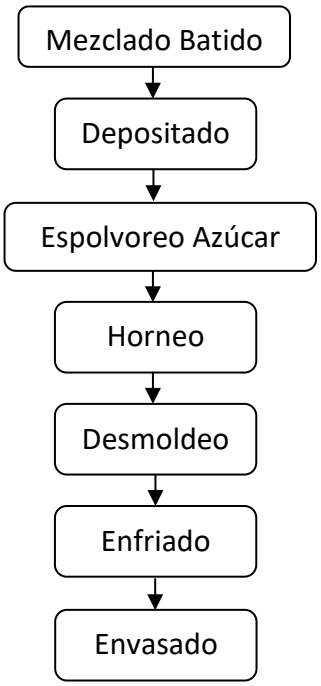
	DOCUMENTO	Código: Revisión: Fecha: Página 1 de 5
Ficha técnica Alimentos		

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	Nestle Chile
Dirección	Camino Melipilla 15.300, Maipu
Razón social	S.A.
Rut	90703000-8
Nombre del producto	12628716 MC KAY CRIOLLITA 12x175g CL
Resolución Sanitaria	Res. Nº 1560 - 24.09.90 - S. Salud del Ambiente R.M
Sistema de calidad implementado	HACCP, BPM
Certificaciones	FSSC22000, ISO 9001
Contacto Comercial	Francisco Cordero
Email	francisco.cordero@cl.nestle.com
Fono	
Responsable de Calidad	Martinez,Gisela
Email	gisela.martinez@cl.nestle.com
Fono	5672 200351
Fecha	07.04.2025
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	Galleta sabor vainilla con cristales de azúcar
1.2. Fotografía del Producto	

Ficha técnica Alimentos

2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION



3. INGREDIENTES	
3.1. Listado de ingredientes	Ingredientes: Azúcar, **Harina de Trigo**, **Huevos**, **Suero de Leche en Polvo**, Leudantes (Fosfato Monocálcico y Bicarbonato de Sodio), Almidón de Maíz, Saborizante Artificial y Colorante (Carotenos). **Contiene Gluten, Huevo, Leche y Soya.**
3.2. Límites de aditivos	

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción:	6 galletas (24g)		
Porciones por envase:	7		
		100g	porción
Energía	**Kcal**	408	98
Proteínas	**g**	8,4	2,0
Grasas Totales	**g**	5,8	1,4
Hidratos de Carbono disp.	**g**	80,6	19,3
Azúcares Totales	**g**	52,9	12,7
Sodio	**mg**	110	26

4.2. Fuente Información Nutricional	Análisis físico-químicos realizados en laboratorio Nestle

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

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

Contenido neto (g)	**175g**			
Contenido drenado	**N/A**			
	Declarado	**Mín.**	**Máx.**	**Método**
Unid. por envase				Gravimétrico

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

	Declarado	**Mín.**	**Máx.**	**Método**
Humedad	8%	7%	9%	

Ficha técnica Alimentos

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 cristales de azúcar
Aroma	Vainilla
Color	De café claro a dorado
Sabor	Sabor dulce a vainilla
Resabio posterior	Libre de sabores extraños

5.5. Uso previsto	Listo para consumo
5.6. Modo de preparación	No requiere preparación
6. EMPAQUE	
6.1. Tipo de envase primario	BOPP Natural17 / BOPP Perlado 25 Mic Coextruído impreso en flexografía
6.2.Tara del envase	3,91g
6.3. Tipo de envase secundario	Caja Corrugado 343x238x277mm
6.4. Presentación	Bolsa Pillow; 12 unidades por caja
6.5. Código	
7. CONDICIONES DE TRANSPORTE	
7.1 Tipo de camión	**Cerrado**
7.2 Tipo de termógrafo (para productos congelados y refrigerados)	**N/A**
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

Ficha técnica Alimentos

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