SANTA FRUTA	**FICHA TÉCNICA** **GALLETA AVENA 50 G** Resolución Sanitaria N° 2113653188 del 21/12/2021	Código: FT- 014- MP Revisión: 1/2025 Fecha: 02-05-2025

1. Información general

Descripción del producto	Galleta de aspecto rugoso, 9 cm de diámetro, sabor y olor agradable, con aspecto de fabricación artesanal. Sabor avena manzana y pasas.
Ingredientes	Harina galletera de trigo, aceite de maravilla, jarabe de malitol, avena en hojuelas, azúcar granulada, leche descremada, extracto de malta, agentes leudantes, sal fina, lecitina de soya, saborizantes idénticos al natural.
País de origen	Chile.
Vida útil	3 meses.
Condiciones de almacenamiento	Almacenar en lugar fresco y seco
Destino	Mercado nacional
Regulaciones del mercado	Decreto Supremo 977 Reglamento Sanitario de los Alimentos Ley 20.606 NCh. 2861:2011

2. Presentación del Producto y Etiquetado

El producto se envasa en bolsa de polipropileno impreso y aluminizado, para asegurar sus características organolépticas. En el material de envase se indica el nombre del producto, número de lote, tabla nutricional, fecha de envasado y/o vencimiento y condiciones de almacenamiento.

3. Formatos e información nutricional

FORMATO	PORCIÓN	PORCIONES POR ENVASE
50 g	30 g.	1,6 aprox.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g.		
Porciones por envase:		
	100 g.	1 porción
Energía (Kcal)	436	130
Proteínas (g)	7,90	2,4
Grasa total (g)	19,9	6
Grasa saturada (g)	2,20	0,6
Grasa monoinsaturada (g)	3,9	1,2
Grasa poliinsaturada (g)	13,4	4
Grasa trans (g)	0,0	0,0
Colesterol	0,0	0,0
Hidratos de Carbono disponibles (g)	61	18,3
Azúcares totales (g)	9,9	3
Fibra (g)	1,6	0,5
Sodio (mg)	248,5	74,50



4. Especificaciones de Calidad

Características fisicoquímicas	**Humedad**	**12 % máximo**
	Acidez grasa (exp. en ácido oleico)	Máx. 6 (% de la grasa extraída)
	Actividad enzimática (Lipasa)	Negativa
Características organolépticas	Aspecto	Galleta de aspecto rugoso.
	Aroma	Característico al saborizante utilizado.
	Sabor	Característico a cada galletón.
	Color	Característico a cada galletón.
Metales pesados	Plomo	0,5 mg/kg
	Cobre	10,0 mg/kg.
	Selenio	0,3 mg/kg.
	Zinc	100 mg/kg.
Micotoxinas	Aflatoxinas totales (B1, B2, G1, G2)	10 ppb
	Zearalenona	200 ppb
	Ocratoxina	5 ppb
	Deoxinivalenol	750 ppb
Residuos de Plaguicidas	Cumple las tolerancias máximas de residuos de plaguicidas descritas en la Resolución exenta N°33 del 16/02/2010	

Características microbiológicas

Parámetro	**Plan de muestreo**		**Límite por gramo**			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto. Aerobios mesófilos	5	3	5	2	10^3	10^4
Coliformes	5	3	5	2	<3	20
E. coli	10	2	5	0	<3	---

5. Uso previsto

Potencial consumidor	**Público en general**
Alérgenos	Envasado en líneas que también procesan: nueces, maníes, sésamo, trigo, avena, soya y deshidratados preservados con sulfitos

Elaborado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de calidad:	Administración: