

BARRA DE CEREAL QUINOLA BERRIES (8und)



1.- Información General

Nombre del Producto:	BARRA DE CEREAL - QUÍNOLA BERRIES
Descripción:	Barra ligeramente compacta de cereal, con semillas, crispies, frutos secos y trocitos de berries
Tipo de Elaboración:	Producto de compactación en frío
Ingredientes:	Jarabe de maltitol, Crispies de maíz, Quínoa cereal, Semillas de zapallo, Berries granulados, Almendras, Harina de quínoa, Polidextrosa, Maltitol en polvo, Hojuelas de maíz, Berries, Extracto de malta, Aceite vegetal, Saborizante idéntico al natural y/o artificial.
Condición de Almacenamiento y Transporte:	Almacenar y transportar en un lugar fresco y seco
Mercado:	Nacional e Internacional
Vida Útil:	8 meses 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 barra de cereal, sin azúcar y sin gluten.
Disponibilidad de venta:	Todo el Año
Beneficios:	Producto sin azúcar y con ingredientes seleccionados de su más alta calidad
Contraindicaciones:	<ul style="list-style-type: none"> - 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
ENVASE N° 01	Disponible	Características del Envase N° 1.2 Display 8 unidades	Caja de cartón Display impresa con auto cierre
Características del Envase N° 1.1 Unidad	Films dos capas de Bopp impreso de lamina pp perlada (35micras) Termo-Sellado	Medidas del Envase N° 1.2	13,7 cm de largo 12,2 cm de ancho 5 cm de espesor
Medidas del Envase N° 1.1	12,5 cm de largo 4,5 cm de ancho 1,0 cm de espesor	Contenido Neto Display 8 unidades	240 grs.
Contenido Neto Unidad	30 grs.	Ean 13 Display 8 unidades	7803520002430
Ean 13 Unidad	7803520002409	—	—

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	14	Unidades por Envase	16 unidades x 240grs.
Medidas del Envase	29.5 cm de Ancho 45 cm de Largo 13.5 cm de Alto	Dun 14 (según su destino)	17803520002437

4.- Información contenida en el etiquetado ⁽¹⁾

Nombre del Producto	Quínola Berries	Ingredientes	En cada productos
Razón Social	Ecovida S.A.	Sellos de advertencia	En cada productos
Dirección	Las Araucarias 2861, Quilicura, Santiago	Tabla nutricional	En cada productos
Datos de Contacto	contacto@ecovida.cl / 56 2 271 93189	Fecha vencimiento	En cada productos
Resolución sanitaria	N° 1413247472 de 07/01/2015 del Seremi de Salud R.M.	Instrucciones de almacenamiento	En cada productos
País de Origen	Chile	Lote	En cada productos
Contenido Neto	En cada productos	Declaración de Alérgenos	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%	Medidas por Unidad (Ancho)	1,3 cm min. 1,6 cm máx.
Porcentaje de Humedad	<10%	Medidas por Unidad (Largo)	7,8 cm min. 8,1 cm máx.
Color del Producto Terminado	Mix de color, amarillo, verde, rojo, blanco	Espesor por Unidad	1,1 cm min. 1,4 cm máx.
Textura del Producto Terminado	Banda - unión de frutos secos	Sabor Aroma	Característico Quínoa - Berries

6.- Contenido Nutricional ⁽²⁾

6.1.- Información Nutricional del etiquetado

Porción	1 unidades (30grs.)	
Porciones por envase	1	
	100grs	1 porción
Energía (Kcal)	322	97
Proteínas (g)	2.9	0.9
Grasas Totales (g)	11.4	2.4
Grasa Saturada (g)	1.7	0.5
Grasas Monoinsaturadas (g)	4.8	1.4
Grasas Poliinsaturadas (g)	4.1	1.2
Ácidos Grasos Trans (g)	0.0	0.0
Colesterol (mg)	0.0	0.0
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	62	19
Fibra Dietética Total (g)	9.0	2.7
Fibra Soluble (g)	3.6	1.1
Fibra Insoluble (g)	5.4	1.6
Azúcares Totales (g) ⁽³⁾	11.3	3.4
Sacarosa (g)	0.0	0.0
Sodio (mg)	16.3	4.9
Maltitol (g)	18.6	5.6

6.2 Información de Pilas GDA (Guía Diaria de Alimentación)

Recomendación Dietética diaria en base a 2000 Cal en adulto.

