



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS

Café_Instantáneo_en_Polvo CRUZEIRO Clásico CHILE 6x500g

Código: ET CAF009

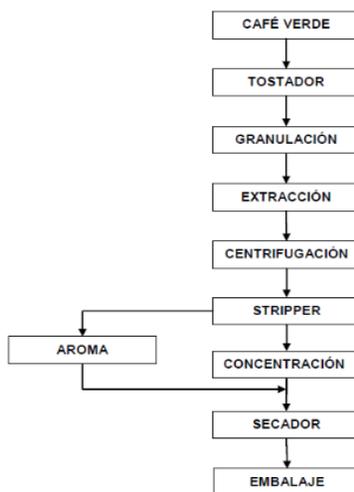
Versión: 1.0

Página: 1 de 4

1 Antecedentes Generales	
1.1 Nombre del producto	Café_Instantáneo_en_Polvo CRUZEIRO Clásico CHILE 6x500g
1.2 Nombre Comercial del Proveedor/Elaborador	Compañía Iguazú de Café Soluvel.
1.3 Razón social elaborador	Compañía Iguazú de Café Soluvel.
1.4 Nombre Comercial del Importador/Distribuidor	PROSUD S.A.
1.5 Razón social	PROSUD S.A.
1.6 Dirección - Teléfono	LAUTARO 2102-D, QUILICURA, SANTIAGO - CHILE. +56 2 2913 5000
1.7 RUT/CUIT o similar	78.030.690-4
1.8 Contacto Comercial	RAFAEL UNDURRAGA rundurraga@prosud.cl
1.9 Responsable de Calidad	MARÍA MANOSALVA mmanosalva@prosud.cl
1.10 País de Origen del Producto	BRASIL
1.11 Autorización Sanitaria de origen para el producto	CEP: 86300-000 CNPJ (MF) nº 76.255.926/0001-90
1.12 Resolución Sanitaria del producto	Según partida de producto internado.

2 Descripción del Producto		Código Interno
2.1 Descripción General	Café_Instantáneo_en_Polvo CRUZEIRO Clásico CHILE 6x500g	CAF009
2.2 Descripción Legal	Café_Instantáneo_en_Polvo	
2.3 Descriptores Legales (Claims)	N/A	

3 Diagrama de flujo y/o explicación del proceso de elaboración.



4 Declaración de Ingredientes y Aditivos

4.1 Listado de Ingrediente y Aditivos (En orden decreciente según formulación)

100% Café.

Ingredientes	% composición referencial (*)	Función Tecnológica	Límite Legal de Aditivos
100% Café.	Café.	Ingrediente	-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
TOTAL	100.00%		

(*) Cuando aplique [E]. En ingredientes caracterizantes.

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS**

Café Instantáneo en Polvo CRUZEIRO Clásico CHILE 6x500g

Código: ET CAF009

Versión: 1.0

Página: 2 de 4

5 Información Nutricional**5.1 Tabla de Información Nutricional**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción:	1 cucharadita (2 g)		
Porciones por envase:	250		
	100 g	1 Porción	Metodología de Análisis
Energía (kcal)	283	5.7	Factores Atwater
Proteínas (g)	19.8	0.4	Kjeldhal
Grasa total (g)	0.3	0.0	AOAC
Grasa saturada (g)			
Grasa monoinsaturada (g)			
Grasa poliinsaturada (g)			
Ácidos grasos trans (g)			
Colesterol (mg)			
H. de C. disponibles (g)	50.3	1.0	Teórico
Azúcares totales (g)	34.9	0.7	Teórico
Fibra dietaria total (g)			
Fibra soluble (g)			
Fibra insoluble (g)			
Sodio (mg)	112	2.2	AOAC
Cafeína (mg)	3400	68.0	AOAC
VITAMINAS Y MINERALES	100 g	(*)	Metodología de Análisis
Vitamina A (µgER)			
Vitamina C (mg)			
Vitamina D (µg)			
Vitamina E (mg ET)			
Tiamina (Vit. B1) (mg)			
Riboflavina (Vit. B2) (mg)			
Niacina (mg EN)			
Vitamina B6 (mg)			
Ácido Fólico (µg)			
Vitamina B12 (µg)			
Ac. Pantoténico (mg)			
Vitamina K (µg)			
Calcio (mg)			
Hierro (mg)			
Fósforo (mg)			
Magnesio (mg)			
Zinc (mg)			

(*) % en relación a la Dosis Diaria Recomendada para Chile.

