Nestlé	NESTLE CHILE	AG 05- 2022

FICHA TÉCNICA

11262887 TRENCITO Chocolate Impulsivo 12(20x14g) CL

1. ANTECEDENTES GENERALES PROVEEDOR

1.1] Nombre del Proveedor	Nestle Chile S.A
1.2] Dirección	Av. Las Condes
1.3] Nombre del Elaborador/Envasador	Nestle Chile S.A
1.4] Dirección	Nestle Chile N°11287
1.5] Razón social	Alimentos
1.6] Certificaciones de Calidad	

Sistema de Calidad	SI/NO (N°)	Certificado (si/no)	Fecha de Expiración
HACCP	**SI**	**SI**	
BPM	**SI**	**SI**	
ISO 9000:2001	**SI**	**SI**	

1.7] Teléfono	02 23375756
1.8] Rut	90.703.000-8
1.9] e-mail contacto	Sarah.Arcuri@cl.nestle.com

2. ANTECEDENTES GENERALES PRODUCTO

2.1] Nombre del producto	TRENCITO Chocolate Impulsivo 12(20x14g) CL
2.2] Marca	Nestle
2.3] Grado del producto	Alimenticio
2.4] Origen del Producto (País)	Chile
2.5] Resolución Sanitaria	
2.6] Resolución propia del país de elaboración	Resol. N° 1560 del 24.09.90 S. Salud de Ambiente. R.M
2.7] Resolución Importación ó Genérica	
2.8] Contacto Comercial	Olga Blanco
2.9] Responsable de Calidad	Sarah Arcuri
2.10] Fecha	Diciembre 2022
2.11] Declaración de Peso / Volumen	14 gr.

3. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

3.1] Ingredientes	Azúcar, **Leche en Polvo Entera y Descremada** (25%), Manteca de Cacao, Masa de Cacao, Emulsionantes (**Lecitina de Soya** y Polirricinoleato de Poliglicerol), Saborizante Natural Vainilla de Madagascar**.** **Contiene: Leche y Soya. Puede contener nueces y productos derivados.**

Nestlé	NESTLE CHILE	AG 05- 2022

FICHA TÉCNICA

11262887 TRENCITO Chocolate Impulsivo 12(20x14g) CL

Fotografía del producto (con etiqueta)	
	
3.3] Condiciones de Almacenamiento	**Conservar en lugar Fresco y seco.**
3.4] Modo de Preparación	**No Aplica**
3.5] Duración (vida útil)	**630 días**
4. EMPAQUE	
4.1] Tipo de Envase	
Primario	**Laminado BOPP/BOPP Bobina TRENCITO 14g**
Secundario	**Exhibidor Crtln TRENCITO Chocolate 14g**
Terciario	**Caja Corrugado**
4.2] Tipo de Impresión	**Impresión Flexografia**
4.3] Restricciones de Impresión	**Laminado BOPP/BOPP Bobina TRENCITO 14g**
4.4] Códigos de barra	**Sí**
4.5] Rotulación	**En envase secundario:** Nombre y descripción del producto, lote, fecha de vencimiento, país de origen, nombre y dirección de planta elaboradora, N° de Resolución del servicio de salud, condiciones de almacenamiento, contenido neto, información nutricional
4.6] Contenido Neto (+/- rango variación)	**CONTENIDO NETO : 14g / Valor Mínimo: 12,74g**
4.7] Codificación de Fechado	El batch number está compuesto por un mínimo de 9 caracteres: El primer (1) carácter representa el año de la creación del lote. Los tres (3) siguientes representan la fecha de creación del lote (Fabricación Semi elaborado), en formato juliano Los cuatro (4) siguientes representan el número de la planta GLOBE SAP (0077) El último carácter corresponde al número correlativo que asignará variantes al lote cada vez que; cambien las condiciones de envase, cambie la orden de proceso, o cambie el día de envase siendo una misma orden de proceso. Este se considerará un nuevo lote.
4.8] Adjuntar Plano del Producto	**112x89mm (envase primario)**

Nestlé	NESTLE CHILE	AG 05- 2022
FICHA TÉCNICA **11262887 TRENCITO Chocolate Impulsivo 12(20x14g) CL**		

4.9] Características especiales del envase	**N/A**
4.10] Presentación	**Caja con 12 exhibidores, cada exhibidor con 20 unidades de 14g**

