

 <b>Nestlé</b>	<b>NESTLE CHILE</b>	<b>AG 05- 2022</b>
<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>11262886 SAHNE NUSS Choc impulsivo 12(20x14g) CL</b>		

<b>1. ANTECEDENTES GENERALES PROVEEDOR</b>																				
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																			
<b>2. ANTECEDENTES GENERALES PRODUCTO</b>																				
2.1] Nombre del producto	SAHNE NUSS Chocolate Barra 12(20x14g)																			
2.2] Marca	SAHNE NUSS																			
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	Maria Kostner																			
2.9] Responsable de Calidad	Sarah Arcuri																			
2.10] Fecha	Mayo 2022																			
2.11] Declaración de Peso / Volumen	14 gr.																			
<b>3. DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>																				
3.1] Ingredientes	Azúcar, <b>Leche en Polvo Entera</b> , Manteca de Cacao, Almendra (12%), Masa de Cacao, <b>Leche en Polvo Descremada</b> , Emulsionante (Lecitina de Soya y Polirricinoleato de Poliglicerol) y Saborizante Natural Vainilla de Madagascar. <b>Contiene Almendras, Soya y Leche. Conservar en Lugar Fresco y Seco.</b>																			

 <b>Nestlé</b>	<b>NESTLE CHILE</b>	<b>AG 05- 2022</b>
<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>11262886 SAHNE NUSS Choc impulsivo 12(20x14g) CL</b>		

Fotografía del producto ( con etiqueta)



3.3] Condiciones de Almacenamiento	<b>Conservar en lugar Fresco y seco.</b>
3.4] Modo de Preparación	<b>No Aplica</b>
3.5] Duración (vida útil)	<b>420 días</b>
<b>4. EMPAQUE</b>	
4.1] Tipo de Envase	
Primario	<b>Laminado BOPP/BOPP Bobina</b>
Secundario	<b>Exhibidor CrtIn SAHNE NUSS Choc</b>
Terciario	<b>Caja Corrugada.</b>
4.2] Tipo de Impresión	<b>Impresión con relieve</b>
4.3] Restricciones de Impresión	<b>Impresión exterior</b>
4.4] Códigos de barra	<b>Sí</b>
4.5] Rotulación	<b>En envase secundario:</b> 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)	<b>CONTENIDO NETO : 14g / Valor Mínimo: 9,5g</b>
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	<b>89x112mm</b>
4.9] Características especiales del envase	<b>N/A</b>

 <b>Nestlé</b>	NESTLE CHILE	AG 05- 2022
FICHA TÉCNICA <b>11262886 SAHNE NUSS Choc impulsivo 12(20x14g) CL</b>		

