

	REGISTRO	Código:
		Revisión: 003
		Fecha: 19-11-2018
		Página 1 de 3
Ficha técnica básica		

ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre del Proveedor	TRESMONTES S.A.
Nombre del Importador	TRESMONTES S.A.
Dirección	RODRIGUEZ 240 - VALPARAISO
Razón social	TRESMONTES S.A.
Teléfono	
Rut:	76.388.064-8
e-mail	
Nombre del producto:	GOLD PREMIER
Fabricante	Colcafé S.A.S. (Colombia)
Registro Sanitario Fabricante	RSIAA15M08693
Resolución Importación ó Genérica:	RES S.S. N°408 del 26.01.90 Valparaíso-San Antonio
Contacto Comercial:	
Responsable de Calidad:	MAURICIO TRONCOSO mtroncoso@tmluc.com
Fecha:	08/03/2018
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Café instantáneo granulado	
2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION RECEPCION Y ANALISIS MAT.PRIMAS – TOSTACION – MOLIENDA – EXTRACCION – CONCENTRACION – SECADO – ENVASADO - CONTROL CALIDAD – ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION	
3. LISTADOS DE INGREDIENTES Café Arábigo Colombiano	

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Porción : 1 -2 cucharadita (1,8 g. para 200ml)		
Porciones por envase: aprox		
	100 g	porción
Energía (Kcal)	276	5
Proteínas (g)	13,2	0,2
Grasas Totales (g)	0,1	0,0
Carbohidratos Disp. (g)	55,6	1,0
Azúcares Totales (g)	29,1	0,5
Sodio (mg)	12	0,2
Cafeína (g)	2,5	0,05

ALTO EN CALORIAS: no aplica.
ALTO EN AZUCARES: no aplica.
ALTO EN GRASAS SATURADAS: no aplica.
ALTO EN SODIO: no aplica.

Porciones por envase :
170 gramos: 94 porciones aprox.
100 gramos: 56 porciones aprox.
50 gramos: 28 porciones aprox.

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

5.1. Características físicas	Humedad: 5 % máx.														
5.2. Características químicas															
5.3. Características microbiológicas	RSA, Grupo de alimentos n°17, Artículo 173 17.1 <table border="1"><thead><tr><th>Item</th><th>Categ</th><th>Clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Lactobacillus</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>1x10²</td><td>1x10³</td></tr></tbody></table>	Item	Categ	Clase	n	c	m	M	Lactobacillus	5	3	5	2	1x10 ²	1x10 ³
Item	Categ	Clase	n	c	m	M									
Lactobacillus	5	3	5	2	1x10 ²	1x10 ³									
5.4. Características sensoriales	Polvo granulado con sabor, color y olor característico. Disuelto con agua, corresponde a café característico.														

6. EMPAQUE

6.1. Tipo de envase	Envase primario: Frasco de Vidrio, con etiqueta autoadhesiva y tapa plástica.																
6.2. Presentación	Packs en bandeja de cartón corrugado cubiertas con polietileno termocontraible																
6.3. Códigos de Barras	<table border="1"><thead><tr><th>COD.INTERNO</th><th>PRESENTACION</th><th>FRASCO</th><th>CAJA</th></tr></thead><tbody><tr><td>50075</td><td>12 x 170g</td><td>7802800500758</td><td>17802800500755</td></tr><tr><td>50076</td><td>12 x 100g</td><td>7802800500765</td><td>17802800500762</td></tr><tr><td>50077</td><td>24 x 50g</td><td>7802800500772</td><td>17802800500779</td></tr></tbody></table>	COD.INTERNO	PRESENTACION	FRASCO	CAJA	50075	12 x 170g	7802800500758	17802800500755	50076	12 x 100g	7802800500765	17802800500762	50077	24 x 50g	7802800500772	17802800500779
COD.INTERNO	PRESENTACION	FRASCO	CAJA														
50075	12 x 170g	7802800500758	17802800500755														
50076	12 x 100g	7802800500765	17802800500762														
50077	24 x 50g	7802800500772	17802800500779														

7. TRANSPORTE: El vehículo de transporte debe estar limpio y seco, cerrado o bien cubierto de manera de no exponerlo a la luz del sol, libre de fecas de roedor, insectos o restos de ellos y animales domésticos.

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Ambiente cerrado, seco y fresco

9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO: 36 meses

10. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados): cualquier organismos cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no se produce de forma natural **(Indicar materia prima y presencia o ausencia de OGM)**

11. CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGICOS: Presencia o compuesto que provoca una reacción adversa a la población

De acuerdo a la legislación Chilena vigente, los alérgenos que se deben declarar son:

Cereales con gluten	Maní, soya y sus productos
Crustáceos y productos	Leche y productos lácteos
Huevos y sus derivados	Nueces y sus derivados
Pescados y derivados	Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más

A continuación, indicar los alérgenos presentes en:

Alérgenos presentes en el Producto	No tiene
Alérgenos presentes en otros productos procesados y/o envasados en la misma línea.	No tiene
Alérgenos presentes en la planta:	Leche y sus derivados, soya.