

	REGISTRO	Código:
		Revisión: 01
		Fecha: Marzo 2019
Ficha técnica Granuts Maní Japonés		

ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre del Proveedor	Cía. Nacional Chocolates NUTRESA. Colombia
Nombre del Importador	TRESMONTES S.A.
Dirección	Diego Portales 1888. Casablanca. Chile
Razón social	TRESMONTES S.A.
Teléfono	
Rut:	76.388.064-8
e-mail	
Nombre del producto:	MANÍ JAPONÉS
Resolución Sanitaria	RES S.S. N°389 del 13.03.96
Resolución Importación ó Genérica:	
Contacto Comercial:	Valentina Gimeno
Responsable de Calidad:	Mauricio Troncoso
Fecha:	Marzo 2019
Logo (Nueva Ley Etiquetado)	Alto en Azúcares; Alto en Calorías
1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Maní recubierto con caramelo en base a harina de trigo, azúcar y almidón de maíz que posteriormente es sometido a un proceso de horneado.	
2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION: <ul style="list-style-type: none"> - Recepción de materias primas e inspección de maní - Engrosado - Tostión - Saborización - Enfriamiento y Almacenamiento a granel - Empaque - V°b° calidad - Almacenamiento producto terminado - Distribución 	
3. LISTADO DE INGREDIENTES Maní, harina de trigo fortificada (gluten), azúcar, almidón de maíz, proteína hidrolizada de soya, sal y acentuador de sabor (glutamato monosódico)	

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

4.1.- INDIVIDUAL ON THE GO 4 x 12 x 40g

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 1 envase (40g)		
Porciones por envase: 1 (Estuche 12)		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	500	200
Proteínas (g)	20	8,0
Grasa Total (g)	23,5	9,4
Grasa saturada (g)	1,9	0,8
Grasa monoinsaturada (g)	20,5	8,2
Grasa poliinsaturada (g)	1,1	0,4
Ac. Grasos trans (g)	0,0	0,0
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Hidratos de carbono disponibles (g)	44	17,6
Azúcares Totales (g)	25	10
Sodio (mg)	380	152

GDA :

Porciones por envase: 1 (en el estuche 12)

Cada porción de 1 envase (40g) contiene:

Calorías	200	10%
Azúcares Totales (g)	10,0	11%
Grasas Totales (g)	9,4	17%
Grasas Saturadas (g)	0,8	4%
Sodio (mg)	152	6%

% del Valor Diario de Referencia para un adulto en base a 2000 kcal

4.2.- PRESENTACIÓN DOY PACK 12 X 150G

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 1/3 taza (25g)		
Porciones por envase: 6		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	500	125
Proteínas (g)	20	5,0
Grasa Total (g)	23,5	5,9
Grasa saturada (g)	1,9	0,5
Grasa monoinsaturada (g)	20,5	5,1
Grasa poliinsaturada (g)	1,1	0,3
Ac. Grasos trans (g)	0,0	0,0
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Hidratos de carbono disponibles(g)	44	11
Azúcares Totales (g)	25	6,3
Sodio (mg)	380	95

GDA :

Porciones por envase: 6

Cada Porción de 1/3 taza (25g) contiene:

Calorías	125	6%
Azúcares Totales (g)	6,3	7%
Grasas Totales (g)	5,9	11%
Grasas Saturadas (g)	0,5	2%
Sodio (mg)	95	4%