Ley 20.606	ENERGÍA	GRASAS	AZÚCARE	SODIO [m
SOLIDOS / 10	275	4	10	400
LIQUIDOS / 1	80	3	5	100

Mayor Área Rotulable 0cm²

No Aplica Ley 20.606

No Aplica Ley 20.606



No Aplica Ley 20.606

No Aplica Ley 20.606

Etiquetado Opcional GDAPorciones por envase: 250
Cada porción de 1 cucharadita (2 g) contiene:

Calorías	Az. Tot.	G.total	G.Sat.	Sodio
6Kcal	0.7 g	0.0 g	**	2mg
0%	1% (*)	0%		0%

% de la recomendación diaria para un adulto en base a 2000 Kc

(*) Según valor diario de CIAA de UE.

(**) Contiene menos de 3g de grasa por porción.

5.2 Fuente de Información Nutricional

Tablas Referenciales		Indicar nombre de la tabla de referencia utilizada y método de cálculo.
Análisis de Laboratorio	X	Indicar Laboratorio. Laboratorio Planta

6 Contenido de Potenciales Alérgenos

6.1 Definición	Presencia o compuesto causante de una reacción adversa en la población.
6.2 Lista de Alérgenos según Resolución Exenta N°427/2010.	6.3 Indicar Alérgenos Presentes
6.2.1 Cereales que contienen gluten	6.3.1 Alérgenos presentes en el Producto
6.2.2 Crustáceos y sus productos	No Posee.
6.2.3 Huevos y sus productos	6.3.2 Alérgenos presentes en otros productos de la misma línea.
6.2.4 Pescados y derivados	No Posee.
6.2.5 Maní, soya y sus productos	6.3.3 Otros alérgenos presentes en la planta:
6.2.6 Leche y productos lácteos, incluida la lactosa	No posee.
6.2.7 Nueces y productos derivados	
6.2.8 Sulfitos en concentraciones mayores a 10ppm.	
6.2.9 Otros (Indicar)	

7 Especificación de Calidad

7.1 Características Físicas (variables a medir según tipo de producto y exigencias R.S.A.)					
Tipo de Análisis	Valor declarado	Mínimo	Máximo	Metodología Utilizada	Norma de Referencia
Contenido Neto [Expresado en g o ml]	500 g	485.0000	515.0000	Balanza Integrada en línea de envasado.	NCh 1650
Contenido Drenado	N/A	-	-	-	-
Volumen	0.002480m ³	0.002467m ³	0.002492m ³	NCh 44	NCh 44
Dimensiones	18x3x27cm	-0.25%	+0.25%	N/A	N/A
Unidades por Envase	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
% Defectos Críticos	-	-	AQL 0,65%	NCh 44	NCh 44
% Defectos Mayores	-	-	AQL 2,5%	NCh 44	NCh 44
% Defectos Menores	-	-	AQL 10%	NCh 44	NCh 44

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS****Café_Instantáneo_en_Polvo CRUZEIRO Clásico CHILE 6x500g**

Código: ET CAF009

Versión: 1.0

Página: 3 de 4

7.2 Características Químicas (variables a medir según tipo de producto y exigencias R.S.A.)

Tipo de Análisis	Valor declarado	Límites		Metodología Utilizada	Norma de Referencia
		Mínimo	Máximo		
Granos carbonizados [%]	-	-	5.00	Medición directa	ARTICULO 455 R.S.A Dto.977/96
Materias extrañas [%]	-	-	1.00	Medición directa	ARTICULO 455 R.S.A Dto.977/96
Humedad [%]	-	-	5.00	Medición directa	ARTICULO 455 R.S.A Dto.977/96
Cafeína [% en base seca]	-	2.50	-	Medición directa	ARTICULO 456 R.S.A Dto.977/96
Extracto acuoso [% en base seca]	-	20	-	Medición directa	ARTICULO 456 R.S.A Dto.977/96

7.3 Características Microbiológicas (variables a medir según tipo de producto y exigencias R.S.A.)

Tipo de Análisis	Plan de muestreo	Límites				Norma de Referencia	
		Categoría	Clase	n	c		m
Lactobacillus [UFC/g]	5	3	5	2	10 ²	10 ³	ARTICULO 173 R.S.A Dto.977/96
Listeria monocytogenes [UFC/g]	10	2	5	0	0	---	ARTICULO 174 R.S.A Dto.977/96

7.4 Características Organolépticas (variables a medir según tipo de producto y exigencias R.S.A.)

Apariencia	Buena, aspecto normal.
Aroma	Suave y característico, libre de aromas extraños.
Color	Normal y homogéneo.
Sabor	Normal y homogéneo, libre de sabores extraños.
Textura	Suave, característica.
After Taste	Sin resabios extraños.

