FICHA TÉCNICA
BARRA WILD PROTEIN CHOCOLATE COCO

Versión: 4 - 2024
Fecha de versión: 09-07-2024

WIILD FOODS SpA - DOCUMENTO CONFIDENCIAL - PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

	1U	5U	16U
INSCRIPCIÓN INTERNA			
CÓDIGO SKU Producto - Wild Foods	30450	30210	30209
CÓDIGO SKU Producto - Maquiladores			
INSCRIPCIÓN COMERCIAL			
CÓDIGO EAN13 UMV	7804673910191	7804673910191	7804673910191
CÓDIGO EAN13 Envase Secundario	-	7804673910214	7804673910351
CÓDIGO DUN14	17804673910198	17804673910211	17804673910358

Versión Fórmula: 4

Nombre de fantasía / comercial	BARRA WILD PROTEIN CHOCOLATE COCO	BARRA WILD PROTEIN CHOCOLATE COCO	BARRA WILD PROTEIN CHOCOLATE COCO
Referencia producto interna (SAP)	WILD PROTEIN VEGAN CHOCO-COCO UNITARIO	WILD PROTEIN BAR PROTEINA CHOCO COCO 45g 5U DISPLAY	WILD PROTEIN BAR PROTEINA CHOCO COCO 45g 16U DISPLAY
Nombre técnico del alimento	BARRA DE PROTEÍNAS DE SOYA Y DE ARVEJA CON DÁTILES, CHOCOLATE Y COCO.	BARRA DE PROTEÍNAS DE SOYA Y DE ARVEJA CON DÁTILES, CHOCOLATE Y COCO.	BARRA DE PROTEÍNAS DE SOYA Y DE ARVEJA CON DÁTILES, CHOCOLATE Y COCO.
Contenido neto	45 g	225 g	720 g
Ingredientes	Pasta de dátil (20%), proteína aislada de soya, maltitol, proteína aislada de arveja,		
Alérgenos constituyentes	Contiene maní, soya.		
Alérgenos por posibles contaminación cruzada	Elaborado en líneas que también procesan gluten, leche, nueces, sulfitos.		
Vida útil	12 meses		
Condiciones de almacenamiento y transporte	Almacenar en un lugar fresco y seco.		
Instrucciones de preparación	Producto listo para el consumo. Consumir antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase. Una vez abierto, consumir inmediatamente.		
Producto listo para el consumo	Sí		
País de origen	Producto chileno		
Tipo de producto	Snack dulce		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 unidad (45 g)		
Porciones por envase: 5/16		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	396	179
Proteínas (g)	31,2	14,0
Grasa total (g)	13,5	6,1
Grasas saturadas (g)	6,8	3,1
Grasas monoinsat. (g)	4,8	2,2
Grasas poliinsat. (g)	0,8	0,4
Ácidos grasos trans (g)	0,1	0,0
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Hidratos de carbono disponibles (g)	37,5	16,9
Azúcares totales (g)	12,9	5,8
Azúcar (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	344	155

INFORMACIÓN LEGAL

Descriptores permitidos	1. PROTEÍNAS: 28% de la DDR, por lo tanto: **EXCELENTE FUENTE DE PROTEÍNAS.** 2. SIN AZÚCAR AÑADIDA. ESTE ALIMENTO NO ES LIBRE DE CALORÍAS. 3. NATURALMENTE LIBRE DE SELLOS. 4. VEGANA.
Sellos Aplicables (Ley 20606)	-

Declaración de MAQUILADORES

Distribuido por Wild Foods SpA, Huérfanos 1055, Oficina 503, Santiago, Chile.
Elaborado en la fábrica correspondiente al código rotulado en el envase:
MEL: Ruta 5 Sur km 40, Parcela 125, Paine, RM. Resolución N°1813438842 del 12/11/2018 de la SEREMI de Salud de la Región Metropolitana.
SCL: Manuel Castillo 1373 B, Peñaflor, RM. Resolución N°2213284236 del 20/05/2022 de la SEREMI de Salud de la Región Metropolitana.
AEG: Stagno 1020, Collipulli, Región de la Araucanía. Resolución N°019456 del 30/12/2018 de la SEREMI de Salud de la Región de la Araucanía.
BRU: Av. Ventisquero 1148, Villa Parque Industrial El Montijo, Renca, RM. Resolución N°07307 del 30/01/2014, de la SEREMI de Salud de la Región Metropolitana.
Importado y distribuido para Perú por Molinos del Mundo S.A.C., RUC 20512415173, Domingo Elías 847, Surquillo, Lima, Perú. R.S.: E8000520E NAMLDL.

