

	REGISTRO	Código: 55620 - 55623
		Revisión: 02
		Fecha: Octubre 2021
Ficha Técnica- 55620 Granuts Maní con Sal 40g (Individual) Ficha Técnica- 55623 Granuts Maní con Sal 150g (Doypack)		

ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre del Proveedor	Cía. Nacional Chocolates NUTRESA. Colombia
Nombre del Importador	TRESMONTES S.A.
Dirección	Diego Portales 1888. Casablanca. Chile
Razón social	TRESMONTES S.A.
Teléfono	56 2 2586 5800
Rut:	76.388.064-8
e-mail	lvillagran@tmluc.com
Nombre del producto:	MANI CON SAL
Resolución Sanitaria	RES S.S. N°389 del 13.03.96
Resolución Importación ó Genérica:	NA
Contacto Comercial:	Valentina Gimeno
Responsable de Calidad:	Lesly Villagran
Fecha:	Octubre 2021
Logo (Nueva Ley Etiquetado)	Alto en Grasas Saturadas; Alto en Calorías
<p style="text-align: center;">1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO:</p> <p>Maní Salado.</p>	
<p style="text-align: center;">2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recepción e inspección de maní y maíz - Fritura y Aplicación de sal - Almacenamiento a granel - V°b° calidad - Almacenamiento producto terminado - Distribución 	
<p style="text-align: center;">3. LISTADO DE INGREDIENTES</p> <p>Maní, aceite vegetal de maíz y sal.</p>	

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

4.1.- COD: 55620 - INDIVIDUAL ON THE GO 4 x 12 x 40g

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 1 envase (40g)		
Porciones por envase: 1 (Estuche 12)		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	670	268
Proteínas (g)	27	10,8
Grasa Total (g)	56,2	22,5
Grasa saturada (g)	5,8	2,3
Grasa monoinsaturada (g)	35,8	14,3
Grasa poliinsaturada (g)	14,5	5,8
Ac. Grasos trans (g)	0,0	0,0
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Hidratos de carbono disponibles(g)	4,0	1,6
Azúcares Totales (g)	4,0	1,6
Sodio (mg)	300	120

GDA :

Porciones por envase: 1 (en el estuche 12)

Cada porción de 1 envase (40g) contiene:

Calorías	268	13%
Azúcares Totales (g)	1,6	2%
Grasas Totales (g)	22,5	41%
Grasas Saturadas (g)	2,3	10%
Sodio (mg)	120	5%

% del Valor Diario de Referencia para un adulto en base a 2000 kcal

4.2.-COD: 55623 - PRESENTACIÓN DOY PACK 12 X 150G

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 1/3 taza (28g)		
Porciones por envase:		Aprox.5
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	670	188
Proteínas (g)	27	7,5
Grasa Total (g)	56,2	15,7
Grasa saturada (g)	5,8	1,6
Grasa monoinsaturada (g)	35,8	10
Grasa poliinsaturada (g)	14,5	4,1
Ac. Grasos trans (g)	0,0	0,0
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Hidratos de carbono disponibles(g)	4,0	1,1
Azúcares Totales (g)	4,0	1,1
Sodio (mg)	300	84

GDA :**Porciones por envase: Aprox. 4****Cada Porción de 1/3 taza (28g) contiene:**

Calorías	188	9%
Azúcares Totales (g)	1,1	1%
Grasas Totales (g)	15,7	29%
Grasas Saturadas (g)	1,6	7%
Sodio (mg)	84	4%