7.5 Uso Previsto Preparación: coloque en la taza una cucharadita (2g) de café CRUZEIRO , añada agua a punto de hervir y azúcar a su gusto.

7.6 Modo de Preparación Preparación: coloque en la taza una cucharadita (2g) de café CRUZEIRO , añada agua a punto de hervir y azúcar a su gusto.

7.7 Grupos vulnerables No posee

7.8 Mercado de Destino Retail, Mayoristas, Catering, Otros.

8 Datos Logísticos y Empaque**8.1 Datos Logísticos y Codificación**

Unidad de Venta	Flow Pack BOPP Met.
Unidades por Display	N/A
Display por Caja	N/A
Unidades por Caja	6
Volumen de Unidad	0.002480m ³
Peso Bruto por Unidad	0.515kg
Peso Bruto por Caja	3.39kg
A ² en Uso x Camada / % A ² Utilizada	1.044m ² / 87.0%

Volumen de Caja	0.01488m ³
Alto de Caja	285mm
Largo de Caja	290mm
Ancho de Caja	180mm
Cajas sugeridas por Camada	20
Camadas Sugeridas por Pallet	4
Cajas Sugeridas por Pallet	80
Altura Sugerida de Pallet	129cm

COD EAN 13 (Unidad) 789 6019 20823 9

COD DUN 14 (Caja Master) 1 789 6019 20823 6

COD EAN 13 (Display) N/A

Código Interno de Producto CAF009

8.2 Características de Empaque (Envases y Embalajes)

Envase	Material	Espesor	Peso	Volumen
Envase Primario	Flow Pack BOPP Met + PE	50µm	15.00g	0.002480m ³
Envase Secundario	Caja de Corrugado	180mm	290mm	3.0mm
Envase Terciario	N/A	N/A	N/A	N/A

Envase	Tipo de Impresión	Colores en Impresión	Alto	Ancho	Largo
Envase Primario	Flexografía	CMYK	27mm	30mm	180mm
Envase Secundario	Flexografía	N/A	285mm	180mm	290mm
Envase Terciario	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

9 Condiciones de Transporte

9.1 Tipo de Camión o Contenedor Cerrado, a T° ambiente.

9.2 Tipo de Termógrafo N/A



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS

Café_Instantáneo_en_Polvo CRUZEIRO Clásico CHILE 6x500g

Código: ET CAF009

Versión: 1.0

Página: 4 de 4

10 Condiciones de Almacenamiento

10.1 Almacenar en Bodega	Mantener en lugar limpio, fresco y seco.
10.2 Almacenar una vez abierto	Mantener el envase cerrado.

11 Vida Útil del Producto y Codificación de Trazabilidad

11.1 Vida Útil	24 meses, en condiciones normales de conservación y almacenamiento.
11.2 Definición de Vida Útil	Estudios de Vida Útil, aplicados por el Proveedor.
11.3 Rotulación	Explicar sistema de rotulación para vencimiento y lote.

Elaboración	XX L:DDMMAA HH:NN	Dos dígitos para el día, mes y año. Dos dígitos para la hora y minutos.
Lote	XX L:DDMMAA HH:NN	Dos dígitos para el día, mes y año. Dos dígitos para la hora y minutos.
Fecha de Vencimiento	DD/MM/AA	Dos dígitos para el día, mes y año.
Duración	N/A	

12 Declaración de Organismos Genéticamente Modificados (OGM)

Cualquier organismo cuyo material genético se ha modificado artificialmente. Indicar presencia o ausencia de OGM, marque con una X.

