



1.- Información General

Nombre del Producto:	GALLETA ZERO CHOCOLATE-FRUTILLA
Descripción:	Galleta rectangular de chocolate con tipografía ecovida, con toques de frutilla, sin azúcar
Tipo de Elaboración:	Producto Horneado
Ingredientes:	Harina de trigo enriquecida según RSA, Jarabe de Maltitol, Manteca Vegetal de Palma, Aceite Puro de Maravilla, Maltitol en polvo, Pasta de frutilla (Jarabe de Sorbitol, Maltitol, Almidón Modificado, Fibra soluble de Maíz, Pulpa de Frutilla, Maltodextrina, Agar, Pectina, Goma Guar, Cloruro de Calcio, Ácido Cítrico, Saborizante artificial e idéntico al natural, Sorbato de Potasio, Benzoato de Sodio, Sal, Carmoisina, Amarillo Crepúsculo y Sucralosa), Cacao alcalino en polvo, Almidón de Maíz, Almidón de papa, Colorante Caramelo, Polidextrosa, Emulsionante, (Lecitina bidestilada de Soya), Leudantes (Bicarbonato de sodio, Bicarbonato de Amonio, Fosfato Monocalcico), Sal, Ácido Cítrico, Saborizantes artificiales y Sucralosa .
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 una galleta rica 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
ENVASE N° 01	Disponible	Medidas del Envase	23 cm de largo 6 cm de ancho
Características del Envase	Films dos capas de Bopp impreso de lamina pp mate perlada (35micras)	Tipo de Sellado	Termo-Sellado
Contenido Neto	225 grs.	Ean 13	7803520002386

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	8	Unidades por Envase	20 unidades x 225 grs.
Medidas del Envase	22.5 cm de Ancho 42 cm de Largo 18 cm de Alto	Dun 14 (según su destino)	17803520002383

4.- Información contenida en el etiquetado ⁽¹⁾

Nombre del Producto	Zero Chocolate - Frutilla	Ingredientes	En cada productos
Razón Social	Ecovida S.A.	Sellos de advertencia	En cada productos
Dirección	Las Araucarias 2861, Quilicura, Santiago	Tabla nutricional	En cada productos
Datos de Contacto	contacto@ecovida.cl / 56 2 271 93189	Fecha vencimiento	En cada productos
Resolución sanitaria	N° 1413247472 de 07/01/2015 del Seremi de Salud R.M.	Instrucciones de almacenamiento	En cada productos
País de Origen	Chile	Lote	En cada productos
Contenido Neto	En cada Producto	Declaración de Alérgenos	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	3,8 x 6,0 aprox.
Porcentaje de Humedad	1.0% min. 3.5% máx.	Espesor por Unidad	0,5 cm min. 0,7 cm máx.
Color del Producto Terminado	Galleta Café- chocolate (horneado)	Sabor	Característico Dulce Chocolate – Frutilla
Textura del Producto Terminado	Crujiente	Aroma	Característico Chocolate – Frutilla

6.- Contenido Nutricional ⁽²⁾

6.1.- Información Nutricional del etiquetado

Porción	4 unidades (30grs.)	
Porciones por envase	8 aprox.	
	100grs	1 porción
Energía (Kcal)	368	110
Proteínas (g)	5.9	1.8
Grasas Totales (g)	15.0	4.5
Grasa Saturada (g)	4.5	1.3
Grasas Monoinsaturadas (g)	4.7	1.4
Grasas Poliinsaturadas (g)	5.8	1.7
Ácidos Grasos Trans (g)	0.0	0.0
Colesterol (mg)	0.0	0.0
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	58.6	17.6
Fibra Dietética Total (g)	3.6	1.1
Fibra Soluble (g)	1.2	0.4
Fibra Insoluble (g)	1.4	0.4
Azúcares Totales (g) ⁽³⁾	2.1	0.6
Sacarosa (g)	0.0	0.0
Azúcares de alcohol (g)	21.1	6.3
Sodio (mg)	253	76
Sucralosa (mg)	24.1	7.2

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)	110	5,5%
Grasas Totales (g)	4.5	6,9%
Grasas Saturadas (g)	1.3	6,7%
Azúcares Totales (g)	0,6	0,7%
Sodio (mg)	76	3,2%

6.3 Información de los Sellos Del Producto ⁽⁴⁾

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 ^{(5) (*)}

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 ²	10 ³

* 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) ^{(6) (*)}

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) ^{(7) (8) (*)}

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. (Harina de Trigo)	X	X
2.- Crustáceos y sus productos	--	--
3.- Huevos y sus productos	--	--
4.- Pescado y Productos Pesqueros	--	--
5.- Maní - Soya y sus productos (Lecitina Bidestilada de Soya)	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

Versión	Nº de Revisiones	Fecha de Modificación	Descripción
1.0 Inicio Primera versión completa	002	24/04/2017	<ul style="list-style-type: none"> - Se realiza la primera versión de esta Ficha Técnica - Se modifica por completo el formato general presente hasta la fecha de las Fichas Técnicas - Se modifica por completo la información contenida en las fichas técnicas - Se incorpora información requerida legalmente - Se incorpora Descripción del Producto - Se incorpora Tipo de Elaboración - Se incorpora Condición de almacenamiento y transporte - Se Incorpora Mercado - Se incorpora Vida Útil del Producto - Se incorpora Modo de Consumo - Se incorpora Uso Probable de consumo - Se incorpora Disponibilidad de Venta - Se incorporan Beneficios - Se incorporan Contraindicaciones - Se incorpora Formatos de Venta - Embalaje Primario y sus especificaciones técnicas - Se Incorpora Formatos de Venta - Embalaje Secundario y sus especificaciones técnicas - Se incorpora Información contenida en el etiquetado - Se incorporan parámetros de Calidad y Condición - Se incorpora Información de las Pilas GDA - Se incorpora Información de los Sellos del Producto - Se incorporan referencias y Validaciones - Se incorpora imagen del Producto Modificado por Marcela Zúñiga.
2.0	002	29/01/2018	<ul style="list-style-type: none"> - Se detalla información contenida en el envase (Punto 4) Modificado por Marcela Zúñiga.
2.1	002	15/05/2018	<ul style="list-style-type: none"> - Actualización 2018 - Modificación de Ingredientes actualización de la receta - Modificación de Tabla Nutricional por actualización de Receta - Modificación de Pilas DGA por actualización de receta - Modificación de la información contenida en el envase, se detalla cada información - Se verifican sellos de advertencia para que den cumplimiento a la segunda etapa de la ley 20.606 - Se Modifican los colores de los títulos por pagina (2018) - Se incorpora tabla de declaración de alérgenos Modificado por Marcela Zúñiga
2.2	002	19/05/2018	<ul style="list-style-type: none"> - Modificación de la información contenida en el envase, se detalla cada información - 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" Modificado por Marcela Zúñiga
2.3	002	29/08/2018	Verificación de contenido General Realizado por: Abigail Silva y - Controles de Calidad
2.4	002	25/10/2018	Actualización de contenido en base a observaciones de la verificación anterior. Realizado por: Marcela Zúñiga M.

12.1.- Tabla de Modificaciones

Versión	Nº de Revisiones	Fecha de Modificación	Descripción
2.5	002	30/11/2018	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°) Realizado por: Marcela Zúñiga M.
3.0	002	12/02/2019	Actualización 2019 - Verificación de la tercera etapa de la ley 20.606 Realizado por: Marcela Zúñiga M.

