

 Nestlé	NESTLE CHILE	AG 05- 2022
FICHA TÉCNICA 11262092 TRENCITO Chocolate Barra 14x150g CL		

1. ANTECEDENTES GENERALES PROVEEDOR																			
1.1] Nombre del Proveedor	Nestle Chile S.A																		
1.2] Dirección	Av. Las Condes																		
1.3] Nombre del Elaborador/Envasador	Nestle Chile S.A																		
1.4] Dirección	Nestle Chile N°11287																		
1.5] Razón social	Alimentos																		
1.6] Certificaciones de Calidad																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Sistema de Calidad</th> <th>SI/NO (N°)</th> <th>Certificado (si/no)</th> <th>Fecha de Expiración</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HACCP</td> <td>SI</td> <td>SI</td> <td></td> </tr> <tr> <td>BPM</td> <td>SI</td> <td>SI</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ISO 9000:2001</td> <td>SI</td> <td>SI</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Sistema de Calidad	SI/NO (N°)	Certificado (si/no)	Fecha de Expiración	HACCP	SI	SI		BPM	SI	SI		ISO 9000:2001	SI	SI				
Sistema de Calidad	SI/NO (N°)	Certificado (si/no)	Fecha de Expiración																
HACCP	SI	SI																	
BPM	SI	SI																	
ISO 9000:2001	SI	SI																	
1.7] Teléfono	02 23375756																		
1.8] Rut	90.703.000-8																		
1.9] e-mail contacto	Sarah.Arcuri@cl.nestle.com																		
2. ANTECEDENTES GENERALES PRODUCTO																			
2.1] Nombre del producto	TRENCITO Chocolate Barra 14x150g CL																		
2.2] Marca	Nestle																		
2.3] Grado del producto	Alimenticio																		
2.4] Origen del Producto (País)	Chile																		
2.5] Resolución Sanitaria																			
2.6] Resolución propia del país de elaboración	Resol. N° 1560 del 24.09.90 S. Salud de Ambiente. R.M																		
2.7] Resolución Importación ó Genérica																			
2.8] Contacto Comercial	Aymee Solis																		
2.9] Responsable de Calidad	Sarah Arcuri																		
2.10] Fecha	Mayo 2022																		
2.11] Declaración de Peso / Volumen	150 gr.																		
3. DESCRIPCION DEL PRODUCTO																			
3.1] Ingredientes	Azúcar, Leche en Polvo Entera y Descremada (25%), Manteca de Cacao, Masa de Cacao, Emulsionantes (Lecitina de Soya y Polirricinoleato de Poliglicerol), Saborizante Natural Vainilla de Madagascar. Contiene Leche, Soya. Puede contener Nueces y productos derivados.																		

