


|   |   |   |
|---|---|---|
|  <p>TAILOR-MADE OF THE FOOD INDUSTRY</p> | <b>FICHA TÉCNICA</b>  | <b>Código</b> : ID.FT.G.405<br><b>Versión</b> : 01<br><b>Fecha</b> : 16.11.2022<br><b>Página</b> : 1/3<br><b>Cliente</b> : Nestlé Chile |
|   | <b>BARRA DE ALMENDRAS, MANÍ,<br/> ARROZ INFLADO Y SAL DE MAR,<br/> CON CHOCOLATE AMARGO</b> |   |

#### I. DESCRIPCIÓN

Barra de almendras, maní, arroz inflado y sal de mar, con chocolate amargo

#### II. INGREDIENTES

Almendras enteras tostadas, maní tostado mitades, licor de cacao, arroz inflado (arroz pilado partido, extracto de malta y azúcar), oligofruktosa, miel, jarabe de glucosa, azúcar, cocoa natural, manteca de cacao, grasa anhidra de leche, sal de mar y lecitina de soya.

#### III. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos en el producto: Leche, maní, almendras, gluten y soya.

#### IV. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

|         |         |
|---------|---------|
| Humedad | Máx. 8% |
|---------|---------|

#### V. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS


|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| Mohos                 | Máx. 100 ufc/g |
| Levaduras             | Máx. 100 ufc/g |
| E. Coli               | Máx. 3 NMP     |
| Enterobacterias       | Máx. 10 ufc/g  |
| Staphylococcus aureus | Máx. 100 ufc/g |
| Salmonella*           | Ausencia /25g  |
| Bacillus Cereus*      | Máx. 100 ufc/g |

(\*) Análisis externo.

#### VI. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

|                     |  |
|---------------------|--|
| Color               | Marrón con ligeras partes cremas, líneas y base marrón oscura                |
| Olor                | Característico a almendras con chocolate                                     |
| Sabor               | Característica a almendras, maní, chocolate con sal.                         |
| Apariencia /Textura | Producto en forma de barra con base y líneas de chocolate, textura crocante. |

|   |   |                                       |
|---|---|---------------------------------------|
| <b>Elaborado por: Víctor Cardenas</b>           | <b>Revisado por: Greiz Carhuacho</b>                          | <b>Aprobado por: Oscar Colmenares</b> |
| Líder de proyectos de Aplicaciones y Desarrollo | Analista de Asuntos Regulatorios de Aplicaciones y Desarrollo | Jefe de Aplicaciones y Desarrollo     |
| <b>FIRMADO EN EL ORIGINAL</b>                   | <b>FIRMADO EN EL ORIGINAL</b>                                 | <b>FIRMADO EN EL ORIGINAL</b>         |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <br>TAILOR-MADE OF THE FOOD INDUSTRY | <b>FICHA TÉCNICA</b>  | <b>Código</b> : ID.FT.G.405<br><b>Versión</b> : 01<br><b>Fecha</b> : 16.11.2022<br><b>Página</b> : 2/3<br><b>Cliente</b> : Nestlé Chile |
|   | <b>BARRA DE ALMENDRAS, MANÍ,<br/>         ARROZ INFLADO Y SAL DE MAR,<br/>         CON CHOCOLATE AMARGO</b> |   |

## VII. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>    |              |                  |
|-----------------------------------|--------------|------------------|
| <b>Porción:</b> 1 barra (25g)     |              |                  |
| <b>Porciones por envase:</b> 1    |              |                  |
|                                   | <b>100 g</b> | <b>1 porción</b> |
| <b>Energía (kcal)</b>             | 571.5        | 142.9            |
| <b>Proteínas (g)</b>              | 18.2         | 4.5              |
| <b>Grasa Total (g)</b>            | 38.9         | 9.7              |
| Grasas Saturadas (g)              | 9.8          | 2.5              |
| Grasa Monoinsaturada (g)          | 21.7         | 5.4              |
| Grasa Polinsaturada (g)           | 5.4          | 1.4              |
| Grasas Trans (g)                  | 0.0          | 0.0              |
| Colesterol (mg)                   | 3.0          | 0.8              |
| <b>Carbohidratos Disponi. (g)</b> | 25.0         | 6.2              |
| Azúcares Totales (g)              | 16.0         | 4.0              |
| <b>Fibra dietética total(g).</b>  | 12.3         | 3.1              |
| Sodio (mg)                        | 127.5        | 31.9             |


## VIII. USO

Producto de confitería apto para el consumo humano directo.

## IX. PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

| <b>EMPAQUE</b>     | <b>PRESENTACIÓN</b><br>Caja x 6 display x 24 und x 25g              |
|--------------------|---|
| Empaque primario   | Bobina BOPP Cristal + BOPP Alox,                                    |
| Empaque secundario | Display de cartón dúplex con respaldo Kraft con impresión y troquel |
| Empaque Terciario  | Caja de cartón corrugado  |

|   |   |                                       |
|---|---|---------------------------------------|
| <b>Elaborado por:</b> Victor Cardenas           | <b>Revisado por:</b> Greiz Carhuancho                         | <b>Aprobado por:</b> Oscar Colmenares |
| Líder de proyectos de Aplicaciones y Desarrollo | Analista de Asuntos Regulatorios de Aplicaciones y Desarrollo | Jefe de Aplicaciones y Desarrollo     |
| <b>FIRMADO EN EL ORIGINAL</b>                   | <b>FIRMADO EN EL ORIGINAL</b>                                 | <b>FIRMADO EN EL ORIGINAL</b>         |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <br><small>TAILOR-MADE OF THE FOOD INDUSTRY</small> | <b>FICHA TÉCNICA</b>  | <b>Código</b> : ID.FT.G.405<br><b>Versión</b> : 01<br><b>Fecha</b> : 16.11.2022<br><b>Página</b> : 3/3<br><b>Cliente</b> : Nestlé Chile |
|  | <b>BARRA DE ALMENDRAS, MANÍ,<br/> ARROZ INFLADO Y SAL DE MAR,<br/> CON CHOCOLATE AMARGO</b> |   |

#### X. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto almacenarse en un lugar fresco y seco entre 18°C y 20°C y una humedad relativa máxima del 65%. Bajo estrictas condiciones sanitarias, libre de olores y material extraño que pueda transferirse al producto.

#### XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

El producto debe transportarse en un lugar fresco y seco entre 18°C y 20°C y una humedad relativa máxima del 65%.

#### XII. TIEMPO DE VIDA

12 meses



|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Elaborado por: Victor Cardenas</b>                  | <b>Revisado por: Greiz Carhuanchu</b>                                | <b>Aprobado por: Oscar Colmenares</b>    |
| <i>Líder de proyectos de Aplicaciones y Desarrollo</i> | <i>Analista de Asuntos Regulatorios de Aplicaciones y Desarrollo</i> | <i>Jefe de Aplicaciones y Desarrollo</i> |
| <b>FIRMADO EN EL ORIGINAL</b>                          | <b>FIRMADO EN EL ORIGINAL</b>  | <b>FIRMADO EN EL ORIGINAL</b>            |