

	GALLETAS MCKAY	
12107178 NESTLE MCKAY Gall Niza Pq 24x150g CL		

1. ANTECEDENTES GENERALES PROVEEDOR				
1.1] Nombre del Proveedor	Nestle Chile S. A			
1.2] Dirección	Avda. Las Condes 11287, Las Condes.			
1.3] Nombre del Elaborador/Envasador	Nestle Chile SA			
1.4] Dirección	Camino a Melipilla 15300, Maipú			
1.5] Razón social	A&B			
1.6] Certificaciones de Calidad	SARAH ARCURI, QA MANAGER			
Sistema de Calidad	SI/NO (N°)	Certificado (si/no)		
FSCC2200	Si	Si		
1.7] Teléfono	56 223384000			
1.8] Rut	90703000-8			
1.9] e-mail contacto	Francisco.cordero@cl.nestle.com			
2. ANTECEDENTES GENERALES PRODUCTO				
2.1] Nombre del producto	NESTLE MCKAY Gall Niza Pq 24x150g CL			
2.2] Marca	NESTLE			
2.3] Grado del producto	Galletas			
2.4] Origen del Producto (País)	Chile			
2.5] Resolución Sanitaria	1560			
2.6] Resolución propia del país de elaboración	NA			
2.7] Resolución Importación ó Genérica	RESOLUCIÓN lote a lote			
2.8] Contacto Comercial	Francisco Cordero			
2.9] Responsable de Calidad	SARAH ARCURI			
2.10] Fecha	21/08/2020			
2.11] Declaración de Peso / Volumen	150g cada PAQUETE			

	GALLETAS MCKAY	
12107178 NESTLE MCKAY Gall Niza Pq 24x150g CL		

3. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
3.1] Ingredientes	Harina de Trigo , Azúcar, Harina de Maíz, Aceite Vegetal de Soya (con antioxidantes: TBHQ y Ácido Cítrico), Margarina, Coco Rallado , Suero de Leche en Polvo , Jarabe de Fructosa, Emulsionante (Lecitina de Soya), Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Bicarbonato de Amonio y Fosfato Monocálcico), Sal, Saborizantes (Idéntico a Natural y Artificial), Colorantes (Annato y Carotenos), Mezcla de Aceites Vegetales ((Girasol y Soya) con Antioxidante: Palmitato de Ascorbilo) y Almidón de Maíz.
3.3] Condiciones de Almacenamiento	Lugar Fresco y Seco
3.4] Modo de Preparación	NA
3.5] Duración (vida útil)	9 meses
4. EMPAQUE	
4.1] Tipo de Envase	
Primario	Laminado BOPP
Secundario	
4.2] Tipo de Impresión	
4.3] Restricciones de Impresión	NA
4.4] Códigos de barra	
4.5] Rotulación	
4.6] Contenido Neto (+/- rango variación)	150g
Contenido Drenado (+/- rango variación)	NA
4.7] Codificación de Fechado	Impreso en Estuche Según RSA ART. 107 letra f) y g): dd.mm.aaaa
4.8] Adjuntar Plano del Producto	
4.9] Características especiales del envase	N/A
4.10] Presentación	24x150g

 Good Food, Good Life	GALLETAS MCKAY	
12107178 NESTLE MCKAY Gall Niza Pq 24x150g CL		

Análisis	Valor	Rango
Defectos	n/a	n/a
Peso neto / volumen	150g	n/a
Dimensiones (Largo, ancho, alto, espesor)		
Unidades por envase		
Análisis	Valor	Unidad

a) Metales pesados	Lim. Máx (mg/kg de prod.final)
Arsénico	1
Cobre	10
Plomo	2
Selenio	0,3
Zinc	100

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.]

Color: Dorado


Apariencia: Galleta dulce seca tradicional con cristales de azúcar

Textura: Crocante de dureza media

Sabor: Sabor vainilla.

Aroma: Vainilla.

Descripción del producto final: Galletas Galleta dulce con cristales de azúcar

	GALLETAS MCKAY	
12107178 NESTLE MCKAY Gall Niza Pq 24x150g CL		

INFORMACION NUTRICIONAL			
Porción:		5 Unidades (30g)	
Porciones por envase:		Aprox. 5	
		100g	porción
Energía	Kcal	458	138
Proteínas	g	6,7	2,0
Grasas Totales	g	11,8	3,5
Grasas Saturadas	g	3,5	1,0
Grasas Monoinsaturadas	g	2,4	0,72
Grasas Poliinsaturadas	g	3,7	1,1
Ac. Grasos Trans	g	0,05	0,02
Colesterol	mg	1	0
Hidratos de Carbono disp.	g	81,3	24,4
Azúcares Totales	g	28,9	8,7
Sodio	mg	139	42

GDA

Nutriente	Porción	%GDA
Calorías	138	7
Azúcares totales (g)	8,7	10
Grasas totales (g)	3,5	6
Grasas Saturadas (g)	1,0	5
Sodio (mg)	42	2

LOGOS: 2 logos (Alto en Azúcares, Alto en Calorías).