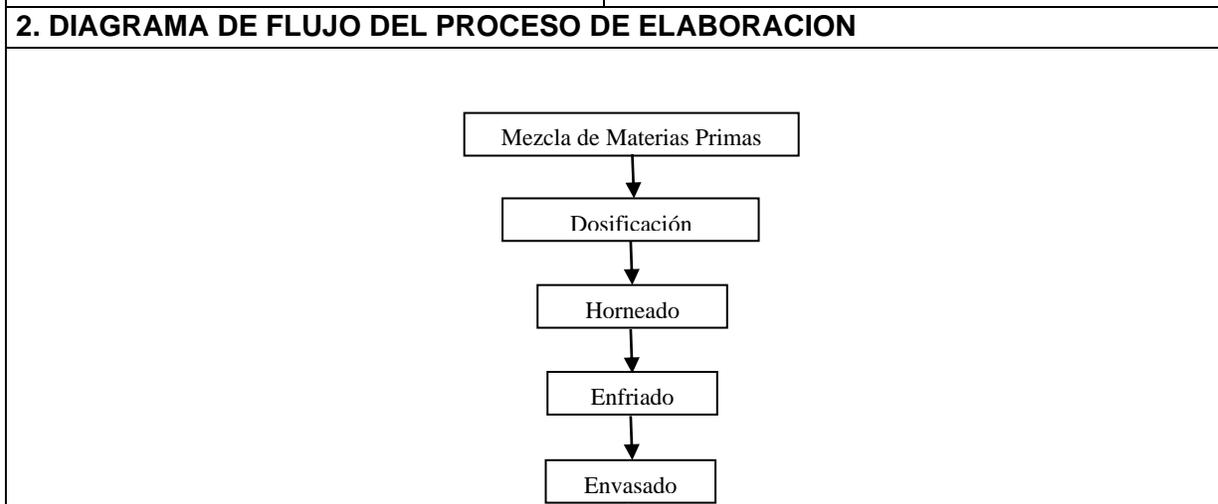


	DOCUMENTO	Código:
		Revisión: 001
		Fecha:
		Página 1 de 5
Ficha técnica Alimentos		

ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre del Proveedor e importador	Nestlé
Dirección	Av. Las Condes 11.287 Las Condes
Razón social	Nestlé Chile S.A.
Rut	90.703.000-8
Nombre del Fabricante	Industria Alimenticia Fagal
Dirección	Parque industrial M21-B, Santa Cruz – Bolivia
Razón social	S.R.L.
Rut	1028487020
Nombre del producto	
Resolución Sanitaria	SENASAG 080103060003
Sistema de calidad implementado	ISO 9001
Certificaciones	ISO 9001
Contacto Comercial	Vanessa Ibáñez
Email	Vanessa.ibañez@bo.nestle.com
Fono	+591 76501217
Responsable de Calidad	Susan Cornejo
Email	Susan.cornejo@bo.nestle.com
Fono	+591 68938635
04	16/05/2022

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto para bebe
1.1. Descripción del alimento	Galletas oblea con relleno sabor a vainilla
1.2. Referente	



	DOCUMENTO	Código:
		Revisión: 001
		Fecha:
		Página 2 de 5

Ficha técnica Alimentos

3. INGREDIENTES

3.1. Listado de ingredientes

Harina de trigo, Aceite Vegetal de Palma Fraccionado e Hidrogenado (con antioxidante: TBHQ), Azúcar, Suero de leche, Almidón de Maíz, Leudantes (Bicarbonato de Sodio y Bicarbonato de Amonio), Emulsionante (Lecitina de soya), Aceite vegetal de girasol (con antioxidante: TBHQ), Saborizante Artificial y Colorante (Carotenos). Contiene gluten, leche y soya.

