Marca:	**Nombre Comercial:**	**Línea:**
Nutra Bien	**Galletón Chip chocolate 40g**	Galletas

1. Descripción general del producto

Galleta artesanal, elaborada a partir de ingredientes seleccionados que contribuyen a una alimentación sana y equilibrada. Elaborada con deliciosos trozos de chocolate y nueces, sin colorantes artificiales ni preservantes.

2. Analíticas

Determinación	**Especificación**			**Método**	**Por**
	Objetivo	Min.	Máx.		
Espesor (mm)	13	10	15	Pie de metro	Bimbo
Diámetro (mm)	90	80	100	Pie de metro	Bimbo
Humedad (%)	3,5	2,5	5,0	Estufa	Bimbo
pH	8,9	8,30	9,50	Phmetro	Bimbo
Cobre(ppm)[1]	<10	N. A	10	AOAC-965,09	Bimbo
Selenio (ppm)[1]	<0.3	N. A	0.3	AOAC-990,08	Bimbo
Plomo (ppm)[1]	<2.0	N. A	2.0	AOAC-986,15	Bimbo
Zinc (ppm)[1]	<100	N. A	100	AOAC-965,09	Bimbo

[1]: Análisis realizado por laboratorio externo

Características microbiológicas de acuerdo con el RSA [1]

Parámetros Microbiológicos

Análisis	**n**	**c**	**m**	**M**	**Unid**	**Metodología empleada**
Rcto. Aerobios Mesófilos	**5**	**1**	**10^5**	**10^6**	**Ufc/gr**	ISO 4833-1:2013
E. Coli	**5**	**1**	**10**	**10^2**	**Ufc/gr**	ISO 16649-2:2001
S. Aerus	**5**	**1**	**10**	**10^2**	**Ufc/gr**	ISO 6888-1:1999/ Amd 1:2003
Salmonella en 25 gr.	**5**	**0**	**0**	**-**	**Ufc/gr**	ISO 6579-1:2017

Observaciones: Parámetros microbiológicos en cumplimiento con lo establecido en la RSA Párrafo III Especificaciones microbiológicas por grupo de alimentos. Artículo 173, punto 8.2

[1]: Análisis realizado por laboratorio externo

3. Atributos

Determinación	Especificación	Método	Por
	Objetivo		
Identificación de lote	De acuerdo con Calendario de claves Lote y “consumir antes de…”	Se trabaja por línea productiva con rangos numéricos	Bimbo
Material extraño	Libre de material extraño	Detector de metales Inspección visual	Bimbo
Color	Dorado oscuro	Sensorial	Bimbo
Olor	A vainilla	Sensorial	Bimbo
Sabor	Dulce a vainilla y chocolate	Sensorial	Bimbo
Textura	Firme y crocante	Sensorial	Bimbo

Ayuda visual del producto


4. Presentaciones

Nombre comercial	Código	Unidades por paquete	Código EAN	Código DUN
Galletón chips chocolate 40g	502682	1	7803525999933	17803525999930

Determinación	Objetivo	Mínimo	Máximo	Método	Por
PESO POR PAQUETE (G)	42	40	44	Balanza	Bimbo



Nombre comercial	Código	Unidades por paquete	Código EAN	Código DUN
Pack galletón chips chocolate 40g	503294	4	7803525001131	17803525001138

Determinación	Objetivo	Mínimo	Máximo	Método	Por
PESO POR PAQUETE (G)	164	160	167	Balanza	Bimbo



5. Observaciones

- Vida útil: 360 días
- Uso y cliente intencionado: Uso directo y público en general
- Potencial de mal uso: Consumirlo después de la fecha de caducidad
- Transmisión de daño: Ninguno
- **Grupo vulnerable específico: Personas Alérgicas al Gluten, Huevo, Nueces de árbol y soya.**

6. Ingredientes

Harina de trigo fortificada (según RSA- Chile), azúcar, manteca vegetal de canola (aceite de canola líquido, manteca de palmiste y soya hidrogenadas e interesterificada, ácido cítrico), chocolate (10%) (Licor de cacao, azúcar, manteca de cacao, lecitina de soya, polirricinoleato de poliglicerol, saborizante idéntico al natural), agua, nueces, huevo entero en polvo, bicarbonato de amonio, fibra de soya, polvos de hornear (bicarbonato de sodio, pirofosfato ácido de sodio, almidón de maíz, fosfato monocálcico), sal, bicarbonato de sodio, lecitina de soya, extracto de malta, esencia de vainilla idéntica al natural.

