1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA

a) Nombre del producto: **Galletas de arroz MIZOS FRUTILLA MURTA 16G**

b) Descripción del producto: Galletitas de arroz integral con jugo de fruta sin aditivos ni preservantes. Sabor Frutilla Murta

c) Contenido neto: 16 g.

d) Imagen del producto:



e) Ley 20.606

No aplica.

f) Datos del producto:

Código de barra del producto (EAN 13)	7804646450730
Código de barra de la caja (DUN 14)	17804646450737

g) Datos del fabricante:

Comercial Vive Sano SpA
Patricia Viñuela 485, Galpón H, Lampa, Santiago, Chile
Tel.: +56227744271.
contacto@mizos.cl
www.mizos.cl
Resolución Seremi de Salud RM nº 27804 del 01/06/2010

2. COMPOSICIÓN

a) Ingredientes: Arroz integral (42,5%), arroz blanco, jugo concentrado de manzana, saborizante natural y saborizante idéntico al natural, colorante natural carmín (E120).

b) Información Nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción:	16 g (1 envase)	
Porciones por envase:	1	
	100g	**Porción**
Energía (kcal)	**321**	**51**
Proteínas (g)	**6,0**	**1,0**
Grasa Total (g)	**1,7**	**0,3**
Hidratos de Carbono disp. (g)	70,2	11,2
Azucares totales (g)	**10,2**	**1,6**
Sodio (mg)	**4,4**	**0,7**

c) Declaración de alérgenos: Puede contener trazas de leche, frutos secos y sulfitos.

d) Este producto es libre de gluten.

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

a) Características organolépticas: Galletas de arroz de color blanco, de aroma neutro a levemente tostado, crujientes, de 4,5 cm de diámetro y aproximadamente 0,5 cm de grosor. Cubiertas con jugo concentrado de manzana, esencias de frutilla y murta, y colorante natural de carmín, sin preservantes ni aditivos.

b) Características microbiológicas:

Parámetro	Resultado
Rcto. Aerobios Mesóf.	$< 10^3$ UFC/g
Coliformes	<3 UFC/g
E. Coli	<3 UFC/g

*Según última modificación del Decreto Supremo N°977/96, Artículo 173, punto 5.4.

c) Presencia de metales pesados:

Elemento	Resultado (mg/Kg)
Arsénico (As)	< 0,2
Cobre (Cu)	< 10
Plomo (Pb)	< 2,0
Selenio (Se)	< 0,3
Zinc (Zn)	< 100

*Según última modificación del Decreto Supremo N°977/96, Artículo 160.

d) Tolerancia de micotoxinas:

Micotoxina	Límite
Aflatoxinas totales (B1 B2 G1 G2)	10 ppb
Zearalenona	200 ppb

Patulina	50 ppb
Ocratoxina	5 ppb
Deoxinivalenol	750 ppb

*Según última modificación del Decreto Supremo N°977/96, Artículo 169.

e) Tolerancia de pesticidas: su contenido no supera a los límites máximos establecidos en la Resolución 892 Exenta (aprueba norma técnica Nº209 que deja sin efecto la resolución n°33 exenta, del 2010) que fija límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos.

f) Tolerancia a elementos extraños: Ausente de materias extrañas.

g) Condiciones de procesamiento: Las galletas son elaboradas por un proceso de extrusión del arroz y posteriormente se someten a un proceso de aspersión de jugo de fruta.

4. FORMATO

a) Envase primario: Este producto está envasado en bolsas individuales de polipropileno metalizado (medidas 142,5 x 175 mm y 2 g de peso), con un contenido neto de 16 g.

b) Envase secundario: Las bolsas individuales son embaladas en cajas de cartón (medidas 485 x 250 x 190 mm) con 28 unidades. El peso de la caja de cartón es de 300 g. El peso bruto de las cajas con 28 unidades es de 804g y el contenido neto es de 448 g.

5. ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

a) Almacenamiento: Mantener en ambiente fresco y seco, protegido de la luz solar y humedad. Una vez abierto almacenar en recipiente cerrado para mantener crujiente el producto.

b) Vida útil: Si se almacena en las condiciones recomendadas, el producto tendrá una vida útil de 9 meses luego de la fecha de elaboración indicada en el envase.

c) Transporte: camión cubierto, libre de: olores extraños, polvo, plagas.

6. CONSUMO

a) Forma de consumo: producto listo para el consumo, solamente se debe abrir el envase y consumir.
b) Uso esperado: Snack, colaciones
c) Destino: Nacional
d) Consumidor: Toda la familia, incluyendo personas celíacas y veganas.
e) Población vulnerable: Alérgicos a la leche, frutos secos y sulfitos (por contenido de trazas).

7. CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha última modificación	Descripción del cambio
01	13 de Diciembre 2024	Original