FICHA TÉCNICA

tresmontes lucchetti	REGISTRO	Código: Revisión: 003 Fecha: 30-05-2019 Página 1 de 2
Ficha técnica básica		

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:	MONTERREY CLASICO
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:	30/05/2019
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Café instantáneo en polvo con caramelo.	
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 tostado y caramelo	

FICHA TÉCNICA

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Porción: 1 -2 cucharaditas (1,8 g. para 200ml)		
Porciones por envase: .... Aprox.		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	368	7
Proteínas (g)	12,0	0,2
Grasas Totales (g)	1,2	0,0
Carbohidratos Disp. (g)	77,2	1,4
Azúcares Totales (g)	3,1	0,1
Sodio (mg)	50	1
Cafeína (g)	2,8	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 :
200 gramos: 111 porciones aprox.
170 gramos: 94 porciones aprox.
100 gramos: 56 porciones aprox.
50 gramos: 28 porciones aprox.

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

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

5.4. Características sensoriales	Polvo con sabor, color y olor característico. Disuelto con agua, corresponde a café característico.

6. EMPAQUE

6.1. Tipo de envase	Envase primario: Tarro de hojalata, con sello de aluminio/hojalata.
6.2. Presentación	Packs en bandeja de cartón corrugado cubiertas con polietileno termocontraible.

6.3. Códigos de Barras

COD.INTERNO	PRESENTACION	TARRO	CAJA
50040	24 x 200g	7802800500406	17802800500403
50041	24 x 170g	7802800500413	17802800500410
50042	24 x 100g	7802800500420	17802800500427
50043	48 x 50g	7802800500437	17802800500434

7. TRANSPORTE: El vehículo de transporte debe estar limpio y seco, cerrado o bien cubierto de manera

FICHA TÉCNICA

de no exponerlo a la luz del sol, libre de fecas de roedor, insectos o restos de ellos y animales domésticos.

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Ambiente limpio, fresco y seco.

9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO: 36 meses

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)**
Ausencia

11. 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.