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 Cappuccino 10Cap 6X117,5g 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 cápsulas.
1.2. Referente	
2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION	
3. INGREDIENTES	
3.1. Listado de ingredientes	Cápsula base láctea: leche entera en polvo, azúcar, emulsionante (lecitina de soya). Cápsula oscura: café tostado y molido.
3.2. Límites de aditivos	
N/A **4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL**	

Ficha técnica Alimentos

4.1. Tabla de información nutricional

Porción:	Para una taza de 240 ml: 1 cápsula de café (6,5g) y 1 cápsula de leche (base láctea) (17g) en agua.		
Porciones por envase:	5		
		100g	Por porción
Energía	**Kcal**	478	81
Proteínas	**g**	21,3	3,6
Grasas Totales	**g**	21,6	3,7
Grasas saturadas	**g**	12,7	2,2
Ácidos grasos trans	**g**	1,2	0.2
Grasas monoinsaturadas	**g**	3,8	0,6
Grasas poliinsaturadas	**g**	0,5	0,1
Colesterol	**mg**	86	15
Hidratos de Carbono disp.	**g**	49,5	8,4
Azúcares Totales	**g**	42,4	7,2
Fibra dietética	**g**	2.9	0.5
Sodio	**mg**	282	48

4.2. Fuente Información Nutricional

N/A

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

5.1. Características físicas

Contenido neto (grs.)	117,5			
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

Ficha técnica Alimentos

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

Producto extraído en máquina Dolce Gusto

Apariencia	Líquido, color café claro con espuma superficial
Aroma	Cafè lacteado
Color	Café claro;
Sabor	Característico café con leche (cappuccino)
Resabio posterior	Característico café con leche (cappuccino)

5.5. Uso previsto	Consumo directo reconstituido en agua
5.6. Modo de preparación	1. Colocar la cápsula dentro del porta cápsula de la máquina. 2. Regula en la máquina el nivel de dosificación de agua de acuerdo a lo indicado en cada cápsula 3. Coloca una taza bajo la boquilla dosificadora acciona el botón/perilla de extracción.
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: 7891000406021** **EAN Caja: 17891000406028**
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**

Ficha técnica Alimentos

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
No	(**X**)

11. DECLARACIÓN DE MULTIRESIDUOS

No aplica.

12. CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS:
N/A

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

Cereales con gluten		**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	**Contiene: Leche (lactosa) y soya. Puede contener gluten.**
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