ARCOR	Bagley Chile S.A.	

FICHA TÉCNICA
GALLETA VINO

1. ANTECEDENTES GENERALES PROVEEDOR

1.1] Nombre del Proveedor	Bagley Chile S.A.
1.2] Dirección	Placer 1324 – Santiago
1.3] Nombre del Elaborador/Envasador	Bagley Chile S.A.
1.4] Dirección	Las Encinas 338 – Cerrillos - Santiago
1.5] Razón social	Bagley Chile S.A.
1.6] Certificaciones de Calidad	

Sistema de Calidad	SI/NO (N°)	Certificado (si/no)	Fecha de Expiración
HACCP (BRC)	145044-2013-ABRC-ARG-ACCREDIA	SI	05 – Noviembre -2016
BPM	SI	NO	N/A
ISO 9001:2008	195921-2016-AQ-ARG-OAA	SI	15 – Septiembre - 2018

1.7] Teléfono	(56-2) 252 08 700
1.8] Rut	99.576.580-2
1.9] e-mail contacto	www.arcor.cl

2. ANTECEDENTES GENERALES PRODUCTO

2.1] Nombre del producto	GALLETA VINO
2.2] Marca	BAGLEY
2.3] Grado del producto	Alimenticio
2.4] Origen del Producto (País)	Chile
2.5] Resolución Sanitaria	N° 004811 del 14.04.1994
2.6] Resolución propia del país de elaboración	N° 004811 del 14.04.1994
2.7] Resolución Importación ó Genérica	No aplica
2.8] Contacto Comercial	Edgar Cittadini
2.9] Responsable de Calidad	Juan Carlos Salas
2.10] Fecha	Abril de 2016
2.11] Declaración de Peso / Volumen	160 g

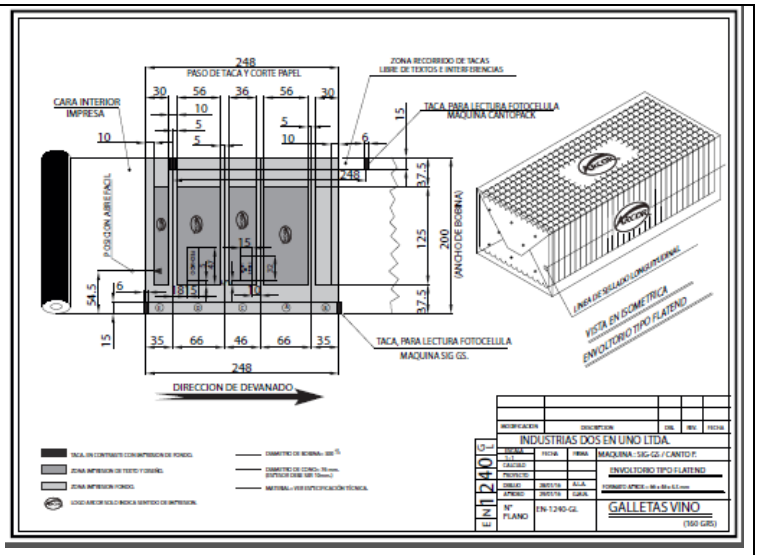
ARCOR	Bagley Chile S.A.	