Calorías (Kcal)	97	4,9%
Grasas Totales (g)	3,4	5,2%
Grasas Saturadas (g)	0,5	2,5%
Azucars Totales (g)	3,4	3,7%
Sodio (mg)	4.9	0,2%

6.3 Información de los Sellos Del Producto ⁽⁴⁾

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 ^{(5) (*)}

7.1.- Categoría del producto	7.2.- Parámetro Microbiológico		
Confitería de azúcares y Frutos secos	Parámetros	Limite mínimo por gr.	Limite máximo por gr.
	Rcto. Levaduras	10	10 ²

* 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) ^{(6) (*)}

DESCRIPCIÓN	LÍMITE 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) ^{(7) (8) (*)}

DESCRIPCIÓN	DETALLE
MULTI-RESIDUOS GENERAL (SIN ESPECIFICACIÓN PARA EL TIPO DE PRODUCTO)	CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA (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	Possible 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 (Lecitina Bidestilada de Soya)	X	X
6 .-	Leche y Productos Lácteos (Incluida la Lactosa)	--	--
7 .-	Nueces y productos derivados (Almendras)	X	X
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 7.2 Confitería de azúcares y frutos secos
(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

Versión	Nº de Revisiones	Fecha de Modificación	Descripción
1.0 Inicio Primera versión completa	002	16/05/2017	<ul style="list-style-type: none"> - Se realiza la primera versión de esta Ficha Técnica - Se modifica por completo el formato general presente hasta la fecha de las Fichas Técnicas - Se modifica por completo la información contenida en las fichas técnicas - Se incorpora información requerida legalmente - Se incorpora Descripción del Producto - Se incorpora Tipo de Elaboración - Se incorpora Condición de almacenamiento y transporte - Se Incorpora Mercado - Se incorpora Vida Útil del Producto - Se incorpora Modo de Consumo - Se incorpora Uso Probable de consumo - Se incorpora Disponibilidad de Venta - Se incorporan Beneficios - Se incorporan Contraindicaciones - Se incorpora Formatos de Venta - Embalaje Primario y sus especificaciones técnicas - Se Incorpora Formatos de Venta - Embalaje Secundario y sus especificaciones técnicas - Se incorpora Información contenida en el etiquetado - Se incorporan parámetros de Calidad y Condición - Se incorpora Información de las Pilas GDA - Se incorpora Información de los Sellos del Producto - Se incorporan referencias y Validaciones - Se incorpora imagen del producto - Se incorpora a la información del etiquetado las pilas DGA y el código de barras <p>Realizado por Marcela Zúñiga</p>
2.0	002	30/05/2018	<ul style="list-style-type: none"> - Actualización 2018 - Modificación de la información contenida en el envase, se detalla cada información - Se modifica categoría de análisis microbiológicos por reevaluación de este punto - Se verifican sellos de advertencia para que den cumplimiento a la segunda etapa de la ley 20.606 - Se Modifican los colores de los títulos por pagina (2018) - Se incorpora tabla de declaración de alérgenos <p>Modificado por Marcela Zúñiga</p>
2.1	002	29/08/2018	<p>Verificación de contenido General</p> <p>Realizado por: Abigail Silva - Control de Calidad</p>
3.0	002	13/02/2019	<p>Actualización 2019</p> <p>Incorporación de nuevas especificaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tabla N° 8.- Especificaciones de Contaminantes y Residuos (Metales Pesados) - Tabla N° 9.- Especificaciones de Contaminantes y Residuos (Plaguicidas) <p>Se incorpora encabezado y se le asignan codificación a las fichas técnicas (FT-PT N°)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificación de la tercera etapa de la ley 20.606 <p>Realizado por: Marcela Zúñiga M</p>