Daily SÍ ES DULCE	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO** **ENDULZANTE DAILY GOTAS BALANCE STEVIA 100 ML, TC (x 18 RRP)**	Código: FT-ST,1X9 Versión: 0 Fecha actualización: 2/27/2025

1. DESCRIPCION

Origen: Chile

Proveedor: Daily Foods S.A

2. INGREDIENTES

Agua purificada c,s, Extracto de Estevia Rebaudiana, Sucralosa, Ácido cítrico, Citrato de potasio, Benzoato de sodio, Sorbato de potasio,

3. TABLA NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 5 gotas (0.25ml) Porciones por envase: 400		
	100 ml	1 porción
Energía (Kcal)	13	0,0
Proteínas (g)	0,0	0,0
Grasa total (g)	0,0	0,0
H. de C.Disp (g)	3,1	0,0
Azúcares totales (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	9,7	0,0

4. TABLA ESTANDAR EDULCORANTES

Edulcorante	**g/100 ml. Producto listo para consumo**	**mg/porción**	**IDA (FAO/OMS) mg/kg de peso corporal**
Sucralosa	2,3	5,8	0-15
Estevia Rebaudiana (Expresada como esteviol)	2,4	6	0-4

IFS Food

DAILY FOODS S.A CUENTA CON UN SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA, CERTIFICADOS HACCP E IFS.

5. CARACTERISTICAS SENSORIALES.

Característica	Propiedad
Color	Incolora
Sabor	Dulce intenso característico
Olor	Neutro o con un leve aroma característico del endulzante. No debe presentar olores rancios o extraños.
Textura/Viscosidad	Líquido de baja a media viscosidad, con una consistencia fluida y fácil de dosificar.

7. DOSIFICACIONES

Dosificación	Equivalencia
1 cucharadita de azúcar	5 gotas
1 taza de azúcar (250 g aprox)	100 gotas (6 mL)
1 kg de azúcar	400 gotas (24 mL)

8. MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar **libre de materiales extraños**, tales como insectos, fragmentos de vidrio, metal, plástico u otros elementos ajenos a la formulación.

9. CARACTERISTICAS QUIMICAS

Parámetro	Valor
pH	3,0-4,0
Peso específico	1,0-1,1
Valoración [g/100 ml]	2,07-2,53
Valoración [g/100 ml]	2,14-2,62

***Análisis realizados según frecuencia de matriz de riesgo Daily Foods.**

10. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Parámetro	Valor
Mesófilos Aerobios	≤100 UFC/g
Hongos y levaduras	≤100 UFC/g
Listeria	≤100 UFC/g

++ No tiene referencia bibliográfica, por lo tanto se usa RSA Art. 173, punto 6 "Azúcares y Miel. *Análisis realizados según frecuencia de matriz de riesgo Daily Foods.

11. METALES PESADOS

Parámetro	Valor
Plomo (Pb)	≤2 ppm
Cobre (Cu)	≤10 ppm
Zinc (Zn)	≤10 ppm
Selenio (Se)	≤ 0.3 ppm

12. ALMACENAMIENTO

El producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y limpio, evitando la exposición directa a la luz solar y fuentes de calor. Se recomienda mantener en su envase original, herméticamente cerrado, para preservar sus propiedades físicas y químicas.

13. PRESENTACION DEL PRODUCTO

Presentación	Código de barra (EAN 13)
ENDULZANTE DAILY GOTAS BALANCE STEVIA 100 ML, TC (x 18 RRP)	77809558101763

14. MEDIDAS DEL ENVASE

Presentación	Medidas
ENDULZANTE DAILY GOTAS BALANCE STEVIA 100 ML, TC (x 18 RRP)	Fondo: 3,9 cm Ancho: 3,9 cm Alto: 13,7 cm Peso Bruto: 120,1 g g

15. EMPAQUE PRIMARIO Y SECUNDARIO.

Presentación	Primario	Secundario
Envase	PET	
Gotario	LDPE	
Tapa	PP	
Etiqueta	PETG Termocontraible	
Producto completo		Caja cartón corrugada

16. EMBALAJE FINAL.

Tipo empaque	Unidades empaque	DUN14
Caja corrugada de papel kraff	18	17809558105973

17. VIDA DE ANAQUEL

La **vida de anaquel del producto es de 24 meses**, siempre que se mantenga en condiciones óptimas de almacenamiento. En caso de observar separación de fases o sedimentación, se recomienda agitar antes de su uso.

