Producto Terminado	Característico de un galleton horneado, con toques de Berries
Sabor del Producto Terminado	Dulce Avena-Berries	Textura del Producto Terminado	Crujiente característico de un galleton horneado

## 6.- Contenido Nutricional <sup>(2)</sup>

### 6.1.- Información Nutricional del etiquetado

Porción	1 unidades (40grs.)	
Porciones por envase	1	
	100grs	1 porción
Energía (Kcal)	404	162
Proteínas (g)	5.9	2.4
Grasas Totales (g)	20.7	8.3
Grasa Saturada (g)	2.3	0.9
Grasas Monoinsaturadas (g)	9.4	3.8
Grasas Poliinsaturadas (g)	8.8	3.5
Ácidos Grasos Trans (g)	0.0	0.0
Colesterol (mg)	32.4	13.0
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	58.0	23.1
Fibra Dietética Total (g)	3.3	1.3
Fibra Soluble (g)	1.0	0.4
Fibra Insoluble (g)	2.4	0.9
Azúcares Totales (g) <sup>(3)</sup>	6.4	2.6
Sacarosa (g)	0.0	0.0
Azúcares de Alcohol (g)	16.1	6.4
Sodio (mg)	202	81
<b>Sucralosa (mg)</b>	23.4	9.4

Sucralosa: IDA: 15mg/kg de peso corporal

### 6.2 Información de Pilas GDA (Guía Diaria de Alimentación)

Recomendación Dietética diaria en base a 2000 Cal en adulto.

Calorías (Kcal)	162	8,1%
Grasas Totales (g)	8.3	12,7%
Grasas Saturadas (g)	0.9	4,5%
Azucars Totales (g)	2.6	2,8%
Sodio (mg)	81	3,4%

### 6.3 Información de los Sellos Del Producto <sup>(4)</sup>

Descriptor	Condición	Descriptor	Condición
Alto en Calorías	SI	Alto en Azúcar	N/A
Alto Grasas Saturadas	N/A	Alto en Sodio	N/A

## 7.- Especificaciones Microbiológicas según grupo de alimentos <sup>(5) (\*)</sup>

7.1.- Categoría del producto	7.2.- Parámetro Microbiológico		
	Parámetros	Limite mínimo por gr.	Limite máximo por gr.
Pan y Masas Horneadas Sin Relleno	Rcto. Mohos	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

\* Los análisis están sujetos a la calendarización anual de análisis de laboratorio, bajo requerimientos especiales, según la legislación vigente y aplicable y/o según destino del producto.

**8.- Especificaciones de Contaminantes y Residuos (Metales Pesados) <sup>(6) (\*)</sup>**

DESCRIPCIÓN	LIMITE MÁXIMO (mg/kg de producto final)						
	ARSÉNICO	CADMIO	COBRE	MERCURIO	PLOMO	SELENIO	ZINC
SIN ESPECIFICACIÓN PARA EL TIPO DE PRODUCTO	--	--	--	--	--	--	--

\* Los análisis están sujetos a la calendarización anual de análisis de laboratorio, bajo requerimientos especiales, según la legislación vigente y aplicable y/o según destino del producto.

**9.- Especificaciones de Contaminantes y Residuos (Plaguicidas) <sup>(7) (8) (\*)</sup>**

DESCRIPCIÓN	DETALLE
MULTI-RESIDUOS GENERAL (SIN ESPECIFICACIÓN PARA EL TIPO DE PRODUCTO)	CROMATOGRAFÍA LIQUIDA (HPLC-MS/MS)
	CROMATOGRAFÍA GASEOSA (GC-MS)

\* Los análisis están sujetos a la calendarización anual de análisis de laboratorio, bajo requerimientos especiales, según la legislación vigente y aplicable y/o según destino del producto.

**10.- Declaración de Alérgenos**

Ingredientes	Como Ingrediente del Producto	Posible contaminación Cruzada
1.- Cereales que contienen Gluten: Trigo, Avena, Cebada, Centeno, Espelta o sus cepas híbridas y productos de estos. <i>(Harina de Trigo - Avena Laminada - Avena en Polvo)</i>	X	X
2.- Crustáceos y sus productos	--	--
3.- Huevos y sus productos <i>(Huevo en polvo)</i>	X	X
4.- Pescado y Productos Pesqueros	--	--
5.- Maní - Soya y sus productos <i>(Lecitina Bidestillada de Soya)</i>	X	X
6.- Leche y Productos Lácteos (Incluida la Lactosa)	--	--
7.- Nueces y productos derivados	--	--
8.- Sulfitos en Concentraciones de 10mg/kg o más	--	--