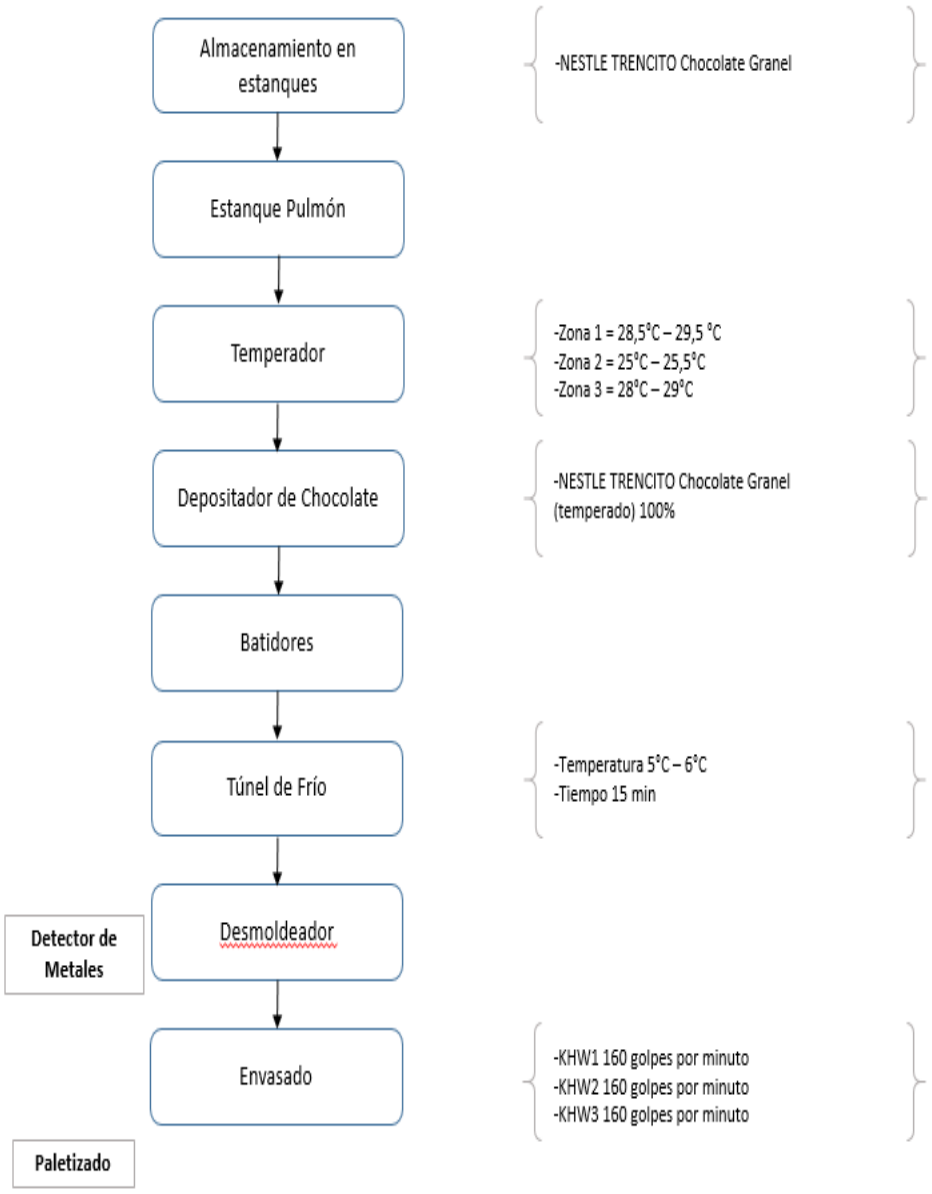

Diagrama de Flujo del Proceso

***CONTENIDO NETO**

Item	Declarado	Valor individual Mínimo T (*)
Peso neto (g) Cn	14g	12,74g

Marco Regulatorio

NCh. 16.500/1 of.84 parte 1

X ≥ E ; PT1 < 2,5%

(*) Desviación de acuerdo a tabla “Tolerancias para Valores Individuales de Contenido Neto”.

Contenido Neto Declarado C_n en g o ml			Desviación negativa admisible	
			en % de C_n	en g ó ml
5	a	50	9	
50	a	100		4,5
100	a	200	4,5	
200	a	300		9
300	a	500	3	
500	a	1000		15
1000	a	10000	1,5	
10000	a	15000		150
más	de	15000	1	

Controles de calidad producto terminado

Marco Regulatorio

Reglamento Sanitario de los Alimentos (DCTO. N°977/96)

Nestlé	NESTLE CHILE	AG 05- 2022

FICHA TÉCNICA

11262887 TRENCITO Chocolate Impulsivo 12(20x14g) CL

1. Propiedades fisicoquímicas		**Según Articulo RSA**	**Comentarios**
Sólidos de cacao	Mín 20%	Art. 398 RSA	
Manteca de cacao	Mín 18%		
Agregado de otros ingredientes	Máx 40 %		
***Sucedáneo de Chocolat* e**	Max. 4%		
- Humedad	Max. 3%		
- Sólidos de Leche desgrasados	Min. 12%		
Acidos Grasos Trans	max. 2 % respecto la grasa total	Art. 248 RSA	Esto aplica a acidos grasos trans de origen industrial , es decir excluye materia grasa lactea.

