

**Confidencial/ Confidential**

Este documento es de propiedad de Nestlé Brasil Ltda. y no puede ser copiado sin autorización/  
This document is the property of Nestlé Brasil Ltda. and may not be disclosed to others without authorization

**Especificación Técnica del Producto**  
*Product Technical Specification*



**1. PRODUCTO / PRODUCT**

NESCAFÉ DOLCE GUSTO Cappuccino / *NESCAFÉ DOLCE GUSTO Cappuccino*

**2. DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION**

NESCAFE DLC GST Capp 16Cap 3x188g N1 XR / *NESCAFE DLC GST Capp 16Cap 3x188g N1 XR*  
Café tostado y molido y leche entera con azúcar, en cápsulas / *Roasted and grinded coffee and whole milk with sugar, in capsules*

**3. CÓDIGOS PRODUCTO / PRODUCT CODES**

Código Producto: 12487880 : Producto final / Símbolo del Producto (NESTEC): DKR144 / DMM108  
*Product Code: 12487880: Final product / Product Symbol (NESTEC): DKR244 / DMM108*

**4. LUGAR DE FABRICACIÓN / PRODUCTION PLANT**

Fábrica de Montes Claros, Minas Gerais – Brasil / *Montes Claros Factory, Minas Gerais – Brazil*

Tipo de Documento:	Versão:	Pasta:	Publicación:	Página:
Especificación_de_Producto	0.0	-	15.03.2016	1/6

## 5. ESPECIFICACIONES / SPECIFICATIONS

Basado en la ST 20.036, ST 20.714 y ST 20.001 / Based on ST 20.036, ST 20.714 and ST 20.001

### 5.1) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES

- *Aspecto: Liso, con espuma y sin grumos*
- *Peso Neto: de acuerdo con la legislación local*
- *Cuerpo extraño: ausente*
- *Sabor y Aroma: Característicos, típicos de bebida láctea con café.*

### 5.2) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Residual O2: max. 2,0% (cápsula creamer)  
Residual O2: max. 0,8% (cápsula café)  
Humedad: max. 2,5% (cápsula creamer)  
Humedad: max. 3,4% (cápsula café)

### 5.3) NORMAS MICROBIOLÓGICAS / EXAMES ESPECIALES

Basado en la ST 20.036, ST 20.714 y ST 20.001

### 5.4) PERÍODO DE VALIDEZ

12 meses

### 5.1) PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES

- *Appearance: Smooth, foamy and without lumps*
- *Net Weight: according to local legislation*
- *Foreign bodies: absent*
- *Flavor and Aroma: Typical, characteristic of milky drink with coffee.*

### 5.2) PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES

Remaining O2: max. 2,0% (creamer capsule)  
Remaining O2: max. 0,8% (coffee capsule)  
Moisture: max. 2,5% (creamer capsule)  
Moisture: max. 3,4% (coffee capsule)

### 5.3) MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS / SPECIAL EXAMINATIONS

Based on ST 20.036, ST 20.714 and ST 20.001

### 5.4) SHELF LIFE

12 months

## 6. ENVASE Y EMPAQUE / FILLING AND PACKAGING

### 6.1) EMBALAJE

- *Display: Cartón*
- *Bandeja: Caja de catón wrap around*




### 6.1) PACKAGING

- *Display: Cartoon*
- *Tray: Wrap around paper box*

Tipo de Documento:	Versão:	Pasta:	Publicación:	Página:
Especificación_de_Producto	0.0	-	15.03.2016	2/6

## 7. ETIQUETADO / LABELLING

### 7.1) LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENT LIST

**(CL) (PE) INGREDIENTES:**  CÁPSULAS DE LECHE (BASE LÁCTEA): LECHE ENTERA EN POLVO (82%), AZÚCAR Y EMULSIONANTE (LECITINA DE SOYA). **CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE SOYA. PUEDE CONTENER GLUTEN.** **(EC) INGREDIENTES:**  CÁPSULAS DE CAFÉ: CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO. **(EC) INGREDIENTES:** CÁPSULAS DE BASE LÁCTEA: LECHE ENTERA EN POLVO (82%), AZÚCAR Y EMULSIONANTE (LECITINA DE SOJA). **CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE SOYA. PUEDE CONTENER TRIGO, CEBADA Y AVENA. CONTIENE LACTOSA. CONTIENE GLUTEN.**  CÁPSULA DE CAFÉ: CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO.

