



Confidencial/ Confidential

Este documento es propiedad de Nestlé (Chile) y no puede ser reproducido, distribuido o divulgado a terceras partes sin previa autorización / This document belongs to Nestlé (Chile) and may not be reproduced, distributed or disclosed to third parties without proper authorization

**Especificación de Producto Terminado
Finished Product Specification**

Documento N° /
Document N°
AGGI-01-004

Reemplaza a / Replace to: None

Válido desde / Effective date: 07.01.17

Páginas/ Pages: 4

Razón para revisión / Reason for revision: Actualización y revisión general de la información / Update and overview information



1. PRODUCTO / PRODUCT

Nombre: IMPERIAL Polvo Hornear
Name: *IMPERIAL Baking Powder*

2. FABRICA, PLANTA / FACTORY, PLANT

Fábrica San Fernando, Planta Culinarios / *San Fernando Factory, Culinary Plant.*

3. PAÍS DE COMERCIALIZACIÓN / SELLING COUNTRY

Chile / *Chile*

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

Polvo Leudante Deshidratado / *Powder Dehydrated Self-rising*

5. CÓDIGOS SAP DE MATERIALES / SAP CODES MATERIALS

PRODUCTO TERMINADO / FINISHED PRODUCT:

- 11261279 IMPERIAL Polvo Hornear 12x750g CL /11261279 IMPERIAL Baking Powder 12x750g CL
- 11261101 IMPERIAL Polvo Hornear 24x200g CL /11261101 IMPERIAL Baking Powder 24x200g CL
- 11261164 IMPERIAL Polvo Hornear Sbr 6(12x100g) CL/11261164 IMPERIAL Baking Powder Sbr 6(12x100g) CL
- 11261104 IMPERIAL Polvo Hornear Sbr 10(50x20g) CL/11261104 IMPERIAL Baking Powder Sbr 10(50x20g) CL

6. ATRIBUTOS SENSORIALES / SENSORY ATTRIBUTES

- Apariencia / *Appearance*: Líquida, efervescente (después de agregar agua caliente) / *Liquid, effervescent (after pour hot water)*
- Textura / *Texture*: líquida / *liquid*
- Sabor /Entre Bicarbonato y Ácido / *Taste/ between bicarbonate and acid*
- Color: Blanco / *White color*



7. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Category 2

Category 2: Dry-Mixed ($A_w < 0.6$)				
<i>First Examination</i>				
	n	c	m	M
Aerobic mesophilic counts / g *	1	0	5×10^5	
<i>Enterobacteriaceae</i> / g	1	0	10^3	
<i>Complete Specification (Second Examination) - RTE</i>				
	n	c	m	M
Aerobic mesophilic counts / g	5	2	5×10^5	5×10^6
<i>Enterobacteriaceae</i> / g	5	2	10^3	10^4
<i>Salmonella</i> / 25 g	10	0	0	
Coagulase positive staphylococci / g	5	1	10^2	10^3
<i>Bacillus cereus</i> / g	5	1	10^3	10^4
<i>Complete Specification (Second Examination) – NRTE</i>				
	n	c	m	M
Aerobic mesophilic counts / g	5	3	5×10^5	5×10^6
<i>Enterobacteriaceae</i> / g	5	3	10^3	10^4
<i>Salmonella</i> / 25 g	5	0	0	
Coagulase positive staphylococci / g	5	2	10^2	10^3
<i>Bacillus cereus</i> / g	5	2	10^3	10^4

* For products using raw materials with **high** aerobic mesophilic counts, elevated limits to $m=10^6$, $M=10^7$ are acceptable, but only when this is based on a local assessment and historical data. These elevated limits must therefore be applied on a case-by-case basis.

For products using raw materials with **low** aerobic mesophilic counts or EB counts such as dessert mixes, stricter limits can be achieved. Stricter limits must be set by experienced microbiologists on a case-by-case basis.