<input checked="" type="checkbox"/>	Ausencia	<input type="checkbox"/>	Ausencia no confirmada	-->	<input type="checkbox"/>	¿Cuáles?
-------------------------------------	----------	--------------------------	------------------------	-----	--------------------------	----------

13 Declaración de Multiresiduos

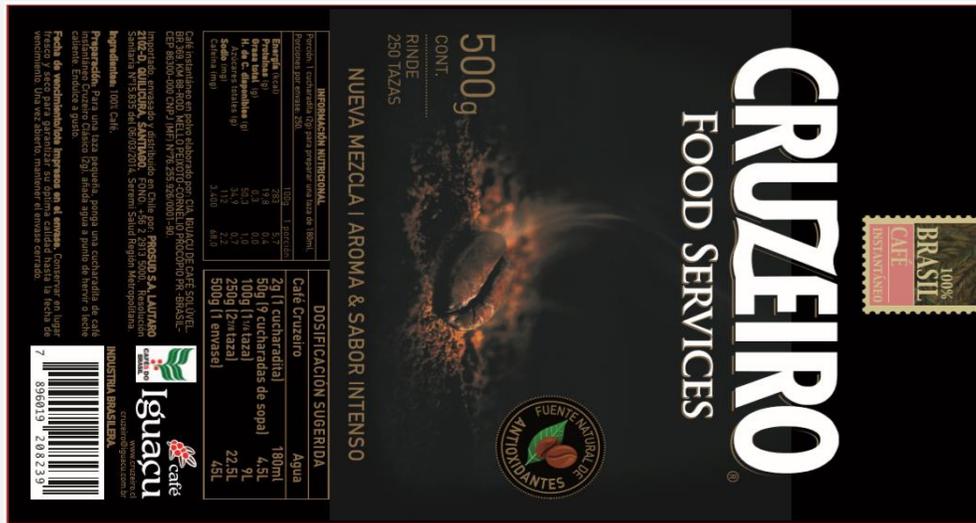
Indicar presencia o ausencia de Multiresiduos, marque con una X, en el caso que sea presencia indicar a cuál se refiere. Ejemplos: Pesticidas, Hormonas, etc.

<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>	SI	-->	<input type="checkbox"/>	¿Cuáles?
-------------------------------------	----	--------------------------	----	-----	--------------------------	----------

14 Certificaciones del Producto

No Posee

15 Imagen del Producto o Etiqueta



16 Control de Cambios

N° de revisión	Fecha revisión	Descripción del Cambio
001		

17 Aprobación Especificación Técnica

Aseguramiento de Calidad		Desarrollo de Productos	
Maria Manosalva		María Inés Bustamante	
Jefa Gestión de Calidad		Encargada Desarrollo de Productos	



ARTES VIGENTES DE PRODUCTOS TERMINADOS

CAF009 Café_Instantáneo_en_Polvo CRUZEIRO Clásico CHILE 6x500g

Código: ET CAF009

Versión: 1.0
Página: 2 de 3

2 Descripción del arte vigente		Código Interno Prod. Term.
2.1	Nombre del producto	CAF009 Café_Instantáneo_en_Polvo CRUZEIRO Clásico CHILE 6x500g
2.2	Nombre Comercial del Proveedor/Elaborador	Compañía Iguazú de Café Soluvel.
2.3	Tipo de envase	Caja de Corrugado
2.4	Tipo de contacto con el producto	Secundario (Sin contacto directo).
2.5	Diseño vigente envase secundario:	

CAF009

Caja de Corrugado

Café_Instantáneo_en_Polvo CRUZEIRO Clásico CHILE 6x500g

Elaboración : XX L:DDMMAA HH:NN

Lote : XX L:DDMMAA HH:NN

Fecha de Vencimiento : DD/MM/AA

Código

1 789 6019 20823 6



ARTES VIGENTES DE PRODUCTOS TERMINADOS

CAF009 Café_Instantáneo_en_Polvo CRUZEIRO Clásico CHILE 6x500g

Código: ET CAF009

Versión: 1.0
Página: 3 de 3

3 Descripción del arte vigente		Código Interno Prod. Term.
3.1	Nombre del producto	CAF009 Café_Instantáneo_en_Polvo CRUZEIRO Clásico CHILE 6x500g
3.2	Nombre Comercial del Proveedor/Elaborador	Compañía Iguazú de Café Soluvel.
3.3	Tipo de envase	N/A
3.4	Tipo de contacto con el producto	Indirecto
3.5	Diseño vigente envase terciario:	

CAF009

N/A

⋮

4 Aprobación de documento

Aseguramiento de Calidad

Maria Manosalva
Jefa Gestión de Calidad

Desarrollo de Productos

María Inés Bustamante
Encargada Desarrollo de Productos