### 7.2) MODO DE PREPARO / PREPARING

De acuerdo con las instrucciones en el envase del producto. / *According to instructions at packaging label.*

### 7.3) CONSIDERACIONES ESPECIALES AL CONSUMIDOR / SPECIAL CONSIDERATIONS TO THE CONSUMER

Preparar la bebida sólo en máquinas Dolce Gusto.  
Retire la cápsula de la máquina después de la preparación.

*Prepare the beverage at Dolce Gusto machines only.  
Remove the capsule from the machine after extraction.*

Tipo de Documento:	Versão:	Pasta:	Publicación:	Página:
Especificación_de_Producto	0.0	-	15.03.2016	3/6

7.4) TABLA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

<b>CAPPUCCINO</b>		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL VÁLIDA PARA CHILE Y PERÚ Porción: Para una taza de 240 ml: 1 cápsula de café (6,5 g) y 1 cápsula de leche (base láctea) (17 g) en agua. Porciones por envase: 8		
<b>Composición Media</b>	<b>Por 100 g</b>	<b>Por porción</b>
Energía, kcal	478	81
Proteínas, g	21,3	3,6
Grasas totales, g	21,6	3,7
<b>De los cuales:</b>		
Grasas saturadas, g	12,7	2,2
Ácidos grasos trans, g	1,2	0,2*
Grasas monoinsaturadas, g	3,8	0,6
Grasas poliinsaturadas, g	0,5	0,1
Colesterol, mg	86	15
Hidratos de Carbono disponibles, g	49,5	8,4
<b>De los cuales:</b>		
Azúcares totales, g	42,4	7,2
Fibra dietética, g	2,9	0,5
Sodio, mg	282	48

Valores por 100 g de producto seco y valores por porción lista para consumo de producto extraído en Máquinas NESCAFÉ® Dolce Gusto®. \*Grasas trans provenientes de la leche (Válido solo para Perú).

7.5) CONTENIDO NETO/ NET CONTENT

- 1 serving size (cápsula leche + café) = 23.5g / 1 serving size (capsule leite + coffee) = 23.5g
- 1 display (16 cápsulas) = 188g / 1 display (16 capsules) = 188g
- 1 Corrugado (3 displays, 48 cápsulas) = 564g / 1 Shipping case (3 displays, 48 capsules) = 564g

Tipo de Documento:	Versão:	Pasta:	Publicación:	Página:
Especificación_de_Producto	0.0	-	15.03.2016	4/6

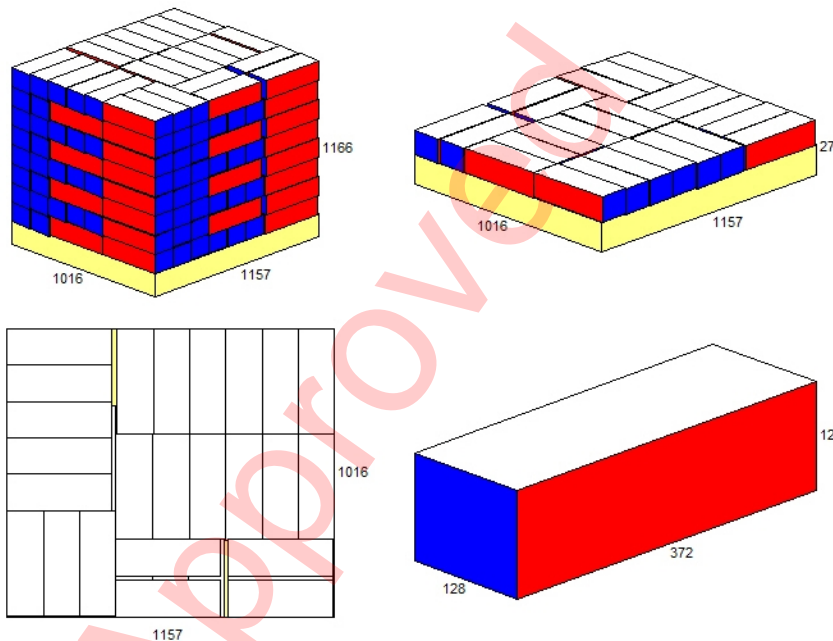
## 8. ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN/ STORAGE AND SHIPPING