"Elaborado en líneas que también procesan nueces, soya, leche, huevos y cereales que contienen gluten"

7. Información Nutricional

Porción: 1 unidad	**40g**	
Porciones por envase:	**Aprox. 1**	
	100 g	**1 Porción**
Energía (Kcal)	487	195
Proteínas (g)	5,4	2,2
Grasa Total (g)	24	9,6
Grasa Saturada(g)	8,2	3,3
Grasa Monoinsaturada(g)	9,8	3,9
Grasa Poliinsaturada(g)	6	2,4
Acidos Grasos Trans(g)	0,1	0,0
Colesterol (mg)	46,7	18,7
Hidratos de Carbono disponibles (g)	61,7	24,5
Azúcares Totales (g)	32,7	13
Fibra Dietética (g)	2,1	0,8
Sodio (mg)	356	142

8. Código de Arte:

Arte del envase


9. Símbolo “alto en”



10. Almacenaje y manejo del producto

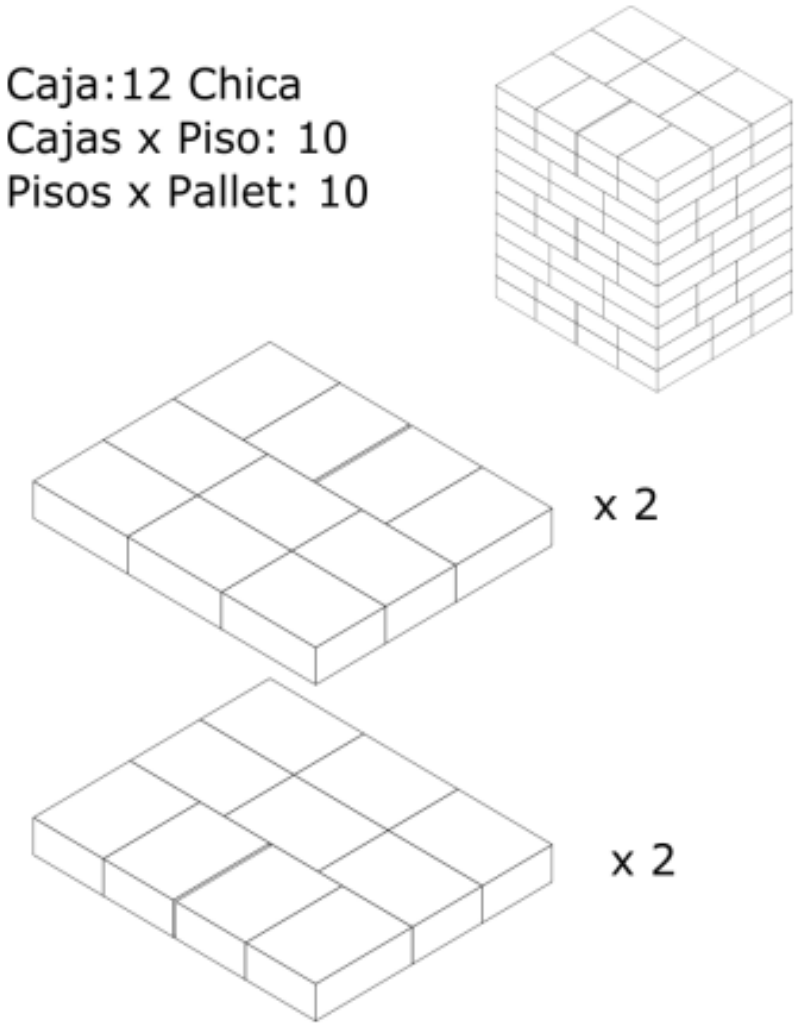
- Se recomienda almacenar en lugar fresco y seco (20º C – 60%, H.R.)
- Se recomienda mantener el empaque cerrado.
- Se recomienda conservar libre de la exposición de los rayos solares.
- Su manejo es en cajas de cartón corrugado con cupo de 60 paquetes por caja (Caja 12) y/o 14 pack por caja (Caja 12), distribuido en vehículos tapados a temperatura ambiente.

