



### 1.- Información General

Nombre del Producto:	<b>GALLETA SIN GLUTEN CHOCO CHIPS</b>
Descripción:	Galleta tipo biscuit de chocolate con toques de coco rallado y chips de chocolate
Tipo de Elaboración:	Producto Horneado
Ingredientes:	Harina de arroz, Almidón de maíz, Jarabe de Maltitol, Aceite puro de maravilla, Chips de Chocolate (8.1%) (Cacao en pasta, Maltitol, Manteca de cacao, Cacao en polvo, Polidextrosa, Lecitina de soya, Polirricinoleato de poliglicerol, <b>Sucralosa</b> , saborizantes idénticos al natural vainillina), Almidón de papa, Maltitol en polvo, Cacao alcalino en polvo, Coco Rallado (1.4%), Carboximetilcelulosa, Polidextrosa, Emulsionante (Lecitina bidestilada de soya), Sal, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Bicarbonato de Amonio, Fosfato Monocálcico), saborizantes idénticos al natural y/o artificial, <b>Sucralosa</b> .
Condición de Almacenamiento y Transporte:	Almacenar y transportar en un lugar fresco y seco
Mercado:	Nacional e Internacional
Vida Útil:	Un año desde la fecha de elaboración
Tipo Conservación para mantener vida útil:	Mantener en lugar fresco y seco
Modo de Consumo:	Producto Listo para el Consumo
Usos probables de consumo:	Como snack; de colación; en el desayuno; y en general en cualquier ocasión que apetezca una galleta rica y sin gluten
Disponibilidad de venta:	Todo el Año
Beneficios:	Producto sin gluten y con ingredientes seleccionados de su más alta calidad
Contraindicaciones:	- El consumo moderado no presenta contraindicaciones - Producto Alergénico para personas susceptibles a alguno de los ingredientes de este producto

**2.- Formatos de ventas - Embalajes Primarios**

**2.1.- Formato N° 1:**

Descripción	Condición	Descripción	Condición
<b>ENVASE N° 01</b>	Disponible	Medidas del Envase	15 cm de largo 5.7 cm de ancho 20 cm de alto
Características del Envase N° 1	Lamina Bopp pp Transparentes CPP25 (20micras)	Tipo de Sellado	Termo-Sellado
Características del Envase N° 1.1	Estuche de Cartulina impresa MRB 255 interior blanca	Tipo de Sellado	Cierre Automático
Contenido Neto	150 grs.	Ean 13	7803520002232

**3.- Formatos de Venta - Embalaje Secundarios**

**3.1.- Tipo N° 1:**

Descripción	Condición	Descripción	Condición
Caja de Cartón	Disponible según capacidad y/o destino	Características del Envase	Caja de Cartón Corrugado 17C
N° de Caja	ID. Sin Gluten	Unidades por Envase	14 unidades x 150 grs.
Medidas del Envase	27.6 cm de Ancho 42.3 cm de Largo 19.8 cm de Alto	Dun 14 (según su destino)	17803520002239

**4.- Información contenida en el etiquetado <sup>(1)</sup>**

<b>Nombre del Producto</b>	Galleta Sin Gluten Choco Chips	<b>Ingredientes</b>	En cada productos
<b>Razón Social</b>	Ecovida S.A.	<b>Sellos de advertencia</b>	En cada productos
<b>Dirección</b>	Las Araucarias 2861, Quilicura, Santiago	<b>Tabla nutricional</b>	En cada productos
<b>Datos de Contacto</b>	contacto@ecovida.cl / 56 2 271 93189	<b>Fecha vencimiento</b>	En cada productos
<b>Resolución sanitaria</b>	N° 1413247472 de 07/01/2015 del Seremi de Salud R.M.	<b>Instrucciones de almacenamiento</b>	En cada productos
<b>País de Origen</b>	Chile	<b>Lote</b>	En cada productos
<b>Contenido Neto</b>	En cada productos	<b>Declaración de Alérgenos</b>	En cada productos

**5.- Características Organolépticas, de Calidad y Condición del Producto Terminado**

Descripción	% Tolerancia	Descripción	Tolerancia
Presencia de Mohos y/o Levaduras	0%	Presencia de Objeto ajeno al producto de origen metálico y no metálico	0%
Presencia y/o daño por plagas	0%		
Daño mecánico	2.0%	Diámetro por Unidad	3,2 cm min. 3,9 cm máx.
Porcentaje de Humedad (Galleta)	4% min. 6% máx.	Espesor por Unidad	1,0 cm min. 1,7 cm máx.
Color del Producto Terminado	Galleta Café-dorada (horneado)	Sabor	Característico Dulce Chips de Chocolate
Color del Producto Terminado	Galleta café-chocolate (horneado) con chips color café chocolate	Aroma	Característico Chips de Chocolates

