FICHA TÉCNICA
WILD PROTEIN MUNCHY BAR CHOCOLATE MANÍ 30 g

Versión: 02-2023
Fecha de versión: 18-12-2023

WIILD FOODS SpA - DOCUMENTO CONFIDENCIAL - PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

	1 U	4 U DISPLAY	16 U DISPLAY
INSCRIPCIÓN INTERNA			
CÓDIGO SKU Producto - Wild Foods		CL00000700	CL00000701
CÓDIGO SKU Producto - Maquiladores			
INSCRIPCIÓN COMERCIAL			
CÓDIGO EAN13 UMV	7804673913628	7804673913628	7804673913628
CÓDIGO EAN13 Envase Secundario		7804673913642	7804673913666
CÓDIGO DUN14		17804673913649	17804673913663

Versión Fórmula: 2

Nombre de fantasía / comercial	WILD PROTEIN MUNCHY BAR CHOCOLATE MANÍ 30 g		
Referencia producto interna (SAP)	WILD PROTEIN MUNCHY BAR CHOCOLATE MANÍ 30 g 1U	WILD PROTEIN MUNCHY BAR CHOCOLATE MANÍ 30 g 4U	WILD PROTEIN MUNCHY BAR CHOCOLATE MANÍ 30 g 16U
Nombre tecnico del alimento	BARRA DE PROTEÍNA DE SOYA, PASTA DE MANÍ Y AVENA, CON MANÍ TOSTADO (9 %), SOBRE BASE DE CHOCOLATE		
Contenido neto	30 g	120 g	480 g
Ingredientes	Proteína aislada de soya, fibra de achicoria, pasta de maní, maní tostado, licor de cacao, avena laminada, polidextrosa, almidón de tapioca, eritritol, glicerol, lecitina de soya, pectinas, maltodextrina, sal, saborizantes naturales, poliricinoleato de poliglicerol, **ESTEVIA** (15 mg/100 g; 4,5 mg/porción; IDA: 0-4 mg/kg peso corporal, expresado como esteviol), **SUCRALOSA** (3 mg/100 g; 0,9 mg/porción; IDA: 0-15 mg/kg peso corporal).		
Alérgenos constituyentes	Contiene soya, mani, gluten (avena).		
Alérgenos por posibles contaminación cruzada	Elaborado en líneas que también procesan almendras, avellanas, coco, nueces, huevo, leche, sulfitos.		
Vida útil	6 meses (en proceso de extensión)		
Condiciones de almacenamiento y transporte	Mantener en un lugar fresco y seco. Producto listo para el consumo. Una vez abierto, consumir inmediatamente y antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase.		
Instrucciones de preparación	No aplica		
Producto listo para el consumo	Sí		
País de origen	Chile		
Tipo de producto	Snack dulce vegano		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 barrita (30 g)
Porciones por envase: 1 / 4 / 16 (*respectivamente para cada formato*)

	100 g	1 porción
Energía (kcal)	326	98
Proteínas (g)	33,4	10,0
Grasa total (g)	15,7	4,7
Grasas saturadas (g)	3,7	1,1
Grasas monoinsaturadas (g)	8,1	2,4
Grasas poliinsaturadas (g)	3,0	0,9
Ácidos grasos trans (g)	0,18	0,05
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Hidratos de carbono disponibles (g)	12,8	3,8
Azúcares totales (g)	4,2	1,3
Azúcar (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	389	117

INFORMACIÓN LEGAL

Descriptores permitidos	**EXCELENTE FUENTE DE PROTEÍNAS** **SIN AZÚCAR AÑADIDA. ESTE ALIMENTO NO ES LIBRE DE CALORÍAS.**
Otros claims	**VEGANO** **LIBRE DE SELLOS**

Declaración de MAQUILADORES

Distribuido por Wild Foods SpA, Huérfanos 1055, Oficina 503, Santiago, Chile.
Elaborado en Fresia 9203, Galpón Fox, Quilicura, RM. Resolución N° 3583 del 30/10/2023, de la SEREMI de Salud de la Región Metropolitana.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

PARÁMETROS SENSORIALES	
PARÁMETRO	**DESCRIPCIÓN**
Apariencia	Barrita rectangular, con crispines y maní y base sólida de chocolate.
Color	Café claro, dorado y base color café oscuro opaco.
Sabor	Dulce, maní y chocolate
Olor	Dulce, maní y chocolate
Textura	Base de textura sólida, masa chiclosa con crispines crujientes.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO		RANGO TOLERABLE
Peso (g)	30 (NCh 1650)	30 -33
Largo (mm)	80	80 - 82
Ancho (mm)	28	28 - 30
Alto (mm)	17,0	17 - 19

