

| | | |
|---|-----------------|-------------------|
|  | 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 mtroncoso@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. |