## 6.- Contenido Nutricional <sup>(2)</sup>

### 6.1.- Información Nutricional del etiquetado

Porción	5 unidades (30grs.)	
Porciones por envase	5 aprox.	
	100grs	1 porción
Energía (Kcal)	388	116
Proteínas (g)	3.3	1.0
Grasas Totales (g)	15.9	4.8
Grasa Saturada (g)	3.9	1.2
Grasas Monoinsaturadas (g)	3.4	1.0
Grasas Poliinsaturadas (g)	8.2	2.5
Ácidos Grasos Trans (g)	0.0	0.0
Colesterol (mg)	0.0	0.0
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	64.3	19.3
Fibra Dietética Total (g)	1.6	0.5
Azúcares Totales (g) <sup>(3)</sup>	0.1	0.0
Sacarosa (g)	0.0	0.0
Azúcares de Alcohol (g)	21.9	6.6
Sodio (mg)	266	80
Sucralosa (mg)	34.8	10.4

Sucralosa: IDA: 15mg/kg de peso corporal

### 6.2 Información de Pilas GDA (Guía Diaria de Alimentación)

Recomendación Dietética diaria en base a 2000 Cal en adulto.

Calorías (Kcal)	116	5.8%
Grasas Totales (g)	4.8	7.4%
Grasas Saturadas (g)	1.2	5.8%
Azúcares Totales (g)	0.0	0.0%
Sodio (mg)	80	3.3%

### 6.3 Información de los Sellos Del Producto <sup>(4)</sup>

Descriptor	Condición	Descriptor	Condición
Alto en Calorías	SI	Alto en Azúcar	N/A
Alto Grasas Saturadas	N/A	Alto en Sodio	N/A

## 7.- Especificaciones Microbiológicas según grupo de alimentos <sup>(5) (\*)</sup>

7.1.- Categoría del producto	7.2.- Parámetro Microbiológico		
	Parámetros	Limite mínimo por gr.	Limite máximo por gr.
Pan y Masas Horneadas Sin Relleno	Rcto. Mohos	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

\* Los análisis están sujetos a la calendarización anual de análisis de laboratorio, bajo requerimientos especiales, según la legislación vigente y aplicable y/o según destino del producto.

### 8.- Especificaciones de Contaminantes y Residuos (Metales Pesados) <sup>(6) (\*)</sup>

DESCRIPCIÓN	LIMITE MÁXIMO (mg/kg de producto final)						
	ARSÉNICO	CADMIO	COBRE	MERCURIO	PLOMO	SELENIO	ZINC
SIN ESPECIFICACIÓN PARA EL TIPO DE PRODUCTO	--	--	--	--	--	--	--

\* Los análisis están sujetos a la calendarización anual de análisis de laboratorio, bajo requerimientos especiales, según la legislación vigente y aplicable y/o según destino del producto.

### 9.- Especificaciones de Contaminantes y Residuos (Plaguicidas) <sup>(7) (8) (\*)</sup>

DESCRIPCIÓN	DETALLE
MULTI-RESIDUOS GENERAL (SIN ESPECIFICACIÓN PARA EL TIPO DE PRODUCTO)	CROMATOGRAFÍA LIQUIDA (HPLC-MS/MS)
	CROMATOGRAFÍA GASEOSA (GC-MS)

\* Los análisis están sujetos a la calendarización anual de análisis de laboratorio, bajo requerimientos especiales, según la legislación vigente y aplicable y/o según destino del producto.

### 10.- Declaración de Alérgenos

Ingredientes	Como Ingrediente del Producto	Posible contaminación Cruzada
1.- Cereales que contienen Gluten: Trigo, Avena, Cebada, Centeno, Espelta o sus cepas híbridas y productos de estos.	--	--
2.- Crustáceos y sus productos	--	--
3.- Huevos y sus productos	--	--
4.- Pescado y Productos Pesqueros	--	--
5.- Maní - Soya y sus productos <b>(Lecitina Bidestillada de Soya - Chips de Chocolate)</b>	X	X
6.- Leche y Productos Lácteos (Incluida la Lactosa)	--	--
7.- Nueces y productos derivados	--	--
8.- Sulfitos en Concentraciones de 10mg/kg o más	--	--