Organoléptico : Color, olor, sabor y aspecto
Peso neto : de acuerdo a norma NCH 1650 Of. 84

Marco Regulatorio

NCh. 16.500/1 of.84 parte 1

X ≥ E ; PT1 < 2,5%

(*) Desviación de acuerdo a tabla “Tolerancias para Valores Individuales de Contenido Neto”.

Contenido Neto Declarado C_n en g o ml			Desviación negativa admisible	
			en % de C_n	en g ó ml
5	a	50	9	
50	a	100		4,5
100	a	200	4,5	
200	a	300		9
300	a	500	3	
500	a	1000		15
1000	a	10000	1,5	
10000	a	15000		150
más	de	15000	1	

MI-33.714-2 Chocolates en producto terminado
GI-00.232 Pathogen monitoring in factories producing low moisture products – General Principles

Reglamento Sanitario de los Alimentos (DCTO. N°977/96)

7. PRODUCTOS DE CONFITERIA

7.1.- PRODUCTOS DE CACAO Y DE CHOCOLATE

	Plan de muestreo		Límite por gramo			
Parámetro	Categoría	Clases	n	c	m	M
Salmonella en 50 g	10	2	5	0	0	---

7.2.- CONFITERIA DE AZUCARES Y FRUTOS SECOS[143]

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

INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 barra de 14g Porciones por envase**: 1** Porciones por envase: 20 (Exhibidor)		
	100 g	**1 porción**
Energía (Kcal)	548	77
Proteínas (g)	8,3	1,2
Grasas Totales (g)	30,5	4,3
Grasas saturadas (g)	19,0	2,7
Grasas monoinsaturadas (g)	9,6	1,3
Grasas poliinsaturadas (g)	1,1	0,15
Ac. Grasos trans (g)	0,60	0,08
Colesterol (mg)	22	3
Hidratos de Carbono disp. (g)	60,0	8,4
Azúcares Totales (g)	52,3	7,3
Sodio (mg)	108	15

PORCIONES POR ENVASE: **1 (Envase o 20 (Exh)**
CADA PORCIÓN DE **1 BARRA (14G)** CONTIENE:

Nutriente	Unidad	(%)
Calorías (kcal)	77	4
Azúcares totales (g)	7,3	8
Grasas totales (g)	4,3	8
Grasas Saturadas (g)	2,7	12
Sodio (mg)	15	1

LOGO DE ADVERTENCIA:

- ALTO EN CALORIAS
- ALTO EN AZÚCARES
- ALTO EN GRASAS SATURADAS

Marco Regulatorio

Reglamento Sanitario de los Alimentos (DCTO. N°977/96) – Tolerancias de etiquetado nutricional – Art. 115.

- **Nutrientes de connotación positiva**: proteínas, vitaminas, minerales, fibra dietaria y/o grasas poliinsaturadas y monoinsaturadas.
- **Nutrientes de connotación negativa:** energía, hidratos de carbono disponibles, azúcares totales, grasas, grasas saturadas, grasas trans, colesterol y/o sodio.

¿Declara Propiedad?	Connotación positiva	Connotación negativa
Declara propiedad Nutricional o Saludable	La Declaración Nutricional es correcta si los nutrientes están presentes en una cantidad ≥ al valor declarado en el rótulo.	La Declaración Nutricional es correcta si los nutrientes están presentes en una cantidad ≤ al valor declarado en el rótulo.
No declara propiedad Nutricional o Saludable	La Declaración Nutricional es correcta si los nutrientes están presentes en una cantidad ≥ al 80% del valor declarado en el rótulo	La Declaración Nutricional es correcta si los nutrientes exceden hasta en un 20% el valor declarado en el rótulo.

Nestlé	NESTLE CHILE	AG 05- 2022

FICHA TÉCNICA

11262887 TRENCITO Chocolate Impulsivo 12(20x14g) CL

5. CONDICIONES DE TRANSPORTE				
5.1 Tipo de camión		Cerrrado, protegido de factores ambientales.		
5.2 Tipo de termógrafo (para productos congelados y refrigerados)		No aplica		
6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO				
6.1. Almacenamiento en bodega		60% HR / 18- 20°C		
6.2. Almacenamiento una vez abierto		Lugar fresco y seco. 60% HR / 18 – 20°C		
7. VIDA UTIL DEL PRODUCTO				
7.1. Vida útil		21 meses		
7.2. Rotulación				
Elaboración	DD.MM.AAA	Lote	NNNNNNNNN	
Vencimiento	DD.MM.AAA	Duración		
8. 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				
9. DECLARACIÓN DE MULTIRESIDUOS				
No aplica.				
10. CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS:				

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		**Maní, soya y sus productos**	
Crustáceos y productos		**Leche y productos lácteos**	
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	Leche y Soya
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea.	Almendras
Alérgenos presentes en la planta:	Maní, Soya, Huevos, Almendras, Leche y productos lácteos, Cereales con Gluten.