



1.- Información General

Nombre del Producto:	GALLETÓN AVENA MANZANA
Descripción:	Galletón circular con trozos de avena y manzana
Tipo de Elaboración:	Producto Horneado
Ingredientes:	Harina de trigo enriquecida según RSA, Aceite puro de maravilla, Jarabe de maltitol, Avena laminada, Harina de avena, Maltitol en polvo, Manzana en polvo, Huevo entero en polvo, Pasta de manzana (Jarabe de Sorbitol, Maltitol, Almidón modificado, Fibra soluble de maíz, Pulpa de manzana, Maltodextrina, Agar, Pectina, Goma guar, Cloruro de calcio, Ácido cítrico, Saborizante artificial, Sorbato de potasio, Benzoato de sodio, Sal y Sucralosa), Leudantes (Bicarbonato de Amonio, Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico), Emulsionante (Lecitina bidestillada de soya), Sal, Saborizantes artificial y Sucralosa .
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 un galletón rico y sin azúcar
Disponibilidad de venta:	Todo el Año
Beneficios:	Producto sin azúcar y con ingredientes seleccionados de su más alta calidad

2.- Formatos de ventas - Embalajes Primarios

2.1.- Formato Nº 1:			
Descripción	Condición	Descripción	Condición
ENVASE Nº 01	Disponible	Medidas del Envase Nº 1	15,0 ± 0,5 cm de largo 10,0 ± 0,5 cm de ancho
Características del Envase Nº 1	Films dos capas de Bopp impreso de lamina pp mate perlada (35micras)	Tipo de Sellado	Termo-Sellado
		Ean 13	7803520001952 (Individual)
Contenido Neto	40 grs.	Ean 13	7803520002140 (Doble)

3.- Formatos de Venta - Embalaje Secundarios

3.1.- Tipo Nº 1:			
Descripción	Condición	Descripción	Condición
Caja de Cartón	Disponible según capacidad y/o destino	Características del Envase	Caja de Cartón Corrugado 17C
Nº de Caja	5	Medidas del Envase	32 ± 0,5 cm de Largo 20 ± 0,5 cm de Ancho 13 ± 0,5 cm de Alto
Unidades por Envase	24 unidades x 40grs. (Individuales)	Unidades por Envase	12 unidades x 80grs. (Doble)
Dun 14 (según su destino)	17803520001959 (Individuales)	Dun 14 (según su destino)	17803520002147 (Doble)

4.- Información contenida en el etiquetado ⁽¹⁾

Nombre del Producto	Galletón Avena Manzana
Razón Social	Ecovida S.A.
Dirección	Las Araucarias 2861, Quilicura, Santiago
Datos de Contacto	contacto@ecovida.cl / (56 2) 271 93189
Resolución sanitaria	Nº 1413247472 de 07/01/2015 del S. Salud del ambiente RM
País de Origen	Chile

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

Descripción	% Tolerancia	Descripción	Tolerancia
Presencia y/o daño por plagas	Ausencia	Presencia de Objeto ajeno al producto de origen metálico y no	Ausencia
Daño mecánico Máximo	2.0%	Diámetro	82,0 mm min. 88,0 mm máx.
Porcentaje de Humedad (Galleta)	6.0% min. 8.0% máx.	Espesor por Unidad	18,0 mm min. 22,0 mm máx.
Color del Producto Terminado	Galletón Café-dorada (horneado) con tozos de avena y manzana	Olor del Producto Terminado	Característico de un galletón horneado, con toques de Manzana
Sabor del Producto Terminado	Dulce Avena-Manzana	Textura del Producto Terminado	Crujiente característico de un galletón horneