

	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	12538354 Mini Morocha 24x50 g
Resolución Sanitaria	1.560, de 24.09.90
Sistema de calidad implementado	FSSC 22000
Certificaciones	ISO 22000:2005, ISO/TS22002-1:2009
Contacto Comercial	María José González
Email	María.gonzalez5@cl.nestle.com
Fono	56939253701
Responsable de Calidad	Esteban Prado
Email	esteban.prado@cl.nestle.com
Fono	56956997746
Fecha	30/11/202
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	Galletas con cobertura sabor Chocolate
1.2. Referente	
2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION	
3. INGREDIENTES	
3.1. Listado de ingredientes	Cobertura Sabor Chocolate (40%) (Azúcar, Aceite Vegetal de Palmiste Fraccionado e Hidrogenado (con Antioxidante BHT), Suero de Leche en Polvo, Cacao en Polvo, Maltodextrina, Leche Descremada en Polvo, Emulsionantes (Lecitina de Soya y Polirricinoleato de Poliglicerol) y Saborizantes Artificiales), Harina de Trigo, Azúcar, Aceite Vegetal de Soya (con antioxidantes: TBHQ y Ácido Cítrico), Harina de Maíz, Jarabe de Glucosa, Leudantes (Bicarbonato de Amonio, Bicarbonato de Sodio y Fosfato Monocálcico), Emulsionante (Lecitina de Soya), Saborizantes Artificiales, Sal, Almidón de Maíz, Jarabe de Fructosa, Mezcla de Aceites Vegetales (Girasol y Soya, con Antioxidante: Palmitato de Ascorbilo) y Colorante (Carotenos).
3.2. Límites de aditivos	
4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL	



DOCUMENTO

Ficha técnica Alimentos

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

Porción sugerida: 1 envase 50g)			
Porciones por envase: 1			
	100 g	Porción	% VD Arg. (*)
Energía (kcal)	488	244	12%
Proteínas (g)	5,9	2,9	
Grasa Total (g)	18,8	9,4	17%
Grasa saturada (g)	11,3	5,6	26%
Grasa monoinsaturada (g)	1,9	0,94	
Grasa poliinsaturada (g)	3,4	1,7	
Grasa trans (g)	0,10	0,05	
Colesterol (mg)	3	2	
Hidratos de carbono disp. (g)	73,9	36,9	
Azúcares totales (g)	31,5	15,7	17%
Sodio (mg)	147	73	3%

4.2. Fuente Información Nutricional

Análisis realizados en laboratorio interno de NESTLE. Métodos analíticos disponibles a solicitud del interesado.

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

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

Contenido neto (g/mL)	<i>50g</i>			
Contenido drenado				
	Declarado	Mín.	Máx.	Método
Volumen				
Dimensiones				
Defectos				
Unid. por envase				

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			3,5%	

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



DOCUMENTO

Ficha técnica Alimentos

8. PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA

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	Galletas Pequeñas circulares bañadas con Cobertura
Aroma	Cacao y leve a Vainilla.
Color	Café
Sabor	Sabor chocolate con toques 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

Laminado Bopp

6.2. Tara del envase

1,1 g

6.3. Tipo de envase secundario

No aplica

6.4. Presentación

24x50g

6.5. Código

EAN-13:
DUN-14:

7. CONDICIONES DE TRANSPORTE

7.1 Tipo de camión

Cerrado

7.2 Tipo de termógrafo (para productos congelados y refrigerados)

N/A

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

9 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



DOCUMENTO

Ficha técnica Alimentos

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	

A continuación, indicar los alérgenos presentes en:

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