



Good food. Good life

## Confidencial/ Confidential

Este documento es propiedad de Nestlé (Chile) y no puede ser reproducido, distribuido o divulgado a terceras partes sin previa autorización / This document belongs to Nestlé (Chile) and may not be reproduced, distributed or disclosed to third parties without proper authorization

# Especificación de Producto Terminado Finished Product Specification

Documento N° /  
Document N°  
**AGLL-001-005**

Reemplaza a / Replace to: AGLL-001-004

Válido desde / Effective date: 17.01.2022

Páginas/ Pages: 6

Razón para revisión / Reason for revision: **Reformulación / Reformulation**



### 1. PRODUCTO / PRODUCT

Nombre: NIDO Buen Día Bebida Láctea

Name: NIDO Buen Dia Milk Beverages

### 2. FABRICA, PLANTA / FACTORY, PLANT

Fábricas Llanquihue y Cancura / Llanquihue and Cancura Factory

### 3. PAÍS DE COMERCIALIZACIÓN / SELLING COUNTRY

Chile / Chile

### 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

Bebida láctea (52,8% de leche) en polvo instantánea con adición de aceites vegetales. Elaborado con leche natural / Instant powdered milk beverage (52,8% of milk) with addition of vegetal oil. Produced with natural milk.

## 5. CÓDIGOS SAP DE MATERIALES / *SAP CODES MATERIALS*

### PRODUCTO TERMINADO / *FINISHED PRODUCT:*

12515273 NIDO BUEN DIA LSP SOFTPACK 12X130G CL

12511628 NIDO BUEN DIA LSP SOFTPACK 12X700G CL

12515266 NIDO BUEN DIA LSP SOFTPACK 10X900G CL

## 6. ATRIBUTOS SENSORIALES / *SENSORY ATTRIBUTES*

- Sabor (29 g de polvo reconstituido en 190 mL de agua): Sabor cremoso notorio a grasa láctea y leve a aceite vegetal / *Flavor (29 g of powder reconstituted to 190 mL water): Creamy flavor of milk fat and soft flavour of vegetable oil.*
- Color: amarillo claro / *Color: light yellow.*

## 7. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS / PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES

Característica / Property	Std.	Tolerancia / Tolerance	
		Mín.	Máx.
Humedad / Humidity (%) (Oven method)	3,0	2,0	3,5
Acidez / Acidity (ml NaOH 0,1N)	13	11	18

## 8. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Internal Specification for Dairy Product Powder

Parámetro / Parameter	n	c	m	M
Salmonella / Salmonella	De acuerdo a St-22.013 / According to St-22.013			
Recuento Aerobios Mesófilos / Aerobic Mesophilic Count	1	0	5000	en 1g/ in 1g
Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	2	0	0	en 0,1g/ in 0,1g

### Marco Regulatorio / Regulatory Framework

Reglamento Sanitario de los Alimentos Dto. N°977/96. Art. 173. Sección 1.- Leche y productos lácteos  
1.3.- LECHE Y CREMAS EN POLVO

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Recto Aerobios Mesóf.	5	3	5	2	10 <sup>4</sup>	5x10 <sup>4</sup>
Coliformes	5	3	5	2	< 3	20
B. cereus	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella en 25 g	11	2	10	0	0	—
S. aureus	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>

## 9. INFORMACION NUTRICIONAL / NUTRITIONAL FACTS

Información Nutricional / Nutritional Facts	Declarado en Etiqueta / Label Declared	
	Por 100g/Per 100g	Por porción/Per portion (200 ml)
Energía / Energy (kcal)	484	140
Proteínas / Protein (g)	18,0	5,2
Grasas Totales / Total Fat (g)	24,3	7,0
Grasas saturadas (g)	10,4	3,0
Grasas monoinsaturadas (g)	7,6	2,2
Grasas poli-insaturadas (g)	4,0	1,2
Acidos grasos Trans (g)	0,60	0,17
Ac. Linoléico (g)	3,2	0,93
Ac. Linolénico (mg)	400	116
Colesterol (mg)	46	13
Hidratos de Carbono Disp. / Carbohydrates Disp (g)	48,2	14
Azúcares Totales / Total sugars (g)	38,0	11
Sodio / Sodium (mg)	393	114
		(*)
Vitamina A / Vitamin A (ugER)	630	23%
Vitamina D <sub>3</sub> / Vitamin D <sub>3</sub> (ug)	6,2	36%
Vitamina C / Vitamin C (mg)	70,0	34%
Calcio / Calcium (mg)	930	34%