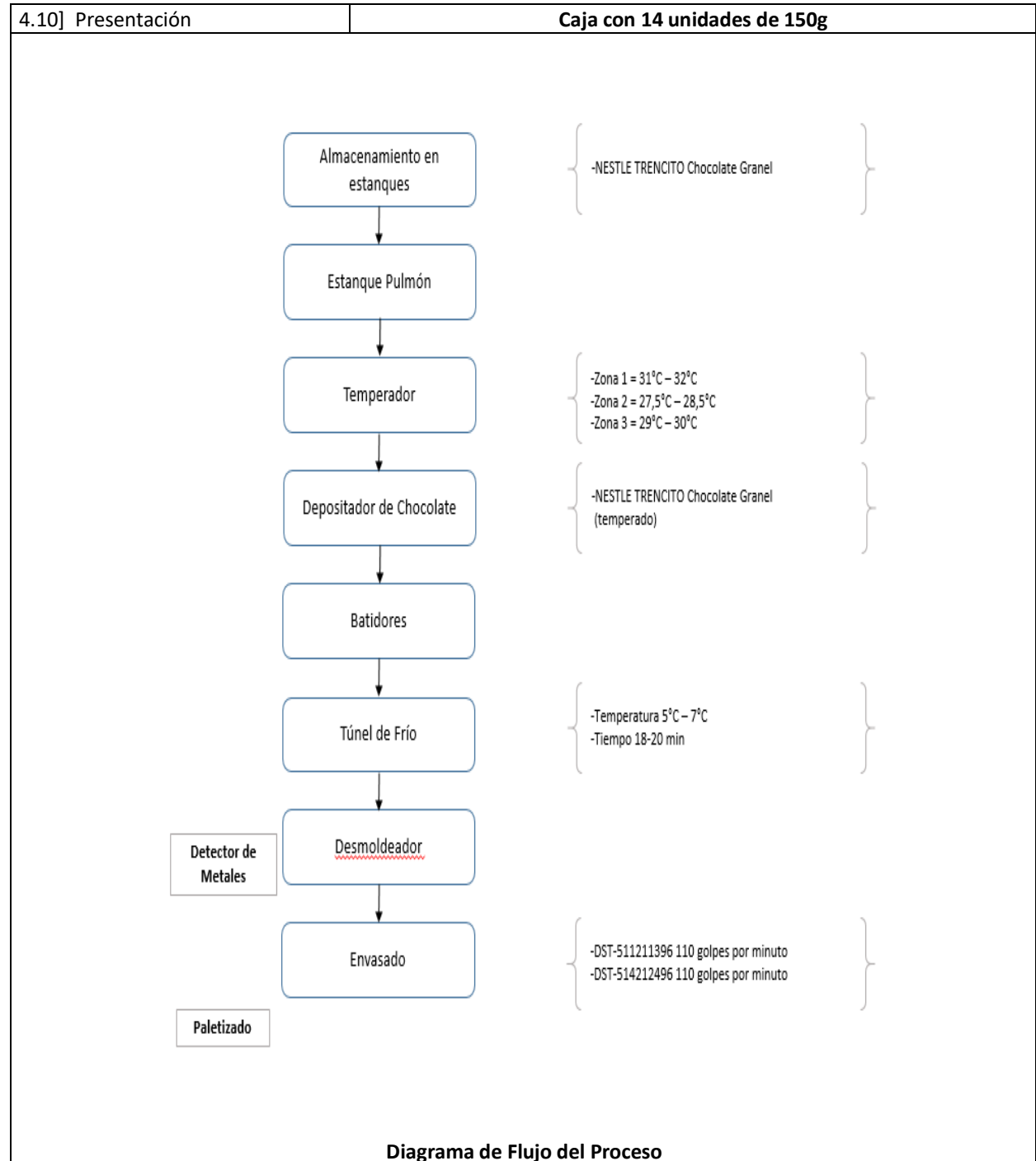
	<p style="text-align: center;">NESTLE CHILE</p>	<p style="text-align: center;">AG 05- 2022</p>
<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>11262092 TRENCITO Chocolate Barra 14x150g CL</p>		

Fotografía del producto (con etiqueta)



3.3] Condiciones de Almacenamiento	Conservar en lugar Fresco y seco.
3.4] Modo de Preparación	No Aplica
3.5] Duración (vida útil)	21 meses
4. EMPAQUE	
4.1] Tipo de Envase	
Primario	Film Aluminio Bobina Plateado 240mm
Secundario	Etiqueta TRENCITO Chocolate 150g
Terciario	Caja Corr Choc TRENCITO 14x150g 2015
4.2] Tipo de Impresión	Impresión con relieve
4.3] Restricciones de Impresión	Impresión exterior
4.4] Códigos de barra	Sí
4.5] Rotulación	En envase secundario: Nombre y descripción del producto, lote, fecha de vencimiento, país de origen, nombre y dirección de planta elaboradora, N° de Resolución del servicio de salud, condiciones de almacenamiento, contenido neto, información nutricional
4.6] Contenido Neto (+/- rango variación)	CONTENIDO NETO : 150g / Valor Mínimo: 145,5g
4.7] Codificación de Fechado	<p>El batch number está compuesto por un mínimo de 9 caracteres: El primer (1) carácter representa el año de la creación del lote. Los tres (3) siguientes representan la fecha de creación del lote (Fabricación Semi elaborado), en formato juliano Los cuatro (4) siguientes representan el número de la planta GLOBE SAP (0077) El último carácter corresponde al número correlativo que asignará variantes al lote cada vez que; cambien las condiciones de envase, cambie la orden de proceso, o cambie el día de envase siendo una misma orden de proceso. Este se considerará un nuevo lote.</p>
4.8] Adjuntar Plano del Producto	234x240mm
4.9] Características especiales del envase	N/A

