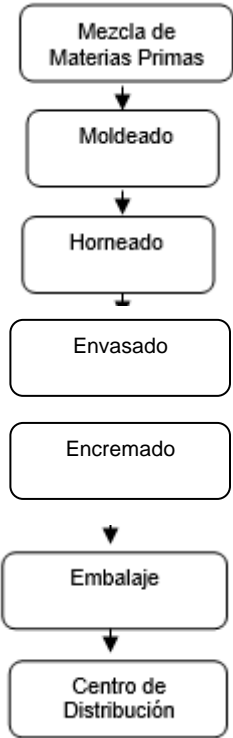


	DOCUMENTO	
Ficha técnica Alimentos		

ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre del Proveedor e importador	Nestlé Chile
Dirección	Avenida Las Condes 11287, Las Condes, Santiago
Razón social	Nestlé Chile, S.A.
Rut	90703000-8
Nombre del Fabricante	Nestlé Chile, S.A.
Dirección	Avenida Las Condes 11287, Las Condes, Santiago
Razón social	Nestlé Chile, S.A.
Rut	90703000-8
Nombre del producto	12613038 TRITON Regular Vainilla 30x116g
Resolución Sanitaria	1.560, de 24.09.90
Sistema de calidad implementado	FSSC 22000
Certificaciones	ISO 22000:2005, ISO/TS22002-1:2009
Contacto Comercial	Florencia Hernández
Email	florencia.hernandez@cl.nestle.com
Fono	+56 9 34182480
Responsable de Calidad	Esteban Prado
Email	esteban.prado@cl.nestle.com
Fono	+56 9 56997746
Fecha	22/11/2024
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	Galleta con Relleno Sabor Vainilla
1.2. Referente	
2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION	



	DOCUMENTO																																																										
Ficha técnica Alimentos																																																											
3. INGREDIENTES																																																											
3.1. Listado de ingredientes		Harina de Trigo, Azúcar, Aceite de Soya (con antioxidante TBHQ y Ácido Cítrico), Almidón de Maíz, Mezcla de Grasas Vegetales (Aceite de Soya, Manteca de Palmiste y Palma Hidrogenada e Interestificada con antioxidante: BHT), Cacao, Colorante Caramelo, Leudantes (Bicarbonato de Amonio, Bicarbonato de Sodio y Fosfato Monocalcico), Maltodextrina, Sal, Emulsionante (Lecitina de Soya) y Saborizantes (Artificial, Idéntico a Natural).																																																									
3.2. Limites de aditivos																																																											
4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL																																																											
4.1. Tabla de información nutricional (en caso de existir otros nutrientes, agregar más filas)																																																											
<table border="1"> <tr> <td colspan="4">Porción sugerida: 3 galletas (31,6g)</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Porciones por envase: Aprox.4</td> </tr> <tr> <td></td> <td>100 g</td> <td>Porción</td> <td>% VD Arg. (*)</td> </tr> <tr> <td>Energía (kcal)</td> <td>476</td> <td>150</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>5,0</td> <td>1,6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasas Totales (g)</td> <td>16,9</td> <td>5,3</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Grasas Saturadas (g)</td> <td>4,3</td> <td>1,4</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>Grasas Monoinsaturadas (g)</td> <td>3,0</td> <td>0,95</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasas Poliinsaturadas (g)</td> <td>7,3</td> <td>2,3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ác. Grasos Trans (g)</td> <td>0,10</td> <td>0,03</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Colesterol (mg)</td> <td>1</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono disp. (g)</td> <td>75,9</td> <td>24,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Azúcares Totales (g)</td> <td>33,9</td> <td>10,7</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>325</td> <td>103</td> <td>4%</td> </tr> </table>				Porción sugerida: 3 galletas (31,6g)				Porciones por envase: Aprox.4					100 g	Porción	% VD Arg. (*)	Energía (kcal)	476	150	8%	Proteínas (g)	5,0	1,6		Grasas Totales (g)	16,9	5,3	10%	Grasas Saturadas (g)	4,3	1,4	6%	Grasas Monoinsaturadas (g)	3,0	0,95		Grasas Poliinsaturadas (g)	7,3	2,3		Ác. Grasos Trans (g)	0,10	0,03		Colesterol (mg)	1	0		Hidratos de carbono disp. (g)	75,9	24,0		Azúcares Totales (g)	33,9	10,7	12%	Sodio (mg)	325	103	4%
Porción sugerida: 3 galletas (31,6g)																																																											
Porciones por envase: Aprox.4																																																											
	100 g	Porción	% VD Arg. (*)																																																								
Energía (kcal)	476	150	8%																																																								
Proteínas (g)	5,0	1,6																																																									
Grasas Totales (g)	16,9	5,3	10%																																																								
Grasas Saturadas (g)	4,3	1,4	6%																																																								
Grasas Monoinsaturadas (g)	3,0	0,95																																																									
Grasas Poliinsaturadas (g)	7,3	2,3																																																									
Ác. Grasos Trans (g)	0,10	0,03																																																									
Colesterol (mg)	1	0																																																									
Hidratos de carbono disp. (g)	75,9	24,0																																																									
Azúcares Totales (g)	33,9	10,7	12%																																																								
Sodio (mg)	325	103	4%																																																								
4.2. Fuente Información Nutricional		Tablas referenciales: Indicar nombre de la tabla de referencia utilizada y método de cálculo. Análisis de laboratorio: Indicar el método y procedimiento de análisis (adjuntar protocolo de análisis).																																																									
5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD																																																											
5.1. Características físicas (en caso de existir más mediciones, agregar las filas que sean necesarias)																																																											
Contenido neto (g/mL)	116g																																																										
Contenido drenado																																																											
	Declarado	Mín.	Máx.																																																								
Volumen																																																											
Dimensiones																																																											
Defectos																																																											
Unid. por envase	11																																																										