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS (Rango Tolerable)	
Humedad (%)	6,5 - 7,5
Actividad de Agua	0,50 - 0,60
pH	6,7 - 7,1
Textura > Dureza (N)	Por definir

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (ARTÍCULO 173 y 174, RSA)

				Plan de muestreo			Límite por gramos	
Parámetro	Método	Grupo de alimento	Categoría	Clases	n	c	m	M
Listeria monocytógenes (ufc/g)	ISO 11290-2:2017	1 (Art. 174)	10	2	5	0	100	
Recuento de Aerobios Mesófilos (ufc/g)	ISO 4833-1:2013	Requisito WF	5	3	5	0		10.000
Coliformes (NMP/g)	ISO 4131:2006	Requisito WF	5	3	5	2	<3	30
Escherichia coli (NMP/g)	ISO 7251:2005	5.4 y 14.7 (Art. 173)	10	2	5	0	<3	
Salmonella spp (50 g)	ISO 6579-1:2017	7.1 y 14.7 (Art. 173)	10	2	5	0	0	
Mohos (ufc/g)	ISO 21527-2:2008	Requisito WF	3	3	5	2	100	300
Levaduras (ufc/g)	ISO 21527-2:2008	Requisito WF	3	3	5	2	100	1.000

METALES PESADOS (ARTICULO 160, RSA)	
Metal	**Límite**
Cobre	10 mg/kg
Plomo	2 mg/kg
Selenio	0,3 mg/kg
Zinc	100 mg/kg

MICOTOXINAS (ARTICULO 169, RSA)
No Aplica

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS (ARTICULO 162, RSA)
No Aplica

FICHA TÉCNICA
WILD PROTEIN MUNCHY BAR CHOCOLATE MANÍ 30 g

Versión: 02-2023
Fecha de versión: 18-12-2023

WIILD FOODS SpA - DOCUMENTO CONFIDENCIAL - PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN

INFORMACIÓN COMERCIAL Y PALLETIZADO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS		4U DISPLAY	16U DISPLAY
Envase primario (producto envasado)	Largo (mm)	145	145
	Ancho (mm)	55	55
	Alto (mm)	25	25
	Peso neto (g)	30	30
	Peso bruto (g)	31	31
	Peso material de envase (g)	0,8	0,8
	Tipo de envase	film	film
	Material de envase	BOPP MAT17/BOPP MET20	BOPP MAT17/BOPP MET20
Envase secundario	Cantidad de envases	4	16
	Largo (mm)	140	165
	Ancho (mm)	40	105
	Alto (mm)	110	89
	Profundidad (mm)	-	-
	Peso neto (g)	120	480
	Peso bruto (g)	142	518,8
	Peso material de envase (g)	19	26
	Tipo de envase	Display	Display
	Material de envase	Cartulina	Cartulina
Caja master	Cantidad de envases	15	12
	Largo (mm)	230	335
	Ancho (mm)	360	383
	Alto (mm)	140	170
	Peso neto (g)	1800	5760
	Peso bruto (g)	2340	6478
	Peso material de envase (g)	210	250
	Material de embalaje	Cartón	Cartón
Palletizado	Cajas base	12	8
	Nº en altura	5	5
	Total cajas	60	40
	Largo (mm)	1000	1000
	Ancho (mm)	1200	1200
	Alto (mm)	900	1050
	Tipo de pallet	Madera	Madera

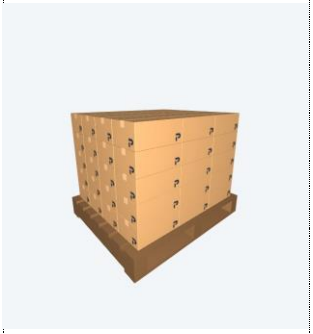
MOCK-UP PRODUCTO

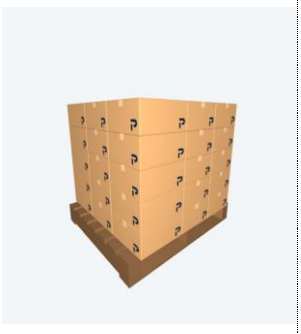
BARRA EN ENVASE UNITARIO:



4 U **16 U**

PALLETIZADO





ENCAJADO