*Frase 'Importado y distribuido para Perú...' solo aplica para display de 5U y film

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

PARÁMETROS SENSORIALES	
PARÁMETRO	**DESCRIPCIÓN**
Apariencia	Forma rectangular.
Color	Café oscuro, a chocolate amargo, con partes blancas provenientes del coco rallado.
Sabor	Característico a chocolate amargo y coco
Olor	Característico a chocolate amargo y coco
Textura	Barra firme, compacta, con dureza óptima.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO		RANGO TOLERABLE
Peso (g)	45 (NCh 1650)	45 - 47
Largo (cm)*	8,5	8,0 - 9,0
Ancho (cm)	3,1	2,9 - 3,3
Alto (cm)	1,6	1,4 - 1,8

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS (Rango Tolerable)	
Humedad (%)	12,5 ± 0,03
Actividad de Agua	0,57 ± 0,013
pH	6,2 ± 0,01
Textura > Dureza (N)	50 ± 25

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (ARTÍCULO 173 y 174, RSA)

				Plan de muestreo			Límite por gramos	
Parámetro	Método	Grupo de alimento	Categoría	Clases	n	c	m	M
Listeria monocytógenes (ufc/g)	ISO 11290-2:2017	1 (Art. 174)	10	2	5	0	100	
Recuento de Aerobios Mesófilos (ufc/g)	ISO 4833-1:2013	5.4 (Art. 173)	5	3	5	2	<10.000	
Coliformes (NMP/g)	ISO 4131:2006	5.4 (Art. 173)	5	3	5	2	<3	20
Escherichia coli (NMP/g)	ISO 7251:2005	5.4 y 14.7 (Art. 173)	10	2	5	0	<3	
Salmonella spp (50 g)	ISO 6579-1:2017	7.1 y 14.7 (Art. 173)	10	2	5	0	0	
Mohos (ufc/g)	ISO 21527-2:2008	14.7 (Art. 173)	3	3	5	2	100	1.000
Levaduras (ufc/g)	ISO 21527-2:2008	14.7 (Art. 173)	3	3	5	2	100	1.000

METALES PESADOS (ARTICULO 160, RSA)	
Metal	**Límite**
Cobre	10 mg/kg
Plomo	2 mg/kg
Selenio	0,3 mg/kg
Zinc	100 mg/kg

MICOTOXINAS (ARTICULO 169, RSA)
N/A

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS (ARTICULO 162, RSA)
N/A

INFORMACIÓN COMERCIAL Y PALLETIZADO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS		5U	16U
Envase primario (producto envasado)	Largo (mm)	135	135
	Ancho (mm)	50	50
	Alto (mm)	20	20
	Peso neto (g)	45	45
	Peso bruto (g)	45,8	45,8
	Peso material de envase (g)	0,8	0,8
	Tipo de envase	film	film
	Material de envase	PP5 flexible	PP5 flexible
Envase secundario	Cantidad de envases	5	16
	Largo (mm)	140	170
	Ancho (mm)	120	125
	Alto (mm)	-	85
	Profundidad (mm)	55	
	Peso neto (g)	225	720
	Peso bruto (g)	253,56	766,8
	Peso material de envase (g)	24,56	34
	Tipo de envase	Display	Display
	Material de envase	Cartulina	Cartulina
Caja master	Cantidad de envases	12	12
	Largo (mm)	360	383
	Ancho (mm)	230	335
	Alto (mm)	140	170
	Peso neto (g)	2700	8640
	Peso bruto (g)	3246,72	9532,6
	Peso material de envase (g)	204	331
	Material de embalaje	Cartón	Cartón
Palletizado	Cajas base	12	8
	Nº en altura	6	5
	Total cajas	72	40
	Largo (mm)	1191	1191
	Ancho (mm)	1095	1095
	Alto (mm)	840	850
	Tipo de pallet	Madera	Madera

MOCK-UP PRODUCTO

Envase primario



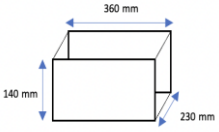
Display 5U



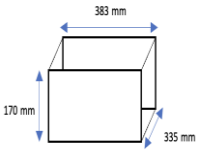
Display 16U



Caja Máster Display 5U



Caja Máster Display 16U



PALLETIZADO

5U





16U