18. **UNIDAD EMPAQUE FINAL**

Empaque	Alto [cm]	Ancho [cm]	Fondo [cm]	Peso bruto[kg]
DAILY	14	12	23	2,261 kg

19. PALLETIZADO

Palletizado	Base	Capas	Alto [cm]
DAILY	36	6	110

20. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

La fecha de consumo preferente es impresa en cada una de las unidades en los envases plásticos.

21. POBLACION VULNERABLE

- P**ersonas con diabetes**: Dependiendo del tipo de endulzante utilizado, algunas formulaciones pueden contener azúcares o edulcorantes con un índice glucémico que podría afectar los niveles de glucosa en sangre. Se recomienda verificar la composición y consultar con un profesional de la salud.

- **Niños pequeños**: Aunque los endulzantes no calóricos suelen ser seguros, su consumo excesivo no es recomendado en menores de 3 años, ya que su impacto en la dieta y hábitos alimenticios debe ser supervisado.

- **Mujeres embarazadas y en periodo de lactancia**: Se recomienda el consumo bajo supervisión médica, especialmente en productos que contienen edulcorantes artificiales.

- **Personas con intolerancias o alergias**: Revisar los ingredientes para evitar componentes que puedan generar reacciones adversas.

22. USO PREVISTO POR EL CONSUMIDOR

El endulzante líquido está diseñado para ser utilizado como sustituto del azúcar en diversas aplicaciones alimentarias y bebidas. Es ideal para su uso en **bebidas calientes y frías, postres, productos de panadería, lácteos y preparaciones culinarias en general**.

Dosificación recomendada:

- **5 gotas equivalen aproximadamente a 1 cucharadita de azúcar** (ajustar según la concentración del producto).
- La cantidad a utilizar puede variar según la preferencia de dulzor del consumidor y la aplicación específica.

23. CODIFICACION DE LOTE

Cada unidad del producto cuenta con una codificación de lote impresa en el envase, con el siguiente formato: **XXYYZZ-SS**, donde **XX** → Mes de fabricación | **YY** → Numeración correlativa de fabricación | **ZZ** → Año de fabricación | **-SS** → Código identificador del producto

24. ALERGENOS

Las siguientes fuentes son nombradas por la resolución Nº 427 exenta del MINSAL, como causantes de hipersensibilidad alimentaria.

Componente Alérgeno	Presente en el Producto	Presente en Planta
Cereales que contienen gluten	✗ NO	✗ NO
Crustáceos y sus productos	✗ NO	✗ NO
Huevos y sus productos	✗ NO	✗ NO
Pescados y productos pesqueros	✗ NO	✗ NO
Maní y sus productos	✗ NO	✗ NO
Soya y sus productos	✗ NO	✗ NO
Leche y productos lácteos (incluida lactosa)	✗ NO	✓ SÍ
Nueces y productos derivados	✗ NO	✗ NO
Moluscos y sus productos	✗ NO	✗ NO
Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más	✗ NO	✗ NO

⚠ **Nota:** Aunque los productos lácteos están presentes en la planta, existen **controles estrictos** para evitar contaminación cruzada, garantizando la seguridad del producto.

25. GMO

Algunas materias primas utilizadas en la elaboración de este producto pueden tener origen en cultivos genéticamente modificados, tales como derivados de maíz u otros insumos de origen vegetal.
Actualmente, no se dispone de certificaciones o análisis que aseguren la ausencia de OGM en todos los ingredientes. Por lo tanto, **no es posible garantizar que el producto esté completamente libre de OGM**, de acuerdo con los estándares establecidos por normativas internacionales o por certificaciones específicas de "Non-GMO".