FICHA TÉCNICA

tresmontes lucchetti	REGISTRO	Código: Revisión: 002 Fecha: 08-03-2018 Página 1 de 3
	Ficha Técnica	

ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre del Proveedor	TRESMONTES S.A
Nombre del Importador	
Dirección	RODRIGUEZ 240 - VALPARAISO
Razón social	TRESMONTES S.A.
Teléfono	56 2 586 5700
Rut:	76.388.064-8
e-mail	
Nombre del producto:	GOLD PRIMERA SELECCIÓN
Resolución Sanitaria	RES.S.S N° 408 DEL 26.01.90 Valparaíso-San Antonio
Resolución Importación ó Genérica:	
Contacto Comercial:	
Responsable de Calidad:	MAURICIO TRONCOSO mtroncoso@tmluc.com
Fecha:	08/03/2018
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Café instantáneo en polvo	
2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION RECEPCION Y ANALISIS MAT.PRIMAS – TOSTACION – MOLIENDA – EXTRACCION – CONCENTRACION – SECADO – ENVASADO - CONTROL CALIDAD – ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION	
3. LISTADOS DE INGREDIENTES Café primera selección	

FICHA TÉCNICA

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Porción : 1 -2 cucharadita (1,8 g. para 200ml)		
Porciones por envase: aprox		
	100 g	porción
Energía (Kcal)	295	5
Proteínas (g)	14,0	0,3
Grasas Totales (g)	0,0	0,0
Carbohidratos Disp. (g)	60,0	1,1
Azúcares Totales (g)	12,5	0,3
Sodio (mg)	62	1
Cafeína (g)	3,4	0,1

ALTO EN CALORIAS: no aplica.
ALTO EN AZUCARES: no aplica.
ALTO EN GRASAS SATURADAS: no aplica.
ALTO EN SODIO: no aplica.

Porciones por envase:
170 gramos: 94 porciones aprox.
100 gramos: 56 porciones aprox.
50 gramos: 28 porciones aprox.
1,8 gramos 1 porción en stick

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

5.1. Características físicas	Humedad: 5 % máx.
5.2. Características químicas	
5.3. Características microbiológicas	RSA, Grupo de alimentos n°17, Artículo 173 17.1
5.4. Características sensoriales	Polvo con sabor, color y olor característico. Disuelto con agua, corresponde a café característico.

Item	Categ	Clase	n	c	m	M
Lactobacillus	5	3	5	2	$1x10^2$	$1x10^3$

6. TRANSPORTE: El vehículo de transporte debe estar limpio y seco, cerrado o bien cubierto de manera de no exponerlo a la luz del sol, libre de fecas de roedor, insectos o restos de ellos y animales domésticos.

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Ambiente cerrado, seco y fresco

8. VIDA UTIL DEL PRODUCTO: 36 meses

9. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados): cualquier organismos 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)**

FICHA TÉCNICA

10. 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	No tiene
Alérgenos presentes en otros productos procesados y/o envasados en la misma línea.	Gluten, sulfitos.
Alérgenos presentes en la planta:	Leche y sus derivados, gluten, sulfitos.