Hierro / <i>Iron</i> (mg)	11,1	23%
Zinc / <i>Zinc</i> (mg)	7,8	15%
Fósforo / <i>Phosphorus</i> (mg)	500	18%

(\*) % en relación a la Dosis Diaria de Referencia establecida para Chile para adultos y niños mayores de 4 años. (\*) *Related to the Daily Reference Dose established for Chile for adults and children over 4 years.*

### Marco Regulatorio / Regulatory Framework

Reglamento sanitario de los alimentos RSA, Decreto N°977/96. Título VIII de las Leches y productos lácteos / *Sanitary Rules of Food R.S.A., Decree N°977/96. Title VIII of Milk and Milk products.*

Características / <i>Characteristics</i>	Límites / <i>Limits</i>
Humedad / <i>Humidity</i> (%)	5% Máximo / <i>Maximum</i> (Art. 216)
Acidez / <i>Acidity</i> Solubilidad / <i>Solubility</i> Partículas quemadas / <i>Burned particles</i>	$\left. \begin{array}{l} < 18 \text{ ml NaOH (0.1\%N/ml)} \\ > 99\% \\ < 15 \text{ mg} \end{array} \right\}$ Reconstitución al 10% para leche descremada (Art. 216)
Denominación de Bebida láctea... / <i>Denomination of Milk Beverage</i>	> 35% y < 75% de leche por porción en el producto final / <i>of milk per portion in finished product</i> (Art. 224)

Gluten <5 mg/kg.

Nota: Método basado en el uso de ensayo inmunoabsorbente ligado a enzimas (ELISA), disponible comercialmente, en el kit de prueba de gliadina RIDASCREEN® de R-Biopharm. El anticuerpo monoclonal R5 utilizado detecta las prolaminas del trigo (gliadina), centeno(secalina) y cebada (hordeína). /

## 10. CLAIMS

Fortificado con Vitamina D, Hierro y Zinc / *Fortified with Vitamin D, Iron and Zinc*  
Sin Gluten / *Gluten free*

Todos los mensajes en cumplimiento con la Legislación local (Reglamento Sanitario de los Alimentos en Chile) / *All claims are compliance with Local Regulation (Reglamento Sanitario de los Alimentos en Chile).*

## 11. CONTENIDO NETO / NET CONTENT

Item	Min	Std	Max.
Peso neto / <i>Net Weight</i> (g)	120	130	140
Peso neto / <i>Net Weight</i> (g)	686	700	735
Peso neto / <i>Net Weight</i> (g)	860	900	940

### Marco Regulatorio

Norma Chilena Oficial NCh 1650/1.Of84

contenido neto promedio,  $\bar{x}$ ,

$$\bar{x} \geq C_n - \frac{\delta}{\sqrt{n}} t_{(1-\alpha)}$$

- $C_n$  = contenido neto declarado;
- $n$  = número de unidades de la muestra;
- $s$  = desviación normal del contenido neto de la muestra; y
- $t_{(1-\alpha)}$  = variable aleatoria de la distribución de Student, función del número de grados de libertad  $\nu = n-1$  y del nivel de confianza  $(1 - \alpha) = 0,995$ .

## 12. CONTAMINANTES EN PRODUCTO TERMINADO / FINISHED PRODUCT CONTAMINANTS

Norma Nestlé Lácteos y regulación local (*Reglamento Sanitario de los Alimentos*) / *Nestle Dairy Norm and Local regulation (Reglamento Sanitario de los Alimentos)*

## 13. LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENT LABEL

### Ingredientes / Ingredients

Leche semidescremada, suero de leche, mezcla de aceites vegetales (11%) (maíz, canola y oleína de palma con antioxidante: palmitato de ascorbilo), maltodextrina, carbonato de calcio, regulador de acidez (citrato tripotásico), pirofosfato férrico, sulfato de zinc, emulsionante (lecitina de soya), vitaminas C, A y D3.