	<p>NESTLE CHILE</p>	<p>AG 05- 2022</p>
<p>FICHA TÉCNICA 11262092 TRENCITO Chocolate Barra 14x150g CL</p>		



 Nestlé	NESTLE CHILE	AG 05- 2022
FICHA TÉCNICA 11262092 TRENCITO Chocolate Barra 14x150g CL		

CONTENIDO NETO

<i>Item</i>	<i>Declarado</i>	<i>Valor individual Mínimo T (*)</i>
Peso neto (g) Cn	150g	145,5g

Marco Regulatorio

NCh. 16.500/1 of.84 parte 1

$X \geq E$; $PT1 < 2,5\%$

(*) Desviación de acuerdo a tabla "Tolerancias para Valores Individuales de Contenido Neto".

Contenido Neto Declarado C _n en g o ml			Desviación negativa admisible	
			en % de C _n	en g ó ml
5	a	50	9	
50	a	100		4,5
100	a	200	4,5	
200	a	300		9
300	a	500	3	
500	a	1000		15
1000	a	10000	1,5	
10000	a	15000		150
más	de	15000	1	

Controles de calidad producto terminado

Marco Regulatorio

Reglamento Sanitario de los Alimentos (DCTO. N°977/96)

1. Propiedades fisicoquímicas		Según Artículo RSA	Comentarios
Sólidos de cacao	Mín 20%	Art. 398 RSA	
Manteca de cacao	Mín 18%		
Agregado de otros ingredientes	Máx 40 %		
Sucedáneo de Chocolate	Max. 4%		
- Humedad	Max. 3%		
- Sólidos de Leche desgrasados	Min. 12%	Art. 248 RSA	Esto aplica a acidos grasos trans de origen industrial , es decir excluye materia grasa lactea.
Acidos Grasos Trans	max. 2 % respecto la grasa total		

 Nestlé	NESTLE CHILE	AG 05- 2022
FICHA TÉCNICA 11262092 TRENCITO Chocolate Barra 14x150g CL		

Organoléptico : Color, olor, sabor y aspecto
 Peso neto : de acuerdo a norma NCH 1650 Of. 84

Marco Regulatorio

NCh. 16.500/1 of.84 parte 1

$X \geq E$; $PT1 < 2,5\%$

(*) Desviación de acuerdo a tabla "Tolerancias para Valores Individuales de Contenido Neto".

Contenido Neto Declarado C _n en g o ml			Desviación negativa admisible	
			en % de C _n	en g ó ml
5	a	50	9	
50	a	100		4,5
100	a	200	4,5	
200	a	300		9
300	a	500	3	
500	a	1000		15
1000	a	10000	1,5	
10000	a	15000		150
más	de	15000	1	

MI-33.714-2 Chocolates en producto terminado
 GI-00.232 Pathogen monitoring in factories producing low moisture products – General Principles

Reglamento Sanitario de los Alimentos (DCTO. N°977/96)

7. PRODUCTOS DE CONFITERIA

7.1.- PRODUCTOS DE CACAO Y DE CHOCOLATE

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Salmonella en 50 g	10	2	5	0	0	---

7.2.- CONFITERIA DE AZUCARES Y FRUTOS SECOS¹⁴³

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto. Levaduras	3	3	5	1	10	10 ²