% del Valor Diario de Referencia para un adulto en base a 2000 kcal

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD	
5.1. Características físicas	Maní con sal
5.2.- Rango de Pesos (individual, Estuche y corrugada)	<p>(De acuerdo a Norma Nch 1650)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peso neto On the GO (40g): 36,4 – 40 – 42g - Peso neto Doy pack (150g): 143,3 – 150 – 153g - Peso Neto estuche 12 x 40g: 466 – 480 – 514 g - Peso Neto caja 4 x12 x 40 (g): 1891,2 – 1920 – 1948g - Peso neto caja 12 x 150g: 1773 - 1800 – 1827 g
5.3. Características Físico- químicas (rango) en el Producto terminado	<ul style="list-style-type: none"> - pH (10%) = 6 - 7 AOAC 970.21 (a) (cada Lote) - % Humedad = 1,5 máx. AOAC 931.04 (cada Lote) - Sodio (mg/100g): Máx. 300 (Lab. Interno cada lote)
5.4.- Características microbiológicas y Micotoxinas	<p>De acuerdo a RSA:</p> <p>E. Coli (UFC/gr) = <1000 Salmonella / 25 g = Ausencia</p> <p>Micotoxinas: (cada lote)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ocratoxinas = 5 ppb máx. (certificado Externo, cada lote) - Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) = <10 µg/kg máx. (certificado Interno, cada lote)
5.6.- Metales Pesados	<p>De acuerdo a RSA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arsénico (mg/Kg Pdto. Terminado) = 0,5 Máx. - Cobre (mg/Kg Pdto. Terminado) = 10 Máx. - Plomo (mg/Kg pdto. Terminado) = 2,0 Máx - Selenio (mg/kg Pdto. Terminado) = 0,30 Máx. - Zinc (mg/kg pdto. Terminado) = 100 Máx. <p>Frecuencia: Por cada lote (certificado de proveedor)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pesticidas: Según regulación maní y harina de trigo (cada lote, Certificado de proveedor)
5.7. Características sensoriales	<p>Sabor y olor a maní frito y salado. Color beige. Textura bucal: crocante Textura táctil: seco y rugoso</p>
5.8 Inocuidad	Material extraño: Ausencia, visual
6. EMPAQUE	

6.1. Tipo de envase	1°: Complejo Trilaminado PET /BOPP MET/PE termo sellable 2°: Cartulina esmaltada reverso café calibre 48 3°: Caja Cartón Corrugado C620 Kraft		
6.2. Presentaciones	Estuche con 12 unidades (12x40g c/u) Caja con 12 doy pack (12 x 150g c/u)		
6.3. Formatos 6.3.1 Presentación On the go 4 x 12 x 40g			
Código PT	Código Barra EAN13 Flow	Código Barra EAN 13 Display	Código DUN 14 Embalaje
55620	7802800556205	7802800456208	17802800456205
6.3.1 Presentación Doy pack 12 x 150g			
Código PT	Código Barra EAN13 Doy Pack	Código Barra EAN 13 Display	Código DUN 14 Embalaje
55623	7802800556236	—	17802800556233
7. TRANSPORTE			
Los productos deben ser protegidos de:			
<ul style="list-style-type: none"> • Contaminantes Químicos: Solventes orgánicos, Combustibles, detergentes, etc. • Contaminantes Físicos: Altas o bajas temperaturas, humedad relativa del ambiente, polvo, entre otros. • Esfuerzos Mecánicos: Golpes o caídas durante el almacenamiento, despacho, cargue, descargue o transporte. • Contaminantes Biológicos: Microorganismos, plagas como: roedores, pájaros, insectos, etc. 			
Transporte en vehículos de carga:			
<ul style="list-style-type: none"> • Evitar que la temperatura en el interior del camión sea mayor a los 25°C • Para la distribución, el producto debe transportarse en vehículos completamente cubiertos y secos. 			
Transporte hacia país destino en contenedor buque:			
<ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda usar contenedores secos y evitar que la temperatura sobrepase los 25°C y humedad relativa de 55 a 65%. - 			
8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO			
Conservar en lugar fresco y seco a temperatura máx. de 25°C y HR de 55 a 65% en bodegas que tengan aislamiento térmico.			

9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO

15 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)

Producto no es Libre de GMO

11. CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS: Presencia o compuesto que provoca una reacción adversa a la población (Marcar con una X)

Cereales con gluten		Maní y derivados	X	Frutos secos	X	Sésamo y sus derivados	
Crustáceos y derivados		Soja y sus derivados	X	Apio y derivados		Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cc a 10 mg/kg	
Huevos y sus derivados		Leche y sus derivados	X	Mostaza y derivados		Pescados y derivados	

12.- IMAGEN DEL PRODUCTO



13. REGISTRO DE FIRMAS

	PREPARÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	APROBADA CONFORME POR CLIENTE
Nombre	EDUARDO ROJAS G.	CAROLINA ARANEDA V.	LUIS CANTILLANO N.	
Cargo	INGENIERO INNOVACIÓN Y DESARROLLO	JEFA INNOVACION Y DESARROLLO	GERENTE INNOVACIÓN Y DESARROLLO	
E mail	ehrojas@tmluc.com	claraneda@tmluc.com	lcantillano@tmluc.com	
Fono contacto	-	(56) 22586 5806	(56) 22586 5536	
Firma				