1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA

a) Nombre del producto: **Barrita natural sabor frambuesa y maqui 35g.**

b) Descripción del producto: Barrita 100% natural en base a dátiles y frutos secos, con frambuesa y maqui liofilizado.

c) Contenido neto unidad: 35g.

d) Imagen del producto:







e) Datos del producto:

	EAN 13	DUN 14
Barrita individual 35g	7804646450662	-
Estuche barrita 4Ux35g	7804646450693	17804646450690
Display barrita 18Ux35g	7804646450716	17804646450713

f) Datos del proveedor:

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

g) Datos del fabricante:
Agroindustrial Melelli S.A., Longitudinal Sur Km 40 Parcela 125, Paine, Región Metropolitana, Res Seremi de Salud RM N°007957 del 13.07.1992.

2. COMPOSICIÓN

a) Ingredientes: Dátiles, harina de almendras, harina de avena sin gluten, fibra de achicoria (inulina), frambuesa liofilizada (4,4%), maqui liofilizado (1,1%) y saborizante natural.
b) Información Nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción:	35 g	
Porciones por envase:	1	
	100 g	**1 porción**
Energía (kcal)	365	128
Proteínas (g)	8,4	2,9
Grasa Total (g)	13,3	4,7
Grasa saturada (g)	1,1	0,4
Grasa monoinsaturada (g)	7,9	2,8
Grasa poliinsaturada (g)	2,4	0,9
Grasa trans (g)	0	0
Colesterol (g)	0	0
Hidratos de Carbono disp. (g)	56,6	19,8
Azucares totales (g)	38,6	13,5
Fibra dietética total (g)	19,6	6,9
Fibra soluble (g)	7,5	2,6
Fibra insoluble (g)	12,1	4,2
Sodio (mg)	4,1	1,4

c) Declaración de alérgenos: Contiene frutos secos.

d) Este producto es libre de gluten.

e) Este producto es Vegano controlado por Vegetarianos por hoy

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

a) Características organolépticas: Barritas de color café oscuro con pintas de color fucsia, sabor agridulce a frambuesa y maqui, aroma a frutas, de textura blanda y dimensiones 3 x 8 x 1 cm.

b) Características microbiológicas: su contenido no super los límites máximos indicados en la siguiente tabla, Según última modificación del Decreto Supremo N°977/96, Artículo 173, punto 14.7

Parámetro	Límite
Mohos	$< 10^2$
Escherichia coli	< 10
Levaduras	$< 10^2$
Presencia de *Salmonella sp.*	Ausente

c) Presencia de metales pesados: su contenido un supera a los límites establecidos en del Decreto Supremo N°977/96, Artículo 160.

d) Tolerancia de micotoxinas: su contenido un supera a los límites establecidos en 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 barritas son elaboradas mediante un proceso de mezclado de sus ingredientes y posterior formado y cortado, a temperaturas que no superan los 40°C.

4. FORMATO

a) Envase primario: Este producto está envasado en bolsas individuales de polipropileno metalizado (medidas 120 x 40 x 14 mm), con un contenido neto de 35 g.
b) Envase secundario: Las barritas individuales son embaladas en dos formatos distintos. 1) Estuches de cartulina de medidas 150 x 112 x 15 mm con 4 unidades en su interior. Contenido neto: 140 g. Peso bruto: 168 g.
2) Displays de cartulina de medidas 225 x 110 x 40 mm con 18 unidades en su interior.
Contenido neto: 630 g. Peso bruto: 695 g.
c) Envase terciario: Los estuches o displays son embalados en cajas con los siguientes formatos:
1) Caja master de estuches: Caja de cartulina de medidas 220 x 155 x 115 mm, con 12 estuches en su interior.
Contenido neto: 1.680 g. Peso bruto: 1.894 g.
2) Caja master de display: Caja de cartón corrugado de medidas 479 x 238 x 140 mm, con 12 displays en su interior, peso de la caja de cartón 216 g
Contenido neto: 7.560 g. Peso bruto: 8424 g.

5. ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

a) Almacenamiento: Mantener en ambiente fresco y seco, protegido de la luz solar y humedad.
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.

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

7. CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha última modificación	Descripción del cambio
01	Septiembre 2024	Creación documento