### 8.1) ESQUEMA DE PALETIZADO/ PALETIZATION SCHEME

Product Name	Pallet Group				
Product Code	Cases/Tray/Ovals				
Datafile Name	(07/06/2021)				
Load Ref.	1 I (Edited)				
Cube Used	63,7 %			24	Case / Layer
Area Used	97,2 %			8	Layer / Load
Pallet type	PALLET D			192	Case / Load

	Length	Width	Height	Net	Gross
Case (OD)	372,0	128,0	127,0 mm	0,5640	0,9350 Kg
Product	1157,0	1016,0	1016,0 mm	108,2880	179,5200 Kg
Load	1157,0	1016,0	1166,0 mm	179,5200	206,5200 Kg



### 8.2) TEMPERATURA Y HUMEDAD / TEMPERATURE AND HUMIDITY

Mantenga la temperatura ambiente y almacenar en local seco y fresco. Evitar la exposición del producto al sol.  
*Ambient temperature and storage in a fresh and dry place. Avoid exposure the product to sunlight.*

### 8.3) CUIDADOS ESPECIALES / SPECIAL REQUIREMENTS

No aplicable / *Not Applicable*

### 8.4) INSTRUCCIONES DE DISTRIBUCIÓN / DISTRIBUTION INSTRUCTIONS

CONFIGURACIÓN: Caja de cartón con 48 cápsulas de 17,0g (leche) e 6,5g (café).  
*CONFIGURATION: Paper case with 48 capsules of 17,0g (milk) and 6,5g (coffee).*

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: La condición ideal de almacenamiento es la temperatura ambiente (25°C).

*STORAGE CONDITIONS: The ideal condition to store the product is 25°C.*

Tipo de Documento:	Versão:	Pasta:	Publicación:	Página:
Especificación_de_Producto	0.0	-	15.03.2016	5/6

**9. CARACTERES ESPECIALES / SPECIAL CHARACTERS**

Embalaje Secundaria: <i>Display</i> Secondary Package: <i>Display</i>	Embalagem Terciária: <i>Caixa de expedição</i> Third Package: <i>Paper Case</i>
<b>L 42518234A 09:43</b> <b>VAL: 01/09/2015</b> <b>FAB: 08/09/2014</b>	<b>L 42518234A 09:43</b> <b>FAB: 08/09/2014</b> <b>VAL: 01/09/2015</b>

Leyenda/ Legend	
<b>L</b>	Lote / <i>Batch</i>
<b>Val 01/09/2015</b>	Fecha de validez / <i>Expire date</i>
<b>09:43</b>	Hora de Envase / <i>Filling Time</i>
<b>42518234A</b>	<b>4</b> – Último Dígito del Año de Fabricación / <i>Last Digit of the Manufacturing Year.</i>
	<b>251</b> – Fecha de fabricación Calendario Juliano / <i>Manufacturing Date Julianus Calendar.</i>
	<b>8234</b> – Código de la Planta SAP_GLOBE / <i>SAP_GLOBE Plant Code</i>
	<b>A</b> - Máquina de embalaje / <i>Packaging Machine</i>
<b>FAB: 08/09/2014</b>	Fecha de fabricación / <i>Manufacturing date</i>

**10. MERCADOS / MARKETS**

Chile y Ecuador/ Chile and Ecuador

**11. REGISTRO MINISTERIO DE LA AGRICULTURA / AGRICULTURE DEPARTMENT REGISTRATION**

N° Registro Ministerio de la Agricultura SIF/ DIPOA: 0068/131

Agriculture Registration Number SIF/ DIPOA: 0068/131

<b>Tipo de Documento:</b>	<b>Versão:</b>	<b>Pasta:</b>	<b>Publicación:</b>	<b>Página:</b>
Especificación_de_Producto	0.0	-	15.03.2016	6/6