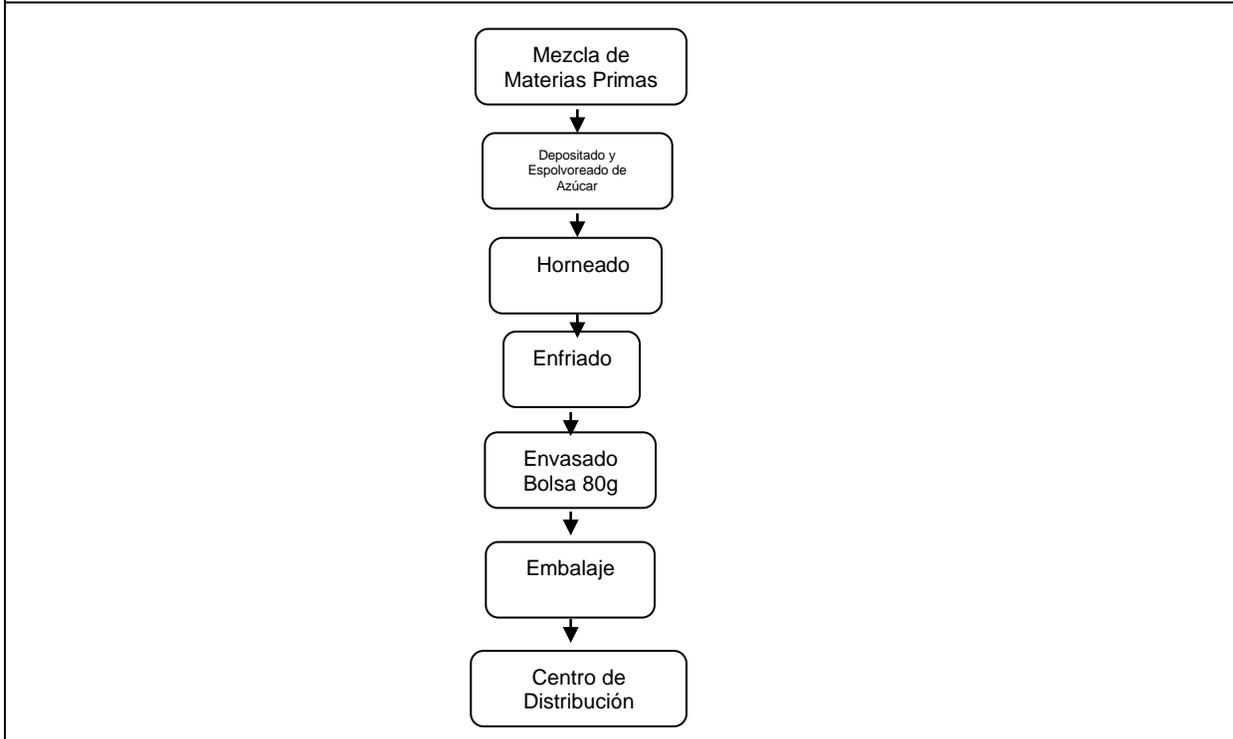


DOCUMENTO	Código: AG_MAIP_CRI100g_01
	Revisión: 001
	Fecha: 30/11/2023
	Página 1 de 4
Ficha Técnica Alimentos	

ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre del Proveedor e importador	Nestlé Chile
Dirección	Avenida Las Condes 11287, Las Condes Santiago
Razón social	S.A.
Rut	90703000-8
Nombre del Fabricante	Nestlé Chile
Dirección	Fca. Maipu, Camino Melipilla N° 15.300
Razón social	S.A.
Rut	90703000-8
Nombre del producto	12597405 MCKAY CRIOLLITA 28x80g CL
Resolución Sanitaria	N°1,560, de 24.09.90 del S. Salud del Ambiente R.M.
Sistema de calidad implementado	ISO 22.000
Certificaciones	ISO 22.000
Contacto Comercial	Francisco Cordero
Email	Cordero,Francisco,CL-Santiago
Fono	+56 932435716
Responsable de Calidad	Gisela Martínez
Email	Martinez,Gisela,CL-Santiago
Fono	5672 200351
Fecha	05/04/2024

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	Galleta sabor vainilla con cristales de azúcar
1.2. Referente	

2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION



DOCUMENTO	Código: AG_MAIP_CRI100g_01
	Revisión: 001
	Fecha: 30/11/2023
	Página 2 de 4

Ficha Técnica Alimentos

3. INGREDIENTES

3.1. Listado de ingredientes

Ingredientes: Azúcar, **Harina de Trigo**, **Huevos**, **Suero de Leche en Polvo**, Leudantes (Fosfato Monocálcico y Bicarbonato de Sodio), Almidón de Maíz, Saborizante Artificial y Colorante (Carotenos).