4.10] Presentación	<b>Caja con 12 exhibidores de 20 unidades de 14g</b>



**Nestlé**

NESTLE CHILE

AG 05- 2022

FICHA TÉCNICA

11262886 SAHNE NUSS Choc impulsivo 12(20x14g) CL

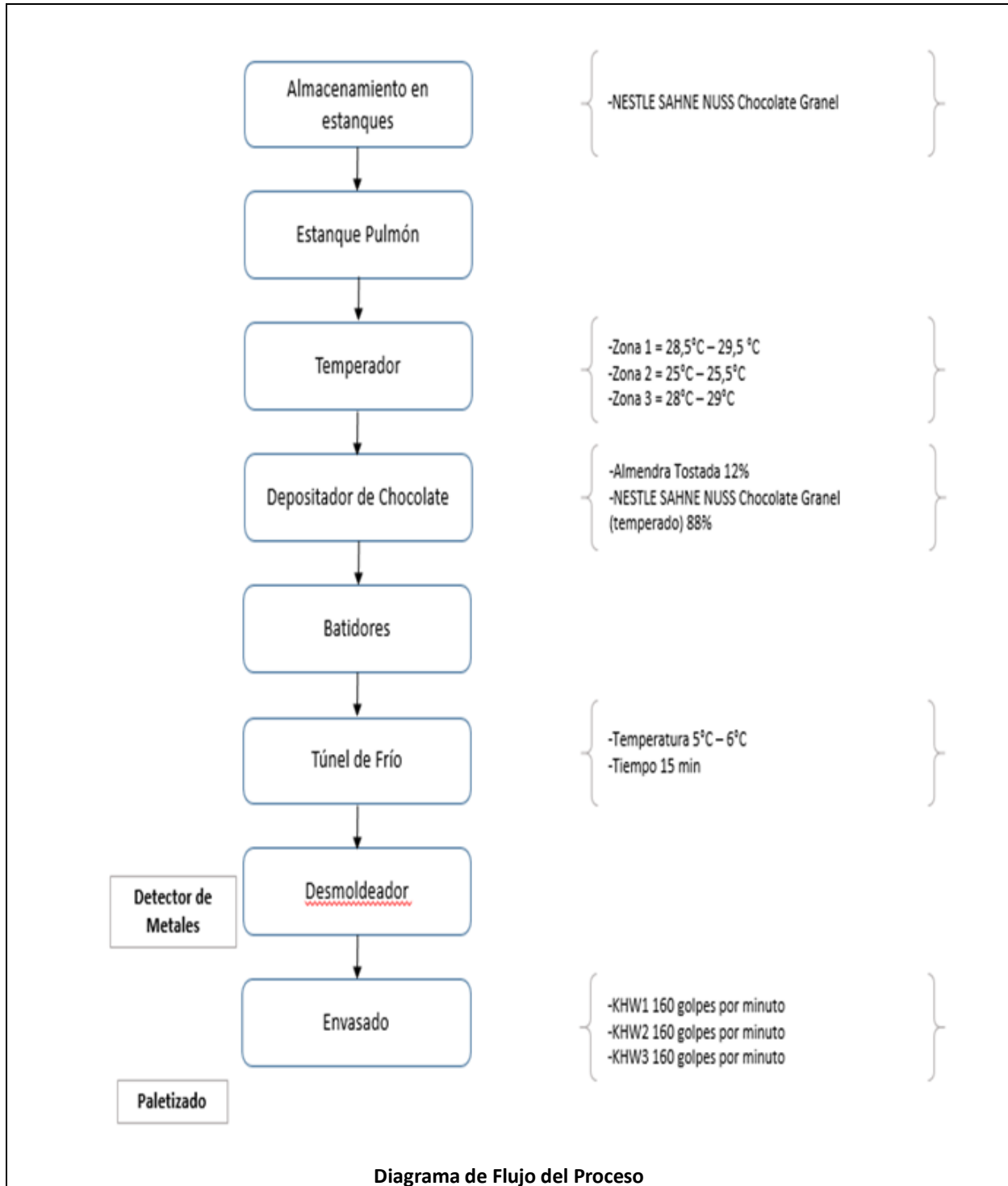


Diagrama de Flujo del Proceso

 <b>Nestlé</b>	<b>NESTLE CHILE</b>	<b>AG 05- 2022</b>
<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>11262886 SAHNE NUSS Choc impulsivo 12(20x14g) CL</b>		

**\*CONTENIDO NETO**

Item	Declarado	Valor individual Mínimo T (*)
Peso neto (g) Cn	14g	9,5g

**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 Cn en g o ml			Desviación negativa admisible	
			en % de Cn	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 %		
<b>Sucedáneo de Chocolate</b>			
- 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		

 <b>Nestlé</b>	<b>NESTLE CHILE</b>	<b>AG 05- 2022</b>
<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>11262886 SAHNE NUSS Choc impulsivo 12(20x14g) CL</b>		

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 <sub>n</sub> en g o ml			Desviación negativa admisible	
			en % de C <sub>n</sub>	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 SECOS<sup>143</sup>**

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

 <b>Nestlé</b>	<b>NESTLE CHILE</b>	<b>AG 05- 2022</b>
<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>11262886 SAHNE NUSS Choc impulsivo 12(20x14g) CL</b>		

**INFORMACION NUTRICIONAL**

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción: 1 barra (14g)		
Porciones por envase: 20		
	<b>100 g</b>	<b>1 porción</b>
Energía (Kcal)	560	78
Proteínas (g)	10,5	1,5
Grasas Totales (g)	34,1	4,8
Grasas saturadas (g)	17,2	2,4
Grasas Monoinsaturadas (g)	13,3	1,9
Grasas Poliinsaturadas (g)	2,9	0,40
Ac. Grasos trans (g)	0,50	0,07
Colesterol (mg)	18	3
Hidratos de Carbono disp. (g)	52,8	7,4
Azúcares Totales (g)	45,0	6,3
Sodio (mg)	90	13

PORCIONES POR ENVASE: 20  
 CADA PORCIÓN DE 1 Barra (14G) CONTIENE:

<b>Nutriente</b>	<b>Unidad</b>	<b>(%)</b>
Calorías (kcal)	78	4
Azúcares totales (g)	6,3	7
Grasas totales (g)	4,8	9
Grasas Saturadas (g)	2,4	11
Sodio (mg)	13	1

**LOGO DE ADVERTENCIA:**

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

 <b>Nestlé</b>	<b>NESTLE CHILE</b>	<b>AG 05- 2022</b>
<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>11262886 SAHNE NUSS Choc impulsivo 12(20x14g) CL</b>		

### **Marco Regulatorio**

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

- **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.
<b>No</b> 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><b>11262886 SAHNE NUSS Choc impulsivo 12(20x14g) CL</b></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:			
<b>CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS:</b> 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:			
<b>Cereales con gluten</b>		<b>Maní, soya y sus productos</b>	
<b>Crustáceos y productos</b>		<b>Leche y productos lácteos</b>	
<b>Huevos y sus derivados</b>		<b>Nueces y sus derivados</b>	
<b>Pescados y derivados</b>		<b>Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más</b>	
A continuación, indicar los alérgenos presentes en:			
Alérgenos presentes en el Producto	Almendras, Leche y Soya		
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea.			
Alérgenos presentes en la planta:	Maní, Soya, Huevos, Almendras, Leche y productos lácteos, Cereales con Gluten		