 Nestlé	NESTLE CHILE	AG 05- 2022
FICHA TÉCNICA 11262092 TRENCITO Chocolate Barra 14x150g CL		

INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 5 cuadritos (20g)		
Porciones por envase: Aprox. 7		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	548	110
Proteínas (g)	8,3	1,7
Grasas Totales (g)	30,5	6,1
Grasas saturadas (g)	19,0	3,8
Grasas monoinsaturadas (g)	9,6	1,9
Grasas poliinsaturadas (g)	1,1	0,22
Ac. Grasos trans (g)	0,60	0,12
Colesterol (mg)	22	4
Hidratos de Carbono disp. (g)	60,0	12,0
Azúcares Totales (g)	52,3	10,5
Sodio (mg)	108	22

PORCIONES POR ENVASE: APROX.7
CADA PORCIÓN DE 5 CUADRITOS (20G) CONTIENE:

Nutriente	Unidad	(%)
Calorías (kcal)	110	6
Azúcares totales (g)	10,5	12
Grasas totales (g)	6,1	11
Grasas Saturadas (g)	3,8	17
Sodio (mg)	22	1

LOGO DE ADVERTENCIA:

- ALTO EN CALORIAS
- ALTO EN AZÚCARES
- ALTO EN GRASAS SATURADAS

Marco Regulatorio

Reglamento Sanitario de los Alimentos (DCTO. N°977/96) – Tolerancias de etiquetado nutricional – Art. 115.

 Nestlé	NESTLE CHILE	AG 05- 2022
FICHA TÉCNICA 11262092 TRENCITO Chocolate Barra 14x150g CL		

- **Nutrientes de connotación positiva:** proteínas, vitaminas, minerales, fibra dietaria y/o grasas poliinsaturadas y monoinsaturadas.
- **Nutrientes de connotación negativa:** energía, hidratos de carbono disponibles, azúcares totales, grasas, grasas saturadas, grasas trans, colesterol y/o sodio.

¿Declara Propiedad?	Connotación positiva	Connotación negativa
Declara propiedad Nutricional o Saludable	La Declaración Nutricional es correcta si los nutrientes están presentes en una cantidad \geq al valor declarado en el rótulo.	La Declaración Nutricional es correcta si los nutrientes están presentes en una cantidad \leq al valor declarado en el rótulo.
No declara propiedad Nutricional o Saludable	La Declaración Nutricional es correcta si los nutrientes están presentes en una cantidad \geq al 80% del valor declarado en el rótulo	La Declaración Nutricional es correcta si los nutrientes exceden hasta en un 20% el valor declarado en el rótulo.

	<p style="text-align: center;">NESTLE CHILE</p>	<p style="text-align: center;">AG 05- 2022</p>
<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>11262092 TRENCITO Chocolate Barra 14x150g CL</p>		

5. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
5.1 Tipo de camión		Cerrado, protegido de factores ambientales.	
5.2 Tipo de termógrafo (para productos congelados y refrigerados)		No aplica	
6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO			
6.1. Almacenamiento en bodega		60% HR / 18- 20°C	
6.2. Almacenamiento una vez abierto		Lugar fresco y seco. 60% HR / 18 – 20°C	
7. VIDA UTIL DEL PRODUCTO			
7.1. Vida útil		21 meses	
7.2. Rotulación			
Elaboración	DD.MM.AAA	Lote	NNNNNNNNN
Vencimiento	DD.MM.AAA	Duración	
8. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados): Cualquier organismo cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no se produce de forma natural.			
Si	No aplica	x	
No			
9. DECLARACIÓN DE MULTIRESIDUOS			
No aplica.			
10. CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS:			
CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS: 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	Leche y Soya		
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea.	Nueces y productos derivados		
Alérgenos presentes en la planta:	Maní, Soya, Huevos, Almendras, Leche y productos lácteos, Cereales con Gluten		