### 11.- Referencias y Validaciones

DS 977/2017	Reglamento Sanitario de los Alimentos Chile
(1)	DS 977/96 Artículo 107
(2)	DS 977/96 artículo 115
(3)	Integración de Declaración de Azúcares totales
(4)	Ley 20.606
(5)	DS 977/96 Artículo 173 8.1 Pan y Masas Horneadas Sin Relleno
(6)	DS 977/18 Artículo 160 De los contaminantes y residuos (Metales Pesado)
(7)	DS 977/18 Artículo 162 De los contaminantes y residuos (Plaguicidas)
(8)	Res. 762 Exenta; Tolerancias Máximas de residuos de plaguicidas en Alimentos
DS N° 14	Modificación al DS 977/96 Declaración de Azúcares Totales
Res. Ex. N° 427	Declaración de Alérgenos

**12.- Tabla de Modificaciones**

<b>Versión</b>	<b>Nº de Revisiones</b>	<b>Fecha de Modificación</b>	<b>Descripción</b>
1.0	002	28/08/2014	Actualización (2014)
2.0	002	31/03/2017	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se modifica por completo el formato general presente hasta la fecha de las Fichas Técnicas</li> <li>- Se modifica por completo la información contenida en las fichas técnicas</li> <li>- Se incorpora información requerida legalmente</li> <li>- Se incorpora Descripción del Producto</li> <li>- Se incorpora Tipo de Elaboración</li> <li>- Se incorpora Condición de almacenamiento y transporte</li> <li>- Se Incorpora Mercado</li> <li>- Se incorpora Vida Útil del Producto</li> <li>- Se incorpora Modo de Consumo</li> <li>- Se incorpora Uso Probable de consumo</li> <li>- Se incorpora Disponibilidad de Venta</li> <li>- Se incorporan Beneficios</li> <li>- Se incorporan Contraindicaciones</li> <li>- Se incorpora Formatos de Venta - Embalaje Primario y sus especificaciones técnicas</li> <li>- Se Incorpora Formatos de Venta - Embalaje Secundario y sus especificaciones técnicas</li> <li>- Se incorpora Información contenida en el etiquetado</li> <li>- Se incorporan parámetros de Calidad y Condición</li> <li>- Se incorpora Información de las Pilas GDA</li> <li>- Se incorpora Información de los Sellos del Producto</li> <li>- Se incorporan referencias y Validaciones</li> <li>- Se incorpora imagen del producto</li> </ul>
3.0	002	13/04/2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actualización 2018</li> <li>- Modificación de Ingredientes por nueva formulación de la receta</li> <li>- Modificación de Tabla Nutricional por cambio de Receta</li> <li>- Modificación de Pilas DGA por cambio de receta</li> <li>- Modificación de la información contenida en el envase, se detalla cada información</li> <li>- Se verifican sellos de advertencia para que den cumplimiento a la segunda etapa de la ley 20.606</li> <li>- Se Modifican los colores de los títulos por pagina (2018)</li> <li>- Se incorpora tabla de declaración de alérgenos</li> </ul>
3.1	002	23/05/2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Modificación de la información contenida en el envase, se detalla cada información</li> <li>- Se modifica el título del punto N° 5 de "Calidad y Condición del Producto Terminado" a "Características Organolépticas, de Calidad y Condición del Producto Terminado"</li> </ul> <p>Modificado por Marcela Zúñiga</p>
3.3	002	29/08/2018	<p>Verificación de contenido General Realizado por: Abigail Silva y - Controles de Calidad</p>
4.0	002	12/02/2019	<p>Actualización 2019 Incorporación de nuevas especificaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tabla N° 8.- Especificaciones de Contaminantes y Residuos (Metales Pesados)</li> <li>- Tabla N° 9.- Especificaciones de Contaminantes y Residuos (Plaguicidas)</li> </ul> <p>Se incorpora encabezado y se le asignan codificación a las fichas técnicas (FT-PT N°) Realizado por: Marcela Zúñiga M</p>

**12.- Tabla de Modificaciones**

<b>Versión</b>	<b>Nº de Revisiones</b>	<b>Fecha de Modificación</b>	<b>Descripción</b>
1.0	002	28/08/2014	Actualización (2014)
4.0	001	13/02/2019	Verificación de la tercera etapa de la ley 20.606 Realizado por Marcela Zúñiga.

**ecoVIDA**  
SANOS POR NATURALEZA