**11.- Referencias y Validaciones**

DS 977/2017	Reglamento Sanitario de los Alimentos Chile
(1)	DS 977/96 Artículo 107
(2)	DS 977/96 artículo 115
(3)	Integración de Declaración de Azúcares totales
(4)	Ley 20.606
(5)	DS 977/96 Artículo 173 8.1 Pan y Masas Horneadas Sin Relleno
(6)	DS 977/18 Artículo 160 De los contaminantes y residuos (Metales Pesado)
(7)	DS 977/18 Artículo 162 De los contaminantes y residuos (Plaguicidas)
(8)	Res. 762 Exenta; Tolerancias Máximas de residuos de plaguicidas en Alimentos
DS N° 14	Modificación al DS 977/96 Declaración de Azúcares Totales
Res. Ex. N° 427	Declaración de Alérgenos

**12.- Tabla de Modificaciones**

<b>Versión</b>	<b>Nº de Revisiones</b>	<b>Fecha de Modificación</b>	<b>Descripción</b>
1.0 Inicio Primera versión completa	002	09/05/2017	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se realiza la primera versión de esta Ficha Técnica</li> <li>- Se modifica por completo el formato general presente hasta la fecha de las Fichas Técnicas</li> <li>- Se modifica por completo la información contenida en las fichas técnicas</li> <li>- Se incorpora información requerida legalmente</li> <li>- Se incorpora Descripción del Producto</li> <li>- Se incorpora Tipo de Elaboración</li> <li>- Se incorpora Condición de almacenamiento y transporte</li> <li>- Se Incorpora Mercado</li> <li>- Se incorpora Vida Útil del Producto</li> <li>- Se incorpora Modo de Consumo</li> <li>- Se incorpora Uso Probable de consumo</li> <li>- Se incorpora Disponibilidad de Venta</li> <li>- Se incorporan Beneficios</li> <li>- Se incorporan Contraindicaciones</li> <li>- Se incorpora Formatos de Venta - Embalaje Primario y sus especificaciones técnicas</li> <li>- Se Incorpora Formatos de Venta - Embalaje Secundario y sus especificaciones técnicas</li> <li>- Se incorpora Información contenida en el etiquetado</li> <li>- Se incorporan parámetros de Calidad y Condición</li> <li>- Se incorpora Información de las Pilas GDA</li> <li>- Se incorpora Información de los Sellos del Producto</li> <li>- Se incorporan referencias y Validaciones</li> <li>- Se incorpora imagen del producto</li> </ul> <p>Realizado por Marcela Zúñiga.</p>
1.1	002	11/07/2017	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se especifican nuevas características organolépticas del producto terminando</li> </ul> <p>Modificado por Marcela Zúñiga.</p>
2.0	002	30/05/2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actualización 2018</li> <li>- Modificación de la información contenida en el envase, se detalla cada información</li> <li>- Se verifican sellos de advertencia para que den cumplimiento a la segunda etapa de la ley 20.606</li> <li>- Se Modifican los colores de los títulos por pagina (2018)</li> <li>- Se incorpora tabla de declaración de alérgenos</li> <li>- Modificación de la información contenida en el envase, se detalla cada información</li> <li>- Se modifica el título del punto N° 5 de "Calidad y Condición del Producto Terminado" a "Características Organolépticas, de Calidad y Condición del Producto Terminado"</li> </ul> <p>Modificado por Marcela Zúñiga</p>
2.1	002	29/08/2018	<p>Actualización 2018</p> <p>Verificación de contenido General</p> <p>Realizado por: Abigail Silva - Control de Calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Actualización de logo corporativo</li> <li>- Actualización de Ingredientes</li> <li>- Actualización de información nutricional</li> <li>- Actualización de pilas DGA</li> <li>- Actualización de mediadas envase y unidad</li> <li>- Actualización de humedad PT.</li> </ul> <p>Realizado por Marcela Zúñiga.</p>

**12.1- Tabla de Modificaciones**

<b>Versión</b>	<b>Nº de Revisiones</b>	<b>Fecha de Modificación</b>	<b>Descripción</b>
2.0	002	13/02/2019	Actualización 2019 Incorporación de nuevas especificaciones: - Tabla N° 8.- Especificaciones de Contaminantes y Residuos (Metales Pesados) - Tabla N° 9.- Especificaciones de Contaminantes y Residuos (Plaguicidas) Se incorpora encabezado y se le asignan codificación a las fichas técnicas (FT-PT N°) - Verificación de la tercera etapa de la ley 20.606 Realizado por: Marcela Zúñiga M

