

	REGISTRO	Código:
		Revisión: 002
		Fecha: 08-03-2018
		Página 1 de 3
Ficha técnica básica		

ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre del Proveedor	TRESMONTES S.A
Nombre del Importador	
Dirección	RODRIGUEZ 240 - VALPARAISO
Razón social	TRESMONTES S.A.
Teléfono	56 2 586 5700
Rut:	76.388.064-8
e-mail	
Nombre del producto:	MONTERREY DESCAFEINADO
Resolución Sanitaria	RES.S.S N° 408 DEL 26.01.90 Valparaíso-San Antonio
Resolución Importación ó Genérica:	
Contacto Comercial:	
Responsable de Calidad:	MAURICIO TRONCOSO mtrncoso@tmluc.com
Fecha:	08/03/2018
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Café instantáneo en polvo	
2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION RECEPCION Y ANALISIS MAT.PRIMAS – TOSTACION – MOLIENDA – EXTRACCION – CONCENTRACION – SECADO – ENVASADO - CONTROL CALIDAD – ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION	
3. LISTADOS DE INGREDIENTES Café descafeinado tostado y caramelo	

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Porción : 1 -2 cucharadita (1,8 g. para 200ml)		
Porciones por envase: aprox		
	100 g	porción
Energía (Kcal)	302	5
Proteínas (g)	11,9	0,21
Grasas Totales (g)	1,0	0,02
Carbohidratos Disp. (g)	61,3	1,09
Azúcares Totales (g)	2,0	0,04
Sodio (mg)	64	1
Cafeína (g)	0,2	0,00

ALTO EN CALORIAS: no aplica.
ALTO EN AZUCARES: no aplica.
ALTO EN GRASAS SATURADAS: no aplica.
ALTO EN SODIO: no aplica.

Porciones por envase :
170 gramos: 94 porciones aprox.
100 gramos: 56 porciones aprox.
50 gramos: 28 porciones aprox.

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

5.1. Características físicas	Humedad: 5 % máx.														
5.2. Características químicas	Cafeína: 0,3 % máx.														
5.3. Características microbiológicas	RSA, Grupo de alimentos n°17, Artículo 173 17.1 <table border="1"><thead><tr><th>Item</th><th>Categ</th><th>Clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Lactobacillus</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>1x10²</td><td>1x10³</td></tr></tbody></table>	Item	Categ	Clase	n	c	m	M	Lactobacillus	5	3	5	2	1x10 ²	1x10 ³
Item	Categ	Clase	n	c	m	M									
Lactobacillus	5	3	5	2	1x10 ²	1x10 ³									
5.4. Características sensoriales	Polvo con sabor, color y olor característico. Disuelto con agua, corresponde a café característico.														

6. EMPAQUE

6.1. Tipo de envase	Envase primario: Tarro de hojalata, con sello de aluminio/hojalata																
6.2. Presentación	Packs en bandeja de cartón corrugado cubiertas con polietileno termocontraible																
6.3. Códigos de Barras	<table border="1"><thead><tr><th>COD.INTERNO</th><th>PRESENTACION</th><th>TARRO</th><th>CAJA</th></tr></thead><tbody><tr><td>50044</td><td>24 x 170g</td><td>7802800500444</td><td>17802800500441</td></tr><tr><td>50045</td><td>24 x 100g</td><td>7802800500451</td><td>17802800500458</td></tr><tr><td>50046</td><td>48 x 50g</td><td>7802800500468</td><td>17802800500465</td></tr></tbody></table>	COD.INTERNO	PRESENTACION	TARRO	CAJA	50044	24 x 170g	7802800500444	17802800500441	50045	24 x 100g	7802800500451	17802800500458	50046	48 x 50g	7802800500468	17802800500465
COD.INTERNO	PRESENTACION	TARRO	CAJA														
50044	24 x 170g	7802800500444	17802800500441														
50045	24 x 100g	7802800500451	17802800500458														
50046	48 x 50g	7802800500468	17802800500465														

7. TRANSPORTE: El vehículo de transporte debe estar limpio y seco, cerrado o bien cubierto de manera de no exponerlo a la luz del sol, libre de fecas de roedor, insectos o restos de ellos y animales domésticos.

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Ambiente cerrado, seco y fresco

9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO: 36 meses

10. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados): cualquier organismos 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)**

11. 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	Maní, soya y sus productos
Crustáceos y productos	Leche y productos lácteos
Huevos y sus derivados	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	No tiene
Alérgenos presentes en otros productos procesados y/o envasados en la misma línea.	Gluten, sulfitos.
Alérgenos presentes en la planta:	Leche y sus derivados, gluten, sulfitos.