11. Paletizado

Formato individual:

Parámetros	Valores
Tipo de caja	N° 12
Peso neto por caja (kg)	2.4
Peso bruto por caja (kg)	2.77
Dimensiones por pallet	1 x 1.2
Base (N° de cajas)	10
Alto (N° de cajas)	10
Total cajas pallet	100

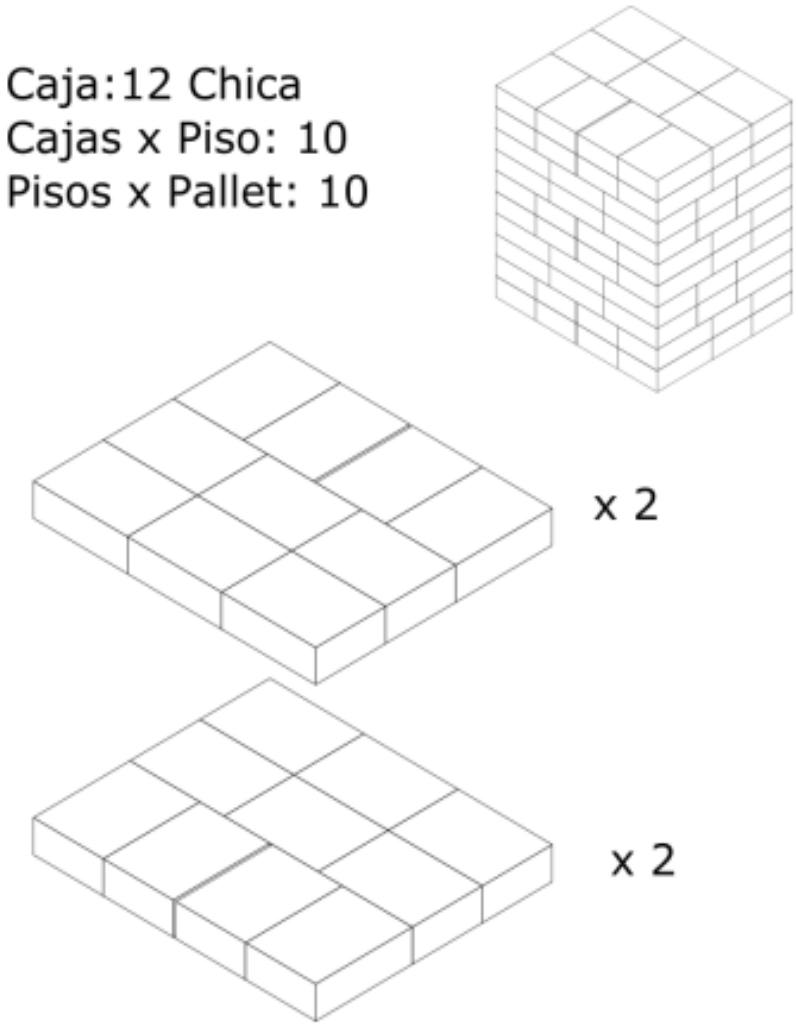
Imagen paletizado:



Formato pack x4:

Parámetros	Valores
Tipo de caja	N° 12
Peso neto por caja (kg)	2.4
Peso bruto por caja (kg)	2.77
Dimensiones por pallet	1 x 1.2
Base (N° de cajas)	10
Alto (N° de cajas)	10
Total cajas pallet	100

Imagen paletizado:



12. Glosario

g	=	Gramos
mg	=	Miligramos
cm	=	Centímetros
mm	=	Milímetros
ppm	=	Partes por millón
%	=	Porciento
UFC/g	=	Unidades formadoras de colonias por gramo
N.A	=	No aplica
<	=	Menor de

13. Aprobación

Versión: 4	
Realizado por: María José Leal	**Aprobado por:** Teresa Escobar
Fecha: 07 Marzo 2023	**Fecha:** 07 Marzo 2023

14. Actualizaciones

Revisión / Historia de la revisión				
Versión	**Fecha de revisión**	**Actualizado por**	**Aprobado por**	**Cambios principales**
1	27 julio 2020	Innovación y desarrollo	Jefa de I+D	Edición Inicial
2	11 junio 2021	Innovación y desarrollo	Jefa de I+D	Se elimina el formato tira y se reemplaza por formato multiempaque 4P
3	01 Julio 2022	María José Leal	Teresa Escobar	Se actualiza el formato general, se agrega recuadro para ayuda visual, textura, arte del envase y parámetros de metales pesados
4	07 Marzo 2023	María José Leal	Teresa Escobar	Se añade código DUN, imagen de arte del envase y paletizado