3.2. Límites de aditivos

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

4.1. Tabla de información nutricional (en caso de existir otros nutrientes, agregar más filas)

Porción: 6 galletas (26g)			
Porciones por envase: Aprox. 3			
	100 g	1 porción	% VD (*)
Energía (Kcal)	408	98	5%
Proteínas (g)	8.4	2.0	
Grasas Totales (g)	5.8	1.4	3%
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	80.6	19.3	
Azúcares Totales (g)	52.9	12,7	14%
Sodio (mg)	110	26	1%

(*)% del Valor Diario de Referencia para un adulto en base a 2000kcal.

4.2. Fuente Información Nutricional | Análisis Físico Químico en Laboratorio Regional Nestlé.

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

5.1. Características físicas (en caso de existir más mediciones, agregar las filas que sean necesarias)

Contenido neto (g/mL)	80g			
	Declarado	Mín.	Máx.	Método
Contenido drenado				
Volumen				
Dimensiones				
Defectos				
Unid. por envase	18			

5.2. Características químicas (en caso de existir más mediciones, agregar las filas que sean necesarias)

	Declarado	Mín.	Máx.	Método
pH	N/A			
Aw	N/A			
°Brix	N/A			
Humedad	7,0%	5%	9%	

DOCUMENTO	Código: AG_MAIP_CRI100g_01
	Revisión: 001
	Fecha: 30/11/2023
	Página 3 de 4

Ficha Técnica Alimentos

5.3. Características microbiológicas (indicar artículo del RSA al que se hace referencia)

Artículo:

8. PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTERIA

8.1.- PAN Y MASAS HORNEADAS SIN RELLENO

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

8.2.- MASAS CON RELLENO Y/O COBERTURAS¹⁴⁴

Parámetro	Plan de muestreo		Limite por gramo			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto. Aerobios Mesóf. (*)	3	3	5	1	10 ⁵	10 ⁶
E. coli	6	3	5	1	10	10 ²
S. aureus	6	3	5	1	10	10 ²
Salmonella en 25 g (**)	10	2	5	0	0	---

* Excepto con productos fermentados o madurados

** Sólo productos con crema y/o cacao.]

5.4. Características sensoriales

Apariencia	Galleta sabor vainilla con cristales de azúcar
Aroma	Aroma vainilla
Color	Superficie dorada e interior de blanco a amarillento
Sabor	Sabor vainilla
Resabio posterior	N/A

5.5. Uso previsto

5.6. Modo de preparación

6. EMPAQUE

6.1. Tipo de envase primario	Bolsa con laminación de BOPP 17 Mic Natural con BOPP 25 Mic Perlado.
6.2. Tara del envase	
6.3. Tipo de envase secundario	Caja cartón corrugado
6.4. Presentación	
6.5. Código	EAN: 8445291446427 DUN: 8445291446434

7. CONDICIONES DE TRANSPORTE

7.1 Tipo de camión	Cerrado
7.2 Tipo de termógrafo (para productos congelados y refrigerados)	Digital (indicar software), convencional

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

8.1. Almacenamiento en bodega	Conservar en lugar fresco y seco.
8.2. Almacenamiento una vez abierto	

9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO

9.1. Vida útil	300 días (10 meses)
9.2. Rotulación (detallar modo de rotulación y si algún campo no se rotula indicar como No Aplica. De rotular lote se debe explicar qué es lo que significa)	

DOCUMENTO	Código: AG_MAIP_CRI100g_01
	Revisión: 001
	Fecha: 30/11/2023
	Página 4 de 4

Ficha Técnica Alimentos

Elaboración	N/A
Vencimiento	DDMMMAAAA
Lote	ADDD0077
Duración	300 días

10. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados): cualquier organismo cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no se produce de forma natural. **(Indicar materia prima y presencia o ausencia de OGM, marque con una X).**

Si	
No	x

11. DECLARACIÓN DE MULTIRESIDUOS (adjuntar respaldos de multiresiduos).

12. 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	X	Soya y sus productos	X
Crustáceos y productos		Leche y productos lácteos	X
Huevos y sus derivados	X	Avellanas	
Pescados y derivados		Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más	

A continuación, indicar los alérgenos presentes en:

Alérgenos presentes en el Producto	Contiene Gluten, Huevo, Leche y Soya
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea.	
Alérgenos presentes en la planta:	

Numero de Revisión	Fecha de Revisión	Descripción del Cambio
0	05/04/2024	Primera Versión