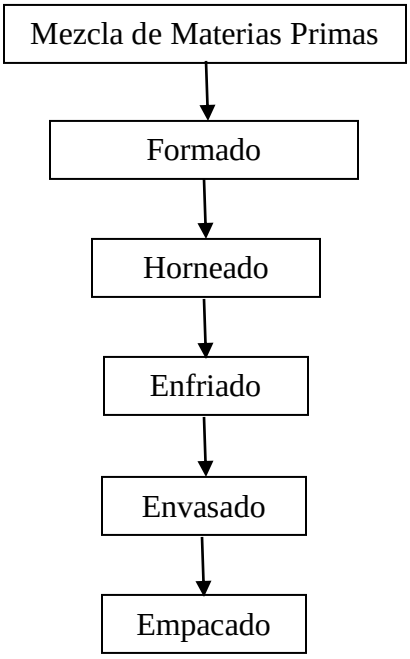
	DOCUMENTO	Código: AG-LIMONDST Revisión: 001 Fecha: 21/01/2021 Página 1 de 4
Ficha Técnica Alimentos		

ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre del Proveedor e importador	Nestlé Chile
Dirección	Avenida Las Condes 11287, Las Condes Santiago
Razón social	S.A.
Rut	90703000-8
Nombre del Fabricante	Nestlé Chile
Dirección	Fca. Maipu, Camino Melipilla N° 15.300
Razón social	S.A.
Rut	90703000-8
Nombre del producto	12441697 NESTLE MCKAY Bsct Lemon Pk 30x120g CL
Resolución Sanitaria	N°1,560, de 24.09.90 del S. Salud del Ambiente R.M.
Sistema de calidad implementado	FSSC 22000
Certificaciones	FSSC 22000
Contacto Comercial	Francisco Cordero
Email	francisco.cordero@cl.nestle.com
Fono	+56 9 3243 5716
Responsable de Calidad	Sarah Arcuri
Email	Sarah.arcuri@cl.nestle.com
Fono	+56 22 337 5760
Fecha	21/07/2022
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	Galleta sabor limón
1.2. Referente	
2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION	



3. INGREDIENTES	

Ficha Técnica Alimentos

3.1. Listado de ingredientes	**Ingredientes:** Harina de Trigo, Azúcar, Harina de Maíz, Aceite Vegetal de Soya (con antioxidantes: TBHQ y Ácido Cítrico), Leudantes (Bicarbonato de Amonio, Bicarbonato de Sodio y Fosfato Monocálcico), Jarabe de Fructosa, Emulsionantes (Lecitina de Soya y Ésteres diacetiltartaricos y de los ácidos grasos del glicerol), Leche Condensada Azucarada, Saborizantes (Natural y Artificial), Sal, Mezcla de Aceites Vegetales (Girasol y Soya, con Antioxidante: Palmitato de Ascorbilo), Colorantes (Carotenos) y Almidón de Maíz.
3.2. Límites de aditivos	

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

Porción: 6 unidades (33g)		
Porciones por envase: Aprox. 4		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	439	145
Proteínas (g)	6,8	2,3
Grasas Totales (g)	9,6	3,2
Grasas Saturadas (g)	2,7	0,90
Grasas Monoinsat. (g)	2,0	0,65
Grasas Poliinsat. (g)	3,3	1,1
Ac. Grasos trans (g)	0,10	0,03
Colesterol (mg)	1	0
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	81,3	26,8
Azúcares Totales (g)	28,2	9,3
Sodio (mg)	142	47

4.2. Fuente Información Nutricional	Análisis Físico Químico en Laboratorio Regional Nestlé.

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

5.1. Características físicas (en caso de existir más mediciones, agregar las filas que sean necesarias)

Contenido neto (g/mL)	**100g**			
Contenido drenado				
	Declarado	**Mín.**	**Máx.**	**Método**
Volumen				
Dimensiones				
Defectos				
Unid. por envase	Aprox. 22	21	23	

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	3,0%	2,5%	3,5%	Gravimétrico

Ficha Técnica Alimentos

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

Artículo:

8. PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA

8.1.- PAN Y MASAS HORNEADAS SIN RELLENO

	Plan de muestreo		Límite por gramo			
Parámetro	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto. Mohos	3	3	5	1	10^2	10^3

8.2.- MASAS CON RELLENO Y/O COBERTURAS[144]

	Plan de muestreo		Límite por gramo			
Parámetro	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	Galleta redonda rotomoldeada
Aroma	Limón y vainilla, tostado leve
Color	Dorado
Sabor	Galleta dulve con sabor limón y vainilla
Resabio posterior	Limón

5.5. Uso previsto	
5.6. Modo de preparación	
6. EMPAQUE	
6.1. Tipo de envase primario	**Formato**: Laminado BOPP/BOPP Bob 42µ
6.2.Tara del envase	
6.3. Tipo de envase secundario	**Tipo de envase secundario**: Caja cartón micro corrugado
6.4. Presentación	
6.5. Código	EAN: DUN:
7. CONDICIONES DE TRANSPORTE	
7.1 Tipo de camión	*Cerrado*
7.2 Tipo de termógrafo (para productos congelados y refrigerados)	*Digital (indicar software), convencional*
8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
8.1. Almacenamiento en bodega	Conservar en lugar fresco y seco.
8.2. Almacenamiento una vez abierto	
9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO	
9.1. Vida útil	300 días (10 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)

Elaboración	N/A

Ficha Técnica Alimentos

Vencimiento	DDMMMAAAA
Lote	ADDD0077
Duración	300 días

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)**.

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**	**Soya y sus productos**	**X**
Crustáceos y productos		**Leche y productos lácteos**	**X**
Huevos y sus derivados		**Avellanas**	
Pescados y derivados		**Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más**	**X**

A continuación, indicar los alérgenos presentes en:

Alérgenos presentes en el Producto	Gluten, Soya y Leche.
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea.	Gluten, Leche, Huevo, Soya y Sulfitos
Alérgenos presentes en la planta:	Gluten, Leche, Huevo, Soya y Sulfitos

Numero de Revisión	Fecha de Revisión	Descripción del Cambio
001	21/01/2021	Primera versión
002	08/02/2021	Actualización de contenido neto y porciones por envase