	DOCUMENTO	

Ficha técnica Alimentos

5.2. Características químicas (en caso de existir más mediciones, agregar las filas que sean necesarias)

	Declarado	Mín.	Máx.	Método
pH				
Aw				
°Brix				
Humedad			2	

5.3. Características microbiológicas (indicar artículo del RSA al que se hace referencia)

8. PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA

8.1.- PAN Y MASAS HORNEADAS SIN RELLENO

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

8.2.- MASAS CON RELLENO Y/O COBERTURAS¹⁴⁴

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto. Aerobios Mesóf. (*)	3	3	5	1	10 ⁵	10 ⁶
E. coli	6	3	5	1	10	10 ²
S. aureus	6	3	5	1	10	10 ²
Salmonella en 25 g (**)	10	2	5	0	0	---

* Excepto con productos fermentados o madurados

** Sólo productos con crema y/o cacao.]

5.4. Características sensoriales

Apariencia	Galleta tipo sándwich con relleno graso blanco
Aroma	Cacao y leve a vainilla.
Color	Tapa Café, crema color blanco
Sabor	Sabor a chocolate con relleno dulce de vainilla.
Resabio posterior	N/A

5.5. Uso previsto

Consumo directo

5.6. Modo de preparación

No requiere preparación

6. EMPAQUE

6.1. Tipo de envase primario

Formato: Flowpack

6.2. Tara del envase

6.3. Tipo de envase secundario

Flowpack

6.4. Presentación

30X116g

6.5. Código

EAN-13:
DUN-14:

7. CONDICIONES DE TRANSPORTE

7.1 Tipo de camión

Cerrado

7.2 Tipo de termógrafo (para productos

	DOCUMENTO						
Ficha técnica Alimentos							
congelados y refrigerados)							
8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO							
8.1. Almacenamiento en bodega		Conservar en lugar fresco y seco					
8.2. Almacenamiento una vez abierto		N/A					
9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO							
9.1. Vida útil		10 meses					
9.2. Rotulación (detallar modo de rotulación y si algún campo no se rotula indicar como No Aplica. De rotular lote se debe explicar qué es lo que significa)							
		<table border="1"> <tr> <td>Vencimiento</td> <td>MM.AAAA</td> </tr> <tr> <td>Lote</td> <td>ADDD0077</td> </tr> </table>		Vencimiento	MM.AAAA	Lote	ADDD0077
Vencimiento	MM.AAAA						
Lote	ADDD0077						
10. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados): cualquier organismo 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, marque con una X).							
		<table border="1"> <tr> <td>Si</td> <td></td> </tr> <tr> <td>No</td> <td>x</td> </tr> </table>		Si		No	x
Si							
No	x						
11. DECLARACIÓN DE MULTIRESIDUOS (adjuntar respaldos de multiresiduos).							
12. 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	X	Maní, soya y sus productos	x				
Crustáceos y productos		Leche y productos lácteos	x				
Huevos y sus derivados	x	Nueces y sus derivados					
Pescados y derivados		Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más	x				
A continuación, indicar los alérgenos presentes en:							
Alérgenos presentes en el Producto		Gluten, Soya y Sulfito					
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea.		Huevo y Leche.					
Alérgenos presentes en la planta:		Gluten, Soya, Sulfito, Huevo y Leche.					