

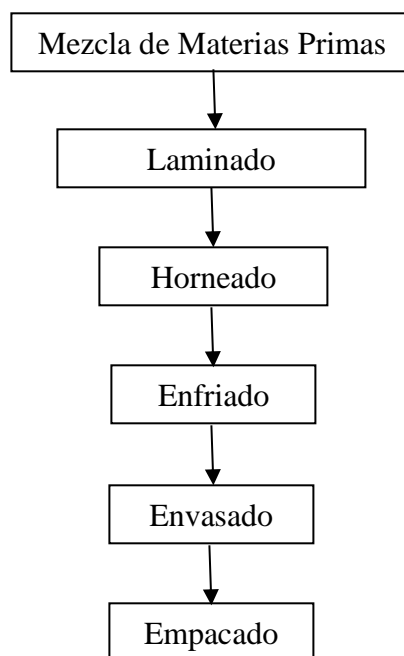
	DOCUMENTO	Código: AG-AGUASSalTML
		Revisión: 001
		Fecha: 16/04/2021
		Página 1 de 5
Ficha Técnica Alimentos		

ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre del Proveedor e importador	Nestlé Chile
Dirección	Avenida Las Condes 11287, Las Condes Santiago
Razón social	S.A.
Rut	90703000-8
Nombre del Fabricante	TRESMONTES S.A.
Dirección	AVENIDA DIEGO PORTALES 1888 CASABLANCA
Razón social	TRESMONTES LUCCHETTI SERVICIOS S.A.
Rut	96.565.260-4
Nombre del producto	12492230 NEST MC AGUA Galleta Sin Sal 20x180gN1CL
Resolución Sanitaria	RES. S.S. 389 DEL 13/03/96 Valparaíso – San Antonio
Sistema de calidad implementado	GFSI
Certificaciones	<i>SIN CERTIFICACIONES VIGENTES</i>
Contacto Comercial	Catalina Gutierrez
Email	catalina.gutierrez@cl.nestle.com
Fono	+56 2 23384292
Responsable de Calidad	Sarah Arcuri
Email	sara.arcuri@cl.nestle.com
Fono	+56 22 337 5760

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

1.1. Descripción del alimento	Galleta de agua sin sal
1.2. Referente	

2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION



DOCUMENTO	Código: AG-AGUASSaTML
	Revisión: 001
	Fecha: 16/04/2021
	Página 2 de 5

Ficha Técnica Alimentos

3. INGREDIENTES

3.1. Listado de ingredientes

Ingredientes: Harina de Trigo, Aceite Vegetal de Palma (con Antioxidante: Palmitato de Ascorbilo y Galato de Propilo) y Jarabe de Glucosa. **Contiene: Gluten. Puede Contener Leche Soya y Huevo.**

3.2. Límites de aditivos

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

Porción: 6 galletas (28g)		
Porciones por envase: 6		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	423	118
Proteínas (g)	9,6	2,7
Grasas Totales (g)	8,5	2,4
Grasas Saturadas (g)	3,5	1,0
Grasas Monoinsat. (g)	2,7	0,76
Grasas Poliinsat. (g)	0,94	0,25
Ac. Grasos trans (g)	0,07	0,02
Colesterol (mg)	1	0
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	77	21,6
Azúcares Totales (g)	4,4	1,2
Sodio (mg)	12	3

4.2. Fuente Información Nutricional | Análisis Físico Químico en Laboratorio Regional Nestlé.

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

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

Contenido neto (g/mL)	180g			
	Contenido drenado			
	Declarado	Mín.	Máx.	Método
Volumen	N/A			
Dimensiones (mm)	64	62	66	
Defectos				
Unid. Por envase	37	36	38	
Peso neto paquete (g)	180	172,8	190	

DOCUMENTO	Código: AG-AGUASSaTML
	Revisión: 001
	Fecha: 16/04/2021
	Página 3 de 5

Ficha Técnica Alimentos

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	3,0%	3,0%	3,5%	Gravimétrico

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

Artículo:

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 COBERTURAS¹⁴

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 laminada redonda con presencia de globos tostados en la superficie
Aroma	Neutro, leve aroma tostado
Color	Blanco perlado a dorado leve
Sabor	Sabor neutro, salado muy leve
Resabio posterior	Tostado leve

5.5. Uso previsto

5.6. Modo de preparación

6. EMPAQUE

6.1. Tipo de envase primario

Formato: BOPP/BOPP 50 µ Ancho 302mm x Largo 240mm Dia 250mm
Material: Polipropileno.
Gramaje: 42.8 g/m²
Espesor : 50 µm

6.2. Tara del envase

	DOCUMENTO	Código: AG-AGUASSaTML
		Revisión: 001
		Fecha: 16/04/2021
		Página 4 de 5

Ficha Técnica Alimentos

6.3. Tipo de envase secundario	Tipo de envase secundario: Caja cartón corrugado										
6.4. Presentación											
6.5. Código	EAN: 7802230086587 DUN: 17802230086584										
7. CONDICIONES DE TRANSPORTE											
7.1 Tipo de camión	<i>Cerrado</i>										
7.2 Tipo de termógrafo (para productos congelados y refrigerados)	<i>Digital (indicar software), convencional</i>										
8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO											
8.1. Almacenamiento en bodega	Conservar en lugar fresco y seco.										
8.2. Almacenamiento una vez abierto											
9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO											
9.1. Vida útil	270 días (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)											
<table border="1"> <tr> <td>Elaboración</td> <td>N/A</td> </tr> <tr> <td>Vencimiento</td> <td>MMMAAAA</td> </tr> <tr> <td>Lote</td> <td>ADDD0077</td> </tr> <tr> <td>Duración</td> <td>270 días</td> </tr> </table>				Elaboración	N/A	Vencimiento	MMMAAAA	Lote	ADDD0077	Duración	270 días
Elaboración	N/A										
Vencimiento	MMMAAAA										
Lote	ADDD0077										
Duración	270 días										
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).											
<table border="1"> <tr> <td>Si</td> <td></td> </tr> <tr> <td>No</td> <td style="text-align: center;">x</td> </tr> </table>				Si		No	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	Soya y sus productos	X								
Crustáceos y productos		Leche y productos lácteos	X								
Huevos y sus derivados	X	Avellanas									
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										
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea.											
Alérgenos presentes en la planta:	Leche, Soya y Huevo										

	DOCUMENTO	Código: AG-AGUASSaTML
		Revisión: 001
		Fecha: 16/04/2021
		Página 5 de 5
Ficha Técnica Alimentos		

Numero de Revisión	Fecha de Revisión	Descripción del Cambio
001	16/04/2021	Primera versión
002	27/05/2021	Segunda versión