*Half skimmed milk, milk whey, mix of refined vegetal oil (corn, rapseed and palm olein with antioxidant: palmitate of ascorbilo), maltodextrin, calcium carbonate, acidity regulator (tripotasic citrate), ferric pyrophosphate, zinc sulfate, emulsifier (soy lecithin), vitamins C, A and D3.*

Contiene Leche. No apto para intolerantes a la lactosa ni alérgicos a la proteína de la leche de vaca. / *Contains milk. Not suitable for lactose intolerant or cow milk protein allergic consumers.*

## 14. ASPECTOS RELEVANTES PARA EL CONSUMIDOR / RELEVANT ASPECTS FOR THE CONSUMER

Una vez abierto el envase, consérvese bien cerrado, en lugar fresco y seco. Consumir antes de la fecha indicada en el envase. / *Once opened, keep covered closed in a fresh and dry place. Consume before date on the package.*

### Preparación / Preparation:

**Porción / portion 200 mL:** Agrega a un vaso 190 ml de agua fría o tibia previamente hervida y 3 y media cucharaditas colmadas (29 g) y revuelve hasta disolver completamente. / *Place 3 and a half semi heaped spoons (29g) in 190 ml of cold or warm water and stir until completely dissolved.*

## 15. NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO / SANITARY REGISTER NUMBER

Resolución N° 0963 – 28.08.91 del Servicio de Salud Llanquihue – Chiloé – Palena. Registro N°10-02 de Establecimientos Exportadores de productos de origen pecuario, Región de Los Lagos / *Resolution N° 0963 – 28.08.91 of Llanquihue – Chiloé – Palena Health Services. Register N°10-02 of establishments exporting products of livestock origin, Region de Los Lagos.*

Resolución N°147 del 06.02.2012, del Servicio de Salud Osorno. Registro N°10-28 de Establecimientos Exportadores de productos de origen Pecuario, Región de Los Lagos. / *Resolution N°147 of 06.02.2012, of Osorno Health Services. Register N°10-28 of establishments exporting products of livestock origin, Region de Los Lagos.*

## 16. VIDA UTIL / SHELF LIFE

12 Meses / 12 Months

## 17. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE / STORAGE AND TRANSPORTATION

### **Formato / Format**

1 caja (12 unidades x 130 g) / 1 box (12 units x 130 g)

Embalaje primario/ *Primary package*: Film Trilaminado de Poliéster sellable, Aluminio y Polietileno de baja densidad / (EAN 8445290193193)

Embalaje secundario: Cartón corrugado, onda C. Ondulado de una sola pared (EAN 8445290193186)

Largo exterior: 303 mm.

Ancho exterior: 163 mm.

Alto exterior: 122 mm.

---

### **Formato / Format**

1 caja (12 unidades x 700 g) / 1 box (12 units x 700 g)

Embalaje primario/ *Primary package*: Film Trilaminado de Poliéster sellable, Aluminio y Polietileno de baja densidad / (EAN 8445290118288)

Embalaje secundario: Cartón corrugado, onda C. Ondulado de una sola pared (EAN 8445290118271)

Largo exterior: 458 mm.

Ancho exterior: 288 mm.

Alto exterior: 212 mm.

---

### **Formato / Format**

1 caja (10 unidades x 900 g) / 1 box (10 units x 900 g)

Embalaje primario / *Primary package*: Film Trilaminado de Poliéster sellable, Aluminio y Polietileno de baja densidad / (EAN 8445290305077)

Embalaje secundario: Cartón corrugado, onda C. Ondulado de una sola pared (EAN 8445290305053)

Largo exterior: 398 mm.

Ancho exterior: 298 mm.

