
	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	12538475 Mini Niza 42x40g
Resolución Sanitaria	1.560, de 24.09.90
Sistema de calidad implementado	FSSC 22000
Certificaciones	ISO 22000:2005, ISO/TS22002-1:2009
Contacto Comercial	María José González
Email	María.gonzalez5@cl.nestle.com
Fono	56939253701
Responsable de Calidad	Esteban Prado
Email	esteban.prado@cl.nestle.com
Fono	56956997746
Fecha	30/11/202
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	Galletas con cristales de azúcar
1.2. Referente	
2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION	
3. INGREDIENTES	
3.1. Listado de ingredientes	Harina de Trigo, Azúcar, Aceite Vegetal de Soya (con antioxidantes: TBHQ y Ácido Cítrico), Harina de Maíz, Emulsionantes (Lecitina de Soya y Ésteres diacetiltartaricos y de los ácidos grasos del glicerol), Huevo en Polvo, Leudante (Bicarbonato de Sodio), Sal, Saborizantes (Idéntico a Natural y Artificial), Colorantes (Annato y Carotenos), Mezcla de Aceites Vegetales (Girasol y Soya, con Antioxidante: Palmitato de Ascorbilo) y Almidón de Maíz.
3.2. Límites de aditivos	
4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL	

 Good Food, Good Life	DOCUMENTO	

Ficha técnica Alimentos

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

Porción sugerida: 1 envase (40g)			
Porciones por envase: 1			
	100 g	Porción	% VD Arg. (*)
Energía (kcal)	453	181	9%
Proteínas (g)	6,7	2,7	
Grasa Total (g)	11,1	4,4	8%
Grasa saturada (g)	1,9	0,74	3%
Grasa monoinsaturada (g)	2,0	0,82	
Grasa poliinsaturada (g)	5,0	2,0	
Grasa trans (g)	0,06	0,03	
Colesterol (mg)	4	2	
Hidratos de carbono disp. (g)	81,6	32,7	
Azúcares Totales (g)	27,7	11,1	12%
Sodio (mg)	182	73	3%

4.2. Fuente Información Nutricional

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)

Contenido neto (g/mL)	40g			
Contenido drenado				
	Declarado	Mín.	Máx.	Método
Volumen				
Dimensiones				
Defectos				
Unid. por envase				

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			3,5%	

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



Good Food, Good Life

DOCUMENTO

Ficha técnica Alimentos

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	Galletas dulces secas tradicional con cristales de azúcar
Aroma	Vainilla
Color	Dorado
Sabor	Sabor 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

Laminado Bopp

6.2. Tara del envase

1,1 g

6.3. Tipo de envase secundario

No aplica

6.4. Presentación

42x40g

6.5. Código

EAN-13:
DUN-14:

7. CONDICIONES DE TRANSPORTE

7.1 Tipo de camión

Cerrado

7.2 Tipo de termógrafo (para productos congelados y refrigerados)

N/A

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

9 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)

 Good Food, Good Life	DOCUMENTO						
Ficha técnica Alimentos							
	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 style="text-align: center;">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					
A continuación, indicar los alérgenos presentes en:							
Alérgenos presentes en el Producto		Huevo, Gluten y Soya.					
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea.		Leche.					
Alérgenos presentes en la planta:		Gluten, Leche, Soya, Sulfito y Huevo					

	DOCUMENTO	
Ficha técnica Alimentos		

3. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
3.1] Ingredientes	Harina de Trigo, Azúcar, Mezcla de Aceites Vegetales (Palma, Girasol y Soya, con Antioxidantes: Galato de Propilo y Palmitato de Ascorbilo), Harina de Maiz, Emulsionantes (Lecitina de Soya y Ésteres diacetiltartaricos y de los ácidos grasos del glicerol), Huevo en Polvo, Leudante (Bicarbonato de Sodio), Sal, Saborizantes Idéntico a Natural y Artificial, Colorantes (Annato y Carotenos), Mezcla de Aceites Vegetales (Girasol y Soya, con Antioxidante: Palmitato de Ascorbilo) y Almidón de Maíz. Puede Contener Leche
3.3] Condiciones de Almacenamiento	Lugar Fresco y Seco
3.4] Modo de Preparación	NA
3.5] Duración (vida útil)	9 meses
4. EMPAQUE	
4.1] Tipo de Envase	
Primario	Laminado BOPP / metalizado
Secundario	
4.2] Tipo de Impresión	
4.3] Restricciones de Impresión	NA
4.4] Códigos de barra	
4.5] Rotulación	
4.6] Contenido Neto (+/- rango variación)	40g
Contenido Drenado (+/- rango variación)	NA
4.7] Codificación de Fechado	Impreso en Estuche Según RSA ART. 107 letra f) y g): dd.mm.aaaa
4.8] Adjuntar Plano del Producto	
4.9] Características especiales del envase	N/A
4.10] Presentación	42x40g

 Good Food, Good Life	DOCUMENTO	

Ficha técnica Alimentos

Análisis	Valor	Rango
Defectos	n/a	n/a
Peso neto / volumen	40g	n/a
Dimensiones (Largo, ancho, alto, espesor)		
Unidades por envase		
Análisis	Valor	Unidad

a) Metales pesados	Lim. Máx (mg/kg de prod.final)
Arsénico	1
Cobre	10
Plomo	2
Selenio	0,3
Zinc	100

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

Color: Dorado


Apariencia: Galletas dulces secas tradicional con cristales de azúcar

Textura: Crocante de dureza media

Sabor: Sabor vainilla

Aroma: Vainilla

Descripción del producto final: Galleta dulce con cristales de azúcar

	DOCUMENTO	

Ficha técnica Alimentos

INFORMACION NUTRICIONAL			
Porción:		1 envase (40g)	
Porciones por envase:		1	
		100g	porción
Energía	Kcal	464	186
Proteínas	g	5.7	2.3
Grasas Totales	g	13.1	5.2
Grasas Saturadas	g	3.8	1.5
Grasas Monoinsaturadas	g	3.9	1.6
Grasas Poliinsaturadas	g	3.1	1.2
Ac. Grasos Trans	g	0.07	0.03
Colesterol	mg	5	2
Hidratos de Carbono disp.	g	80.6	32.2
Azúcares Totales	g	28.7	11.5
Sodio	mg	162	65

GDA

Nutriente	Porción	%GDA
Calorías	186	9
Azúcares totales (g)	11.5	13
Grasas totales (g)	5.2	10
Grasas Saturadas (g)	1.5	7
Sodio (mg)	65	3

LOGOS: 2 logos (Alto en Azúcares, Alto en Calorías).