Ficha técnica Alimentos

ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre del Proveedor e importador	Nestlé
Dirección	Av. Las Condes 11.287, Las Condes, Santiago.
Razón social	Nestlé Chile S.A
Rut	90.703.000-8
Nombre del Fabricante	Nestlé Brasil Ltda.
Dirección	Avenida Comendador Antônio Loureiro Ramos, 1800. Montes Claros – MG
Razón social	Nestlé Brasil Ltda.
Rut	60.409.075/0466-59
Nombre del producto	**NDG CAFE AU LAIT 10Caps 6x100g XR**
Resolución Sanitaria	
Sistema de calidad implementado	ISO
Certificaciones	ISO 9001/ISO 22000
Contacto Comercial	Valentina Gálvez
Email	Valentina.galvez@cl.nestle.com
Fono	+56934182476
Responsable de Calidad	Esteban Prado
Email	Esteban.prado@cl.nestle.com
Fono	+56956997746
Fecha	Septiembre 2024
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	Polvo para preparar bebida a base de café y leche en polvo, en capsulas
1.2. Referente	
2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION	
3. INGREDIENTES	Leche entera en polvo, café soluble, estabilizantes (fosfato diposático y citrato de sodio) y Emulsionante (lecitina de soya). Contiene: Leche (lactosa) y soya. Puede contener gluten
3.1. Listado de ingredientes	
3.2. Límites de aditivos	
N/A **4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL**	

Ficha técnica Alimentos

4.1. Tabla de información nutricional

Porción:	1 taza de 180 ml (1 cápsula de café de 6g en agua)		
Porciones por envase:	10		
		100g	**Por porción** [2)]
Energía	**Kcal**	442	44
Proteínas	**g**	23,8	2,4
Grasas Totales	**g**	20,3	2,0
Hidratos de Carbono disp.	**g**	41,0	4,1
Azúcares Totales	**g**	28,0	2,8
Sodio	**mg**	338	34

[2)] Valores por 100g de producto seco y valores por porción lista para el consumo de producto extraído en máquinas DOLCE GUSTO®

4.2. Fuente Información Nutricional

N/A

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

5.1. Características físicas

Contenido neto (grs.)	100			
Contenido drenado	No Aplica			
	Declarado	**Mín.**	**Máx.**	**Método**
Volumen				
Dimensiones				
Defectos				
Unid. por envase				

5.2. Características

	Declarado	**Mín.**	**Máx.**	**Método**
pH	-			No aplica
Aw	-			No aplica
°Brix	-			No aplica
Humedad	-			No aplica

5.3. Características microbiológicas

17. ESTIMULANTES Y FRUITIVOS

17.1.- CAFE Y SUCEDANEOS DE CAFE

	Plan de muestreo		Límite por gramo			
Parámetro	Categoría	Clases	n	c	m	M
Lactobacillus	5	3	5	2	10^2	10^3

5.4. Características sensoriales

Ficha técnica Alimentos

Producto extraído en máquina Dolce Gusto

Apariencia	Líquido, color café claro con espuma superficial
Aroma	Tostado; aroma a notas lactras
Color	Café claro;
Sabor	Notas a leche, característico café con lceche
Resabio posterior	Característico café con leche

5.5. Uso previsto	Cápsulas para preparar café utilizando máquinas Dolce Gusto
5.6. Modo de preparación	Utilizando una máquina Dolce Gusto
6. EMPAQUE	
6.1. Tipo de envase primario	Cápsula plástica multicapa con film laminado multicapa impreso
6.2.Tara del envase	
6.3. Tipo de envase secundario	Display de cartulina
6.4. Presentación	**Caja de 10 cápsulas**
6.5. Código	**EAN unidad: 7891000405901** **EAN Caja: 17891000405908**
7. CONDICIONES DE TRANSPORTE	
7.1 Tipo de camión	**No refrigerado**
7.2 Tipo de termógrafo (para productos congelados y refrigerados)	**No aplica**
8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
8.1. Almacenamiento en bodega	**Temperatura ambiente**
8.2. Almacenamiento una vez abierto	**No refrigerado**
9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO	
9.1. Vida útil	**12 meses**

9.2. Rotulación

Elaboración	DD.MM.AA
Vencimiento	DD.MM.AA
Lote	ADDDPPPP HH:MM XX
Duración	**12**

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

Si	No aplica (**X**)
No	

11. DECLARACIÓN DE MULTIRESIDUOS

No aplica.

Ficha técnica Alimentos

12. CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS:

N/A

De acuerdo a la legislación chilena vigente, los alérgenos que se deben declarar son:

Cereales con gluten		**Maní, soya y sus productos**	**X**
Crustáceos y productos		**Leche y productos lácteos**	**X**
Huevos y sus derivados		**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	**NA**
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea.	**NA**
Alérgenos presentes en la planta:	

Numero de Revisión	Fecha de Revisión	Descripción del Cambio