% del Valor Diario de Referencia para un adulto en base a 2000 kcal

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD	
5.1. Características físicas	Maní recubierto de forma irregular de color café pálido con sabor a maní y sal
5.2.- Rango de Pesos (individual, Estuche y corrugada)	(De acuerdo a Norma Nch 1650) <ul style="list-style-type: none"> - Peso neto On the GO (40g): 36,4 – 40 – 42g - Peso neto Doy pack (150g): 143,3 – 150 – 153g - Peso Neto estuche 12 x 40g: 466 – 480 – 514 g - Peso Neto caja 4 x12 x 40 (g): 1891,2 – 1920 – 1948g - Peso neto caja 12 x 150g : 1773 - 1800 – 1827 g
5.3. Características Físico- químicas (rango) en el Producto terminado	<ul style="list-style-type: none"> - % de Grasas Saturadas: Max. 1,9% (GC FID) (cada Lote) - pH (10%) = 6 – 7 AOAC 970.21 (a) (cada Lote) - % Humedad = 3,0 máx. AOAC 931.04 (cada Lote) - Sodio (mg/100g): Máx. 350 (Lab. Interno cada lote)
5.4.- Características microbiológicas y Micotoxinas	De acuerdo a RSA: <ul style="list-style-type: none"> E. Coli (UFC/gr) = <1000 Salmonella / 25 g = Ausencia Micotoxinas: (cada lote) <ul style="list-style-type: none"> - Ocratoxinas = 5 ppb máx. (certificado Externo, cada lote) - Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) = <10 µg/kg máx. (certificado Interno, cada lote)
5.6.- Metales Pesados	De acuerdo a RSA <ul style="list-style-type: none"> - Arsénico (mg/Kg Pdto. Terminado) = 0,5 Máx. - Cobre (mg/Kg Pdto. Terminado) = 10 Máx. - Plomo (mg/Kg pdto. Terminado) = 2,0 Máx - Selenio (mg/kg Pdto. Terminado) = 0,30 Máx. - Zinc (mg/kg pdto. Terminado) = 100 Máx. Frecuencia: Por cada lote (certificado de proveedor) <ul style="list-style-type: none"> - Pesticidas: Según regulación maní y harina de trigo (cada lote, Certificado de proveedor)
5.7. Características sensoriales	Maní recubierto de sabor a harina, soya, umami salado y maní dulce Color Beige. Aroma característico a soya Textura bucal: crocante, fracturable Textura táctil: firme y seco
5.8 Inocuidad	Material extraño: Ausencia, visual

6. EMPAQUE			
6.1. Tipo de envase		1°: Complejo Trilaminado PET /BOPP MET/PE termo sellable 2°: Cartulina esmaltada reverso café calibre 48 3°: Caja Cartón Corrugado C620 Kraft	
6.2. Presentaciones		Estuche con 12unidades (12x40g c/u) Caja con 12 doy pack (12 x 150g c/u)	
6.3. Formatos			
6.3.1 Presentación On the go 4 x 12 x 40g			
Código PT	Código Barra EAN13 Flow	Código Barra EAN 13 Display	Código DUN 14 Embalaje
55621	7802800556212	7802800456215	17802800456212
6.3.1 Presentación Doy pack 12 x 150g			
Código PT	Código Barra EAN13 Doy Pack	Código Barra EAN 13 Display	Código DUN 14 Embalaje
55624	7802800556243	—	17802800556240
7. TRANSPORTE			
Los productos deben ser protegidos de:			
<ul style="list-style-type: none">Contaminantes Químicos: Solventes orgánicos, Combustibles, detergentes, etc.Contaminantes Físicos: Altas o bajas temperaturas, humedad relativa del ambiente, polvo, entre otros.Esfuerzos Mecánicos: Golpes o caídas durante el almacenamiento, despacho, cargue, descargue o transporte.Contaminantes Biológicos: Microorganismos, plagas como: roedores, pájaros, insectos, etc.			
Transporte en vehículos de carga:			
<ul style="list-style-type: none">Evitar que la temperatura en el interior del camión sea mayor a los 25°CPara la distribución, el producto debe transportarse en vehículos completamente cubiertos y secos.			
Transporte hacia país destino en contenedor buque:			
<ul style="list-style-type: none">Se recomienda usar contenedores secos y evitar que la temperatura sobrepase los 25°C y humedad relativa de 70%			
8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO			
Conservar en lugar fresco y seco a temperatura máx. de 25°C y HR de 70% en bodegas que tengan aislamiento térmico.			

9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO

15 meses

10. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados): cualquier organismos 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)

Producto no es Libre de GMO

11. CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS: Presencia o compuesto que provoca una reacción adversa a la población (Marcar con una X)

Cereales con gluten	X	Maní y derivados	X	Frutos secos	X	Sésamo y sus derivados	
Crustáceos y derivados		Soja y sus derivados	X	Apio y derivados		Anhídrido sulfuros y sulfitos en cc a 10 mg/kg	
Huevos y sus derivados		Leche y sus derivados	X	Mostaza y derivados		Pescados y derivados	

IMAGEN DEL PRODUCTO