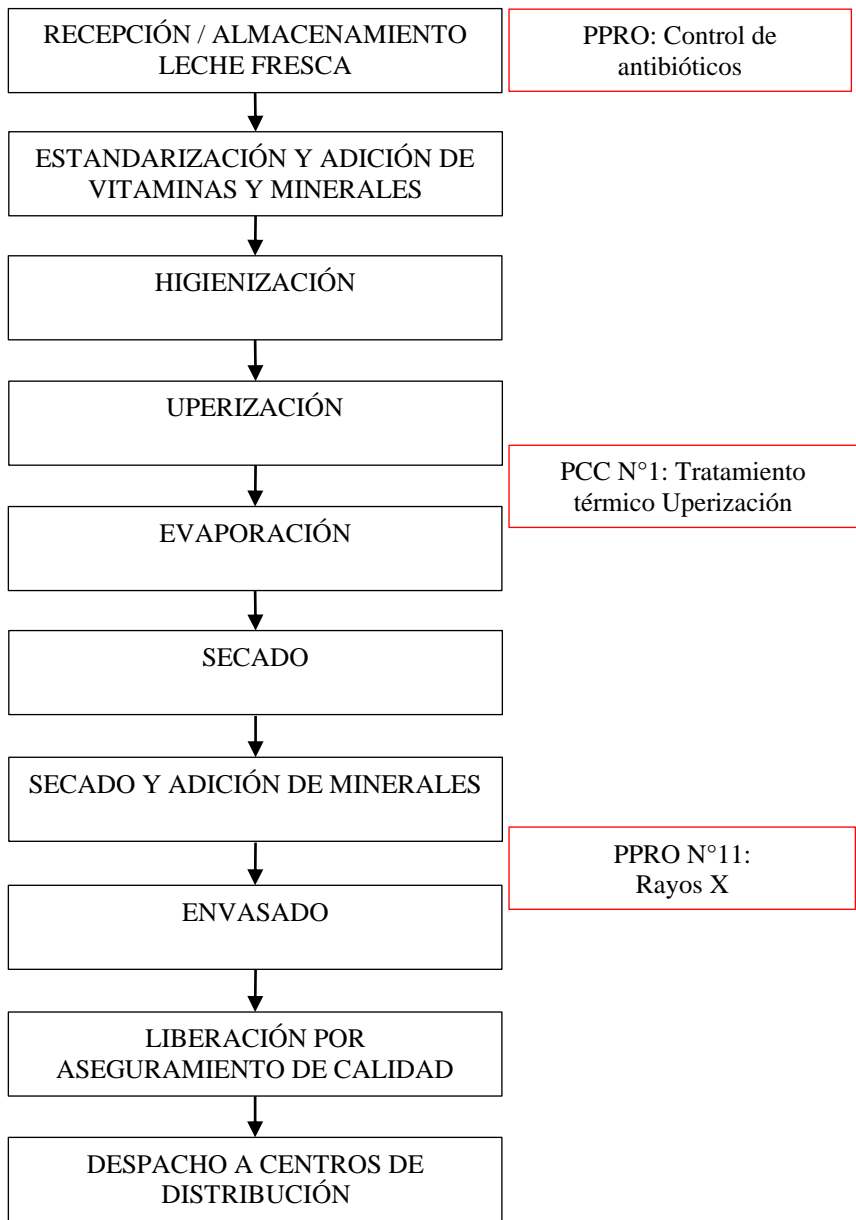
Alto exterior: 222 mm.

### **Temperatura y Humedad / Temperature and Humidity**

Temperatura Ambiente / *Environment temperature*

Humedad: Lugar fresco y seco / *Humidity: fresh and dry place.*

18. DIAGRAMA DE BLOQUES DEL PROCESO / *PROCESS BLOCK DIAGRAM*



Autor / Author	Revisado por / Reviewed by	Aprobador / Approver
<hr/> <b>Javiera Farías</b> Trainee de operaciones / Technical Trainee	<hr/> <b>Carla Garrido</b> Especialista de compliance / Compliance Specialist	<hr/> <b>Fernando Arcos Leroux</b> Jefe Grupo Aplicación / Application Group Manager