Marco Regulatorio / Regulatory Framework

Reglamento Sanitario de los Alimentos Dto. N°977/96. Art. 173. Sección 8.1.- PAN Y MASAS HORNEADAS SIN RELLENO

8.1.- PAN Y MASAS HORNEADAS SIN RELLENO

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo			M
	Categoría	Clases	n	c	m	
Rcto. Mohos	3	3	5	1	10 ²	10 ³

8. INFORMACION NUTRICIONAL / NUTRITIONAL FACTS

Porción: 1 cucharadita (2g)		
Porciones por envase:	375	Tarro 750g
	100	Tarro 200g
	50	Sobre 100g
	10	Sobre 20g

Nutrientes	Unidad	Declarado		Tolerancias RSA	
		100g	porción	min.	max.
Energía	Kcal	216	4		259
Proteínas	g	0.08	0.00	0.06	
Grasas Totales	g	0.16	0.00		0.19
Hidratos de Carbono disp.	g	53.6	0.9		64.26
Azúcares Totales	g	0.77	0.00		0.92
Sodio	mg	7800	156		9360

9. CONTENIDO NETO / NET CONTENT

Item	Min	Std	Max.
Peso neto / Net Weight (g)	19.60	20g	20.400
	98.00	100g	102.00
	196.00	200gT	204.00
	735.00	750gT	765.00

Marco Regulatorio / Regulatory Framework**Norma Chilena Oficial NCh 1650/1.Of84**contenido neto promedio, \bar{x} ,

$$\bar{x} \geq C_n - \frac{s}{\sqrt{n}} t_{(1-\alpha)}$$

 C_n = contenido neto declarado; n = número de unidades de la muestra; s = desviación normal del contenido neto de la muestra; y $t_{(1-\alpha)}$ = variable aleatoria de la distribución de Student, función del número de grados de libertad $\nu = n-1$ y del nivel de confianza $(1 - \alpha) = 0,995$.

10. LISTA DE INGREDIENTES / *INGREDIENT LABEL*

Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico), Almidón de maíz, Regulador de acidez (Ácido Cítrico).
Contiene sulfitos. Elaborados en equipos que también procesan Gluten, Soya y Leche.

Corn starch, leavening (baking soda, monocalcium phosphate), acidity regulator (citric acid). Contain Sulfites. *Made on equipment that also process Gluten, Soy and Milk.*

11. ASPECTOS RELEVANTES PARA EL CONSUMIDOR / *RELEVANT ASPECTS FOR THE CONSUMER*

POLVO LEUDANTE DESHIDRATADO / *Baking Powder Dehydrated*
Conservar en lugar fresco y seco / *Keep in a cool, dry place*
Consumir antes de la fecha indicada / *Best before the date indicated*

12. NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO / *SANITARY REGISTER NUMBER*

Res. N°4.776 – 24.12.81. S.Salud L.G. O´Higgins

13. VIDA UTIL / *SHELF LIFE*

12 Meses / *12 Months*

14. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE / *STORAGE AND TRANSPORTATION*

Formato / *Format*

10 cajas (50 Unidades x 20g)/10 boxes (50units x 20g)
6 cajas (12 Unidades x 100g)/ 6 boxes (12 units x 100g)
24 tarros x 200g/ *24 jars x 200g*
12 tarros x 750g/ *12 jars x 750g*

Paletizaje / *Palleting*

48Cajas (8 base x 6 niveles) / *48 Boxes (8 base x 6 levels)*
77 cajas (11 base x 7 niveles)/ *77 boxes (11 base x 7 levels)*
112 tarros (14 base x 8 niveles)/ *112 cajas (14 base x 8 levels)*
88 tarros (11 base x 8 niveles)/ *88 jars (11 base x 8 levels)*

Temperatura y Humedad / *Temperature and Humidity*

Temperatura: Ambiente / *Temperature: environment*

Humedad: No aplica / *Humidity: Not Applicable*