

	ESPECIFICACIONES GALLETA DIGESTIVE SUGAR FREE		Código: FT-PRO-046 Versión: 05 Página: 1 de 3
	Código de Barra: 7 803525 999056		
Preparado por:	Teresa Escobar F. Jefe de Sistema Aseguramiento de Calidad	Aprobado por:	Carolina Duarte Gerente de Planta
Firma:	Fecha: 24/06/2013	Firma:	Fecha: 24/06/2013

Descripción del producto

Galleta elaborada con materias primas seleccionadas, de suave sabor y exquisita textura. Libre de colesterol, libre de ácidos grasos trans y libre de sacarosa. No contiene colorantes. Prebiótico. Producto tolerado por personas que requieren regímenes libres de sacarosa.

Identificación

Producto	Galleta Digestiva sin Azúcar
Nombre Comercial	Digestive Sugar Free 0% Azúcar
Marca	Nutra Bien
Resolución Sanitaria	N°021003 del 08/09/00 del S.S.A. R.M.

Especificaciones técnicas

Formato Individual	
Contenido Neto	39 g neto / 1.38.oz.
Sabor	Suave y levemente dulce
Color	Dorado claro
Aroma	Suave a cereal
Duración	12 meses
Indicación	Consumir antes de la fecha indicada en el envase
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco (20°C y 60% H.R.)
Mercado	Nacional e Internacional
Consumidor Final	Todo público, especialmente para diabéticos y/o regímenes libres de sacarosa a excepción de enfermos celíacos y personas alérgicas a lecitina de soya.
Alérgeno	Lecitina de soya y gluten
Envase	Bopp Mate : exterior Bopp Met : interior
Cápsula	PET 200 micras 70 ± 5 mm diámetro 20 ± 5 mm alto
Código de barras	7803525999056
Embalaje	Cajas de cartón corrugado de 120 a 145 ondas/m
Largo caja exterior	390 ± 5 mm
Ancho caja exterior	290 ± 5 mm
Alto caja exterior	240 ± 5 mm
Unidades por caja	40 unidades
Formato Pack 4 unidades	
Código de Barras	7803525999322
Embalaje	Cajas de cartón corrugado de 120 a 145 ondas/m

	ESPECIFICACIONES GALLETA DIGESTIVE SUGAR FREE		Código: FT-PRO-046 Versión: 05 Página: 2 de 3	
	Código de Barra: 7 803525 999056			
Preparado por:	Teresa Escobar F. Jefe de Sistema Aseguramiento de Calidad		Aprobado por:	Carolina Duarte Gerente de Planta
Firma:	Fecha: 24/06/2013	Firma:	Fecha: 24/06/2013	

Largo caja exterior	445 ± 5 mm
Ancho caja exterior	227 ± 5 mm
Alto caja exterior	210 ± 5 mm
Unidades por caja	18 Pack

Ingredientes	Harina de trigo, aceite de canola, harina integral de trigo, avena, maltitol, lactitol, inulina, povidexrosa, fibra de maíz, bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio, sal, lecitina de soya, extracto de malta, sucralosa, Saborizante natural al caramelo, enzimas. Producto elaborado en líneas que procesan maní y otras nueces.
--------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

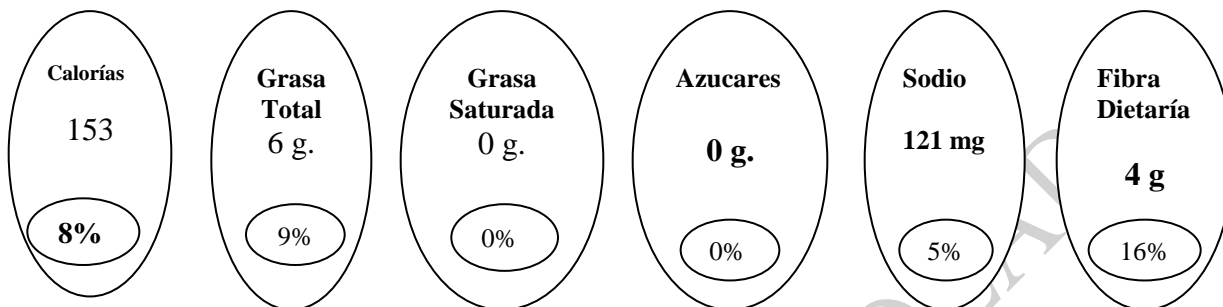
ESPECIFICACIONES DE CALIDAD						
Parámetros Físicos						
Análisis	Valor	Unidad	Metodología empleada			
Diámetro (aprox.)	6.5 - 7	cm.				
Alto (aprox.)	1	cm.				
Parámetros Químicos						
Análisis	Valor	Unidad	Metodología empleada			
Humedad (aproximada)	2 - 3.5	%				
Aw	0.35-0.45					
Parámetros Microbiológicos						
Análisis	n	c	m	M	Unidad	Metodología empleada
Rto. Mohos	5	1	<10	-	Ufc/gr	Según BAM

	ESPECIFICACIONES GALLETA DIGESTIVE SUGAR FREE		Código: FT-PRO-046 Versión: 05 Página: 3 de 3
	Código de Barra: 7 803525 999056		
Preparado por:	Teresa Escobar F. Jefe de Sistema Aseguramiento de Calidad	Aprobado por:	Carolina Duarte Gerente de Planta
Firma:	Fecha: 24/06/2013	Firma:	Fecha: 24/06/2013

Información Nutricional	100 g	1 Porción (39 g)
Energía (Kcal.)	393	153
Proteínas (g)	8	3
Grasas Totales (g)	16	6
Grasa Saturada (g)	1	0
Grasa Monosaturada (g)	10	4
Grasa Polinsaturada (g)	5	2
Ac. Grasos trans	0	0
Colesterol (mg)	0	0
Hidratos de Carbono disponibles (g)	58	23
Azúcares (g)	0	0
Azúcares de Alcohol (g)	11	4
Fibra Dietaria (g)	10	4
Fibra Soluble (g)	7	3
Fibra Insoluble (g)	3	1
Inulina (g)	4	2
Polidextrosa (g)	2	1
Sodio (mg)	311	121
Observaciones: Contiene 10 mg de Sucralosa en 100 g de producto. Ingesta Diaria Admisible (I.D.A.) =15 mg/Kg de peso corporal.		

Aditivos	Función tecnológica	Observación
Bicarbonato de Amonio	Agente Leudante	Incorporado en Polvo de Horneo
Bicarbonato de Sodio	Agente Leudante	Incorporado en Polvo de horneo
Lecitina de soya	Emulsionante	
Esencia	Saborizante/aromatizante	
Sucralosa	Edulcorante	
Maltitol	Agente Edulcorante. Estabilizador Humedad	

	ESPECIFICACIONES GALLETA DIGESTIVE SUGAR FREE		Código: FT-PRO-046 Versión: 05 Página: 4 de 3
	Código de Barra: 7 803525 999056		
Preparado por:	Teresa Escobar F. Jefe de Sistema Aseguramiento de Calidad	Aprobado por:	Carolina Duarte Gerente de Planta
Firma:	Fecha: 24/06/2013	Firma:	Fecha: 24/06/2013



DOCUMENTO CONTROLADO