

	<b>DOCUMENTO</b>	
<b>Ficha técnica Alimentos</b>		

<b>ANTECEDENTES GENERALES</b>	
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	<a href="mailto:María.gonzalez5@cl.nestle.com">María.gonzalez5@cl.nestle.com</a>
Fono	56939253701
Responsable de Calidad	Esteban Prado
Email	<a href="mailto:esteban.prado@cl.nestle.com">esteban.prado@cl.nestle.com</a>
Fono	56956997746
Fecha	30/11/202
<b>1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>	
<b>1.1. Descripción del alimento</b>	Galletas con cobertura sabor Chocolate
<b>1.2. Referente</b>	
<b>2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION</b>	
<b>3. INGREDIENTES</b>	
<b>3.1. Listado de ingredientes</b>	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).
<b>3.2. Limites de aditivos</b>	
<b>4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	



## 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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

##### 8.2.- MASAS CON RELLENO Y/O COBERTURAS<sup>144</sup>

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto. Aerobios Mesóf. (*)	3	3	5	1	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
E. coli	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
S. aureus	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
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:

<b>Cereales con gluten</b>	<b>X</b>	<b>Maní, soya y sus productos</b>	<b>x</b>
<b>Crustáceos y productos</b>		<b>Leche y productos lácteos</b>	<b>x</b>
<b>Huevos y sus derivados</b>	<b>X</b>	<b>Nueces y sus derivados</b>	
<b>Pescados y derivados</b>		<b>Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más</b>	

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