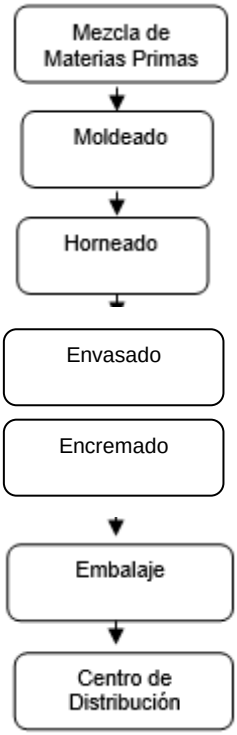
	DOCUMENTO	
Ficha técnica Alimentos		

ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre del Proveedor e importador	Nestlé Chile
Dirección	Avenida Las Condes 11287, Las Condes, Santiago
Razón social	Nestlé Chile, S.A.
Rut	90703000-8
Nombre del Fabricante	Nestlé Chile, S.A.
Dirección	Avenida Las Condes 11287, Las Condes, Santiago
Razón social	Nestlé Chile, S.A.
Rut	90703000-8
Nombre del producto	12613191 TRITON Regular Naranja 30x116g
Resolución Sanitaria	1.560, de 24.09.90
Sistema de calidad implementado	FSSC 22000
Certificaciones	ISO 22000:2005, ISO/TS22002-1:2009
Contacto Comercial	Florencia Hernández
Email	florencia.hernandez@cl.nestle.com
Fono	+56 9 34182480
Responsable de Calidad	Esteban Prado
Email	esteban.prado@cl.nestle.com
Fono	56956997746
Fecha	20/09/202
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	Galleta con relleno sabor Naranja
1.2. Referente	
2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION	



3. INGREDIENTES	

	DOCUMENTO	

Ficha técnica Alimentos

3.1. Listado de ingredientes	Harina de Trigo, Azúcar, Aceite de Soya (con antioxidantes: TBHQ y Ácido Cítrico), Almidón de Maíz, Mezcla de Grasas Vegetales (Aceite de Soya, Manteca de Palmiste y Palma Hidrogenada e Interestificada con antioxidante: BHT), Cacao, Colorantes (Caramelo, Oleo-resinas de Pimentón, Carmín de Cochinilla y Cúrcuma), Leudantes (Bicarbonato de Amonio, Bicarbonato de Sodio y Fosfato Monocálcico), Maltodextrina, Saborizantes (Idéntico a Natural y Artificial), Sal, Emulsionante (Lecitina de Soya) y Regulador de Acidez (Ácido Cítrico).
3.2. Limites de aditivos	

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

Porción sugerida: 3 Galletas (31,6g)			
Porciones por envase: Aprox. 4			
	100 g	Porción	% VD Arg. (*)
Energía (kcal)	475	150	8%
Proteínas (g)	5,1	1,6	
Grasa Total (g)	17,4	5,5	10%
Grasa saturada (g)	4,2	1,3	6%
Grasa monoinsaturada (g)	3,2	1,0	
Grasa poliinsaturada (g)	7,7	2,4	
Grasa trans (g)	0,10	0,03	
Colesterol (mg)	1	0	
Hidratos de carbono disp. (g)	74,5	23,5	
Azúcares totales (g)	34,5	10,9	12%
Sodio (mg)	231	73	3%

4.2. Fuente Información Nutricional	Análisis realizados en laboratorio interno de NESTLE. Métodos analíticos disponibles a solicitud del interesado.

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

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

Contenido neto (g/mL)	*116g*			
Contenido drenado				
	Declarado	**Mín.**	**Máx.**	**Método**
Volumen				
Dimensiones				
Defectos				
Unid. por envase	11			

	DOCUMENTO	
Ficha técnica Alimentos		

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			2%	

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

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 tipo sándwich con relleno graso anaranjado
Aroma	Cacao y naranja
Color	Café
Sabor	sabor chocolate con relleno levemente acido a naranja
Resabio posterior	N/A

5.5. Uso previsto	Consumo directo
5.6. Modo de preparación	No requiere preparación
6. EMPAQUE	
6.1. Tipo de envase primario	Laminado BOPP/BOPP
6.2. Tara del envase	
6.3. Tipo de envase secundario	No aplica
6.4. Presentación	30x126g
6.5. Código	EAN-13: DUN-14:
7. CONDICIONES DE TRANSPORTE	
7.1 Tipo de camión	Cerrado
7.2 Tipo de termógrafo (para productos	**N/A**

	DOCUMENTO	
Ficha técnica Alimentos		

congelados y refrigerados)	
8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
8.1. Almacenamiento en bodega	Conservar en lugar fresco y seco
8.2. Almacenamiento una vez abierto	N/A
9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO	
9.1. Vida útil	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)

Vencimiento	MM.AAAA
Lote	ADDD0077

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**	**Maní, soya y sus productos**	**x**
Crustáceos y productos		**Leche y productos lácteos**	**x**
Huevos y sus derivados	**X**	**Nueces y sus derivados**	
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 Sulfito.
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea.	Huevo y Leche
Alérgenos presentes en la planta:	Gluten, Leche, Soya, Sulfito y Huevo