FICHA TÉCNICA
GALLETA VINO

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Galletitas dulces.	
3.1] Ingredientes	Harina enriquecida (harina de **trigo**, hierro, niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina); azúcar; aceite de palma fraccionado; miel; almidón de maíz; suero de **leche**/sólidos de la **leche**; leudantes químicos: bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio; extracto de malta (**cebada**); sal; emulsionante: estearoil lactilato de sodio; saborizante artificial; preservante: metabisulfito de sodio.
3.2] Alérgenos	Contiene trigo, gluten, sulfito y derivados de leche y cebada. Puede contener trazas de soya/soja, avena, maní/cacahuate y almendras.
3.3] Fotografía del producto (con etiqueta)	
Aún no se fabrica producto con ícono.	
3.4] Condiciones de Almacenamiento	Conservar en lugar fresco y seco (20°C; 60% H.R.)
3.5] Modo de Preparación	Se mezclan los ingredientes hasta obtener una pasta homogénea. Se forma la galleta, luego se corta y finalmente se lleva a cocción. Luego se enfría y una vez estabilizada su temperatura se envasa colocando las unidades necesarias en las bolsas hasta alcanzar el gramaje deseado y finalmente las bolsas son depositados en embalajes de cartón corrugado los que son sellados con cinta scotch.
3.6] Duración (vida útil)	10 meses en las condiciones de conservación/almacenamiento recomendadas.
4. EMPAQUE	
4.1] Tipo de Envase	
Primario	Film Opp trasparente laminado con Opp blanco cuyo gramaje es 41,95 g/m2.
Secundario	Embalaje Cartón corrugado con onda C.
4.2] Tipo de Impresión	Impreso en Huecograbado.
4.3] Restricciones de Impresión	Tinta de impresión no tiene contacto con el alimento.
4.4] Códigos de barra	EAN-13: 780 2225 632607 DUN-14: 1 780 2225 632604
4.5] Rotulación	Cumple de acuerdo a Reglamento Sanitario
4.6] Contenido Neto (+/- rango variación)	153 g. – 160 g. – 166 g.
Contenido Drenado (+/- rango variación)	No aplica
4.7] Codificación de Fechado	Vencimiento: DD.MM.AA (día, mes y año) Lote: DDD T (día y Turno en que se fabricó el producto según calendario Juliano)
4.8] Adjuntar Plano del Producto	

ARCOR	Bagley Chile S.A.	

FICHA TÉCNICA
GALLETA VINO

	
4.9] Características especiales del envase	Envoltorio tipo flatend.
4.10] Presentación	Paquete de 160 g y 24 paquetes por embalaje

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Análisis	Valor	Rango
Defectos (Unidades Saltadas)	< 13 %	Max 13 %
Peso neto / volumen	160 g	153 g. – 166 g.
Dimensiones (Largo, ancho, alto, espesor)	----	----
Unidades por embalaje	24	24

Análisis	Valor	Unidad
pH	6.8 -7.1	----
% humedad	1.5 – 1.9	%
°Brix	-----	-----
Vacío	-----	MP
Sal	0.23	%
Hg	0.05	Mg/Kg Máx.
Sn	-----	Mg/Kg Máx.
Pb	2.0	Mg/Kg Máx.
Arsénico	1.0	Mg/Kg Máx.

Análisis	n	c	m	M	Unidad
RAM	--	---	--	----	---
Coliformes totales	--	---	--	----	---
Enterobacterias	--	---	--	----	---
E. coli	--	---	--	----	---

ARCOR	Bagley Chile S.A.	

FICHA TÉCNICA
GALLETA VINO

S. aureus	--	---	--	----	---
L. monocytogenes	--	---	--	----	---
Salmonella	--	---	--	----	---
Levaduras	--	---	--	----	---
Mohos	5	1	10^2	10^3	Ufc/gr.
Otras	--	---	--	----	---
Color	Café Claro				
Apariencia	Galleta de forma rectangular				
Textura	Firme y crujiente				
Sabor	Característico a galleta dulce				
Aroma	Característico a galleta horneada				
Descripción del producto final	Galletitas dulces				

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 32 g (6 galletas)
Porciones por envase: 5

	Por 100 g	**Por porción**
Valor / Contenido Energético (kcal)	440	141
Carbohidratos disponibles (g)	73	23
Azúcares totales (g)	22	7,0
Proteínas (g)	8,0	2,6
Grasas totales (g)	13	4,1
Grasas saturadas (g)	6,2	2,0
Grasas monoinsaturadas (g)	4,9	1,6
Grasas poliinsaturadas (g)	1,8	0,6
Grasas trans (g)	0,1	0
Colesterol (mg)	0,1	0
Fibra Dietética Total (g)	1,8	0,6
Sodio (mg)	228	73