

 <p>TAILOR-MADE OF THE FOOD INDUSTRY</p>	FICHA TÉCNICA	Código : ID.FT.G.406 Versión : 01 Fecha : 16.11.2022 Página : 1/3 Cliente : Nestlé Chile
	BARRA DE MANÍ, ALMENDRAS, CRANBERRIES Y ARROZ INFLADO CON CHOCOLATE AMARGO	

I. DESCRIPCIÓN

Barra de Maní, Almendras, Cranberries y arroz inflado con chocolate amargo

II. INGREDIENTES

Maní tostado mitades, **almendras enteras** tostadas, licor de cacao, oligofructosa, arándano deshidratado (arándano, azúcar, harina de arroz, aceite de girasol), miel, jarabe de glucosa, arroz inflado (arroz pilado partido, **extracto de malta** y azúcar), azúcar, cocoa natural, manteca de cacao, **grasa anhidra de leche**, aroma natural 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 partes de color crema claro y rojo, y base marrón oscuro.
Olor	Característico a almendras con chocolate
Sabor	Característico a almendras, maní, cranberries y chocolate.
Aspecto/Textura	Producto en forma de barra con base de chocolate y textura crocante.

TAILOR-MADE OF THE FOOD INDUSTRY

Elaborado por: Victor Cardenas	Revisado por: Greiz Carhuacho	Aprobado por: Oscar Colmenares
Líder de proyectos de Aplicaciones y Desarrollo	Analista de Asuntos Regulatorios de Aplicaciones y Desarrollo	Jefe de Aplicaciones y Desarrollo
FIRMADO EN EL ORIGINAL	FIRMADO EN EL ORIGINAL	FIRMADO EN EL ORIGINAL

 TAILOR-MADE OF THE FOOD INDUSTRY	FICHA TÉCNICA	Código : ID.FT.G.406 Versión : 01 Fecha : 16.11.2022 Página : 2/3 Cliente : Nestlé Chile
	BARRA DE MANÍ, ALMENDRAS, CRANBERRIES Y ARROZ INFLADO CON CHOCOLATE AMARGO	

VII. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 barra (25g)		
Porciones por envase: 1		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	546.5	136.6
Proteínas (g)	17.9	4.5
Grasa Total (g)	34.3	8.6
Grasas Saturadas (g)	8.1	2.0
Grasa Monoinsaturada (g)	20.4	5.1
Grasa Polinsaturada (g)	4.2	1.0
Grasas Trans (g)	0.0	0.0
Colesterol (mg)	1.8	0.5
Carbohidratos Disponi. (g)	29.7	7.4
Azúcares Totales (g)	21.5	5.4
Fibra dietética total(g).	12.0	3.0
Sodio (mg)	15.8	4.0

VIII. USO

Producto de confitería apto para el consumo humano directo.

IX. PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

EMPAQUE	PRESENTACIÓN 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

Elaborado por: Victor Cardenas	Revisado por: Greiz Carhuacho	Aprobado por: Oscar Colmenares
Líder de proyectos de Aplicaciones y Desarrollo	Analista de Asuntos Regulatorios de Aplicaciones y Desarrollo	Jefe de Aplicaciones y Desarrollo
FIRMADO EN EL ORIGINAL	FIRMADO EN EL ORIGINAL	FIRMADO EN EL ORIGINAL

 MACHU PICCHU <i>foods</i> <small>TAILOR-MADE OF THE FOOD INDUSTRY</small>	FICHA TÉCNICA	Código : ID.FT.G.406 Versión : 01 Fecha : 16.11.2022 Página : 3/3 Cliente : Nestlé Chile
	BARRA DE MANÍ, ALMENDRAS, CRANBERRIES Y ARROZ INFLADO CON CHOCOLATE AMARGO	

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



Elaborado por: Victor Cardenas	Revisado por: Greiz Carhuanchu	Aprobado por: Oscar Colmenares
<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>
FIRMADO EN EL ORIGINAL	FIRMADO EN EL ORIGINAL	FIRMADO EN EL ORIGINAL