3.2. Límites de aditivos

No contiene

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

4.1. Tabla de información nutricional

Información Nutricional		
Porción:	20g	
Porciones por envase:	7	
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	520	104
Proteínas (g)	5.5	1.1
Grasas Totales (g)	25.4	5.1
Grasas Saturadas (g)	14.1	2.8
Grasas Monoinsaturadas (g)	8.0	1.6
Grasas Poliinsaturadas (g)	2.1	0.42
Ac. Grasos trans (g)	0.16	0.03
Colesterol (mg)	4	1
Hidratos disponibles (g)	67.4	13.5
Azúcares totales (g)	38.8	7.8
Sodio (mg)	75	15

4.2. Fuente Información Nutricional

Análisis Físico Químico en Laboratorio Regional Nestlé.

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

DOCUMENTO	Código:
	Revisión: 001
	Fecha:
	Página 3 de 5

Ficha técnica Alimentos

5.1. Características físicas

FÍSICAS	
ENSAYO	ESPECIFICACIÓN
Humedad (%)	Máx. 15
Humedad (%) placas con crema	<2
Humedad (%) placa sin crema	Min.0,8 – Max. 2,0
Ph	Min.6.0 – Max. 7.5
Largo del finger(mm)	Min.90,5- Max. 91
Ancho del finger (mm)	Min. 24,5- Max. 25
Espesor del finger (mm)	Min. 9- Max. 10

5.2. Características

QUÍMICAS	
ENSAYO	ESPECIFICACIÓN
Acidez Titulable (%) (expresado como ácido láctico en base seca)	Máx. 0,50
Cenizas Totales (%) (expresado en base seca)	Máx. 1,50
Cenizas insolubles en ácido (%) (expresado en base seca)	Máx. 0,20
Materia Grasa (%)	Máx. 40

5.3. Características microbiológicas

8. PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTERIA

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

	DOCUMENTO	Código: Revisión: 001 Fecha: Página 4 de 5						
Ficha técnica Alimentos								
Color /Apariencia	Galletas obleas de color anaranjado suave, rellenas con crema color amarillenta. Se observa trama cuadriculada en la superficie. Número de obleas: 3. Número de crema de relleno: 2							
Olor	Olor característico a vainilla							
Sabor/aroma	Sabor dulce, con aroma moderado a vainilla							
Textura	Crujiente							
5.5. Uso previsto								
5.6. Modo de preparación	Preparación: No requiere preparación Modo de degustación: Directa							
6. EMPAQUE								
6.1. Tipo de envase primario	Film bilaminado de polipropileno biorientado (BOPP transparente / BOPP metalizado)15/15 mic							
6.2. Tara del envase								
6.3. Tipo de envase secundario	Caja de cartón							
6.4. Presentación	1 caja (24 unidades x 140g)							
6.5. Código	EAN DUN							
7. CONDICIONES DE TRANSPORTE								
7.1 Tipo de camión	<i>Cerrado</i>							
7.2 Tipo de termógrafo (para productos congelados y refrigerados)	No aplica.							
8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO								
8.1. Almacenamiento en bodega	Temperatura ambiente. Mantener en lugar fresco y seco							
8.2. Almacenamiento una vez abierto								
9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO								
9.1. Vida útil	8 meses							
9.2. Rotulación	<table border="1"> <tr> <td>Elaboración</td> <td>Si</td> </tr> <tr> <td>Vencimiento</td> <td>Si</td> </tr> <tr> <td>Lote</td> <td>Si</td> </tr> </table>		Elaboración	Si	Vencimiento	Si	Lote	Si
Elaboración	Si							
Vencimiento	Si							
Lote	Si							

	DOCUMENTO	Código:
		Revisión: 001
		Fecha:
		Página 5 de 5

Ficha técnica Alimentos

	Duración	Si	
--	----------	----	--

10. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados): cualquier organismo cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no se produce de forma natural.

	No aplica
--	------------------

11. DECLARACIÓN DE MULTIRESIDUOS

No aplica.

12. CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS:

A continuación, indicar los alérgenos presentes en:

gluten	
leche	
soya.	

Numero de Revisión	Fecha de Revisión	Descripción del Cambio
01	16/05/2022	