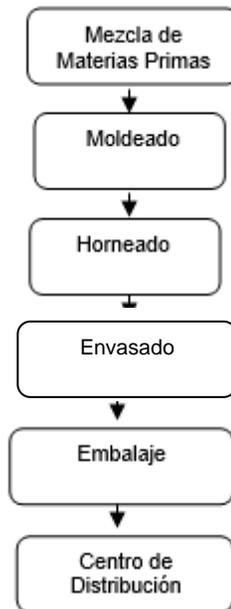


	DOCUMENTO	
Ficha técnica Alimentos		

ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre del Proveedor e importador	Nestlé Chile
Dirección	Avenida Las Condes 11287, Las Condes, Santiago
Razón social	Nestlé Chile, S.A.
Rut	90703000-8
Nombre del Fabricante	Nestlé Chile, S.A.
Dirección	Avenida Las Condes 11287, Las Condes, Santiago
Razón social	Nestlé Chile, S.A.
Rut	90703000-8
Nombre del producto	11262239 TRITON CLASICA Gall Vainilla 30x126g CL
Resolución Sanitaria	1.560, de 24.09.90
Sistema de calidad implementado	FSSC 22000
Certificaciones	ISO 22000:2005, ISO/TS22002-1:2009
Contacto Comercial	Julio Sepúlveda
Email	Julio.Sepulveda1@cl.nestle.com
Fono	+56 9 6917 6787
Responsable de Calidad	Esteban Prado
Email	esteban.prado@cl.nestle.com
Fono	56956997746
Fecha	29/12/2022

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	Galleta con Relleno Sabor Vainilla
1.2. Referente	

2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION



3. INGREDIENTES	
------------------------	--

	DOCUMENTO	

Ficha técnica Alimentos

3.1. Listado de ingredientes	Harina de Trigo, Azúcar, Aceite Vegetal de Soya (con antioxidantes; TBHQ y Ácido Cítrico), Mezcla de Grasas Vegetales (Aceite de Soya, Manteca de Palmiste y Palma Hidrogenada e Interestificada con antioxidante: BHT), Almidón de Maíz, Cacao en Polvo, Colorante Caramelo, Leudantes (Bicarbonato de Amonio, Bicarbonato de Sodio y Fosfato Monocálcico), Maltodextrina, Sal, Emulsionante (Lecitina de Soya) y Saborizantes (Artificial e Idéntico a Natural).
-------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3.2. Límites de aditivos	
---------------------------------	--

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

Porción sugerida: 3 galletas (34g)			
Porciones por envase: Aprox.4			
	100 g	Porción	% VD Arg. (*)
Energía (kcal)	477	162	8%
Proteínas (g)	4,5	1,5	
Grasas Totales (g)	18,2	6,2	11%
Grasas Saturadas (g)	6,0	2,0	9%
Grasas Monoinsaturadas (g)	3,0	1,0	
Grasas Poliinsaturadas (g)	6,4	2,2	
Ác. Grasos Trans (g)	0,15	0,05	
Colesterol (mg)	2	1	
Hidratos de carbono disp. (g)	73,7	25,1	
Azúcares Totales (g)	31,9	10,8	12%
Sodio (mg)	269	91	4%

4.2. Fuente Información Nutricional	Tablas referenciales: Indicar nombre de la tabla de referencia utilizada y método de cálculo. Análisis de laboratorio: Indicar el método y procedimiento de análisis (adjuntar protocolo de análisis).
--------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

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

Contenido neto (g/mL)	126g			
Contenido drenado				
	Declarado	Mín.	Máx.	Método
Volumen				
Dimensiones				
Defectos				
Unid. por envase	11			

	DOCUMENTO
--	------------------

Ficha técnica Alimentos

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

	Declarado	Mín.	Máx.	Método
pH				
Aw				
°Brix				
Humedad			2	

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

8. PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTERIA

8.1.- PAN Y MASAS HORNEADAS SIN RELLENO

Parámetro	Plan de muestreo		Límite 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		Límite 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 tipo sándwich con relleno graso blanco
Aroma	Cacao y leve a vainilla.
Color	Tapa Café, crema color blanco
Sabor	Sabor a chocolate con relleno dulce de vainilla.
Resabio posterior	N/A

5.5. Uso previsto Consumo directo

5.6. Modo de preparación No requiere preparación

6. EMPAQUE

6.1. Tipo de envase primario Formato: Flowpack

6.2. Tara del envase

6.3. Tipo de envase secundario Flowpack

6.4. Presentación 15(2x103g)

6.5. Código EAN-13:
DUN-14:

7. CONDICIONES DE TRANSPORTE

7.1 Tipo de camión Cerrado

7.2 Tipo de termógrafo (para productos

	DOCUMENTO	

Ficha técnica Alimentos

congelados y refrigerados)

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

8.1. Almacenamiento en bodega Conservar en lugar fresco y seco

8.2. Almacenamiento una vez abierto N/A

9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO

9.1. Vida útil 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)

Vencimiento	MM.AAAA
Lote	ADDD0077

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	Maní, soya y sus productos	x
Crustáceos y productos		Leche y productos lácteos	x
Huevos y sus derivados	x	Nueces y sus derivados	
Pescados y derivados		Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más	x

A continuación, indicar los alérgenos presentes en:

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