

	<b>DOCUMENTO</b>	
<b>Ficha técnica Alimentos</b>		

<b>ANTECEDENTES GENERALES</b>	
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	12613173 TRITON Regular Chocolate 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	<a href="mailto:florencia.hernandez@cl.nestle.com">florencia.hernandez@cl.nestle.com</a>
Fono	+56 9 34182480
Responsable de Calidad	Esteban Prado
Email	<a href="mailto:esteban.prado@cl.nestle.com">esteban.prado@cl.nestle.com</a>
Fono	56956997746
Fecha	22/11/2024
<b>1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>	
1.1. Descripción del alimento	Galleta con relleno sabor Chocolate
1.2. Referente	
<b>2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION</b>	
<pre> graph TD     A[Mezcla de Materias Primas] --&gt; B[Moldeado]     B --&gt; C[Horneado]     C --&gt; D[Envasado]     D --&gt; E[Encremado]     E --&gt; F[Embalaje]     F --&gt; G[Centro de Distribución] </pre>	
<b>3. INGREDIENTES</b>	

	<b>DOCUMENTO</b>	
<b>Ficha técnica Alimentos</b>		

<b>3.1. Listado de ingredientes</b>	Harina de Trigo, Azúcar, Aceite de Soya (con Antioxidantes TBHQ y Ácido Cítrico), Cacao, Almidón de Maíz, Mezcla de Grasas Vegetales (Aceite de Soya, Manteca de Palmiste y Palma Hidrogenada e Interestificada con antioxidante: BHT) , Colorante Caramelo, Leudantes (Bicarbonato de Amonio, Bicarbonato de Sodio y Fosfato Monocalcico), Sal, Emulsionante (Lecitina de Soya) y Saborizantes (Artificial e Idéntico a Natural).
-------------------------------------	--

<b>3.2. Limites de aditivos</b>	
---------------------------------	--

#### 4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

##### 4.1. Tabla de información nutricional (en caso de existir otros nutrientes, agregar más filas)

Porción sugerida: 3 Galletas (31,6g)			
Porciones por envase: Aprox. 4			
	100 g	Porción	% VD Arg. (*)
Energía (kcal)	481	152	8%
Proteínas (g)	6,0	1,9	
Grasa Total (g)	18,9	6,0	11%
Grasa saturada (g)	5,0	1,6	7%
Grasa monoinsaturada (g)	3,5	1,1	
Grasa poliinsaturada (g)	8,2	2,6	
Grasa trans (g)	0,10	0,03	
Colesterol (mg)	1	0	
Hidratos de carbono disp. (g)	71,8	22,7	
Azúcares totales (g)	28,3	8,9	10%
Sodio (mg)	274	87	4%

<b>4.2. Fuente Información Nutricional</b>	Análisis realizados en laboratorio interno de NESTLE. Métodos analíticos disponibles a solicitud del interesado.
--	--

#### 5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

##### 5.1. Características físicas (en caso de existir más mediciones, agregar las filas que sean necesarias)

<b>Contenido neto (g/mL)</b>	116g			
<b>Contenido drenado</b>				
	<b>Declarado</b>	<b>Mín.</b>	<b>Máx.</b>	<b>Método</b>
<b>Volumen</b>				
<b>Dimensiones</b>				
<b>Defectos</b>				
<b>Unid. por envase</b>	11			

	<b>DOCUMENTO</b>	
<b>Ficha técnica Alimentos</b>		

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

	Declarado	Mín.	Máx.	Método
pH	N/A			
Aw	N/A			
°Brix	N/A			
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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

**8.2.- MASAS CON RELLENO Y/O COBERTURAS<sup>144</sup>**

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto. Aerobios Mesóf. (*)	3	3	5	1	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
E. coli	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
S. aureus	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
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 café
Aroma	Cacao y leve a vainilla.
Color	Café
Sabor	sabor chocolate con relleno sabor chocolate
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**

Laminado BOPP/BOPP

**6.2. Tara del envase**

**6.3. Tipo de envase secundario**

No aplica

**6.4. Presentación**

30x126g

**6.5. Código**

EAN-13:  
DUN-14:

**7. CONDICIONES DE TRANSPORTE**

**7.1 Tipo de camión**

Cerrado

**7.2 Tipo de termógrafo (para productos**

N/A

	<b>DOCUMENTO</b>	
<b>Ficha técnica Alimentos</b>		

congelados y refrigerados)	
----------------------------	--

**8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

<b>8.1. Almacenamiento en bodega</b>	Conservar en lugar fresco y seco
--------------------------------------	----------------------------------

<b>8.2. Almacenamiento una vez abierto</b>	N/A
--	-----

**9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO**

<b>9.1. Vida útil</b>	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)

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).**

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:

<b>Cereales con gluten</b>	<b>X</b>	<b>Maní, soya y sus productos</b>	<b>x</b>
<b>Crustáceos y productos</b>		<b>Leche y productos lácteos</b>	<b>x</b>
<b>Huevos y sus derivados</b>	<b>X</b>	<b>Nueces y sus derivados</b>	
<b>Pescados y derivados</b>		<b>Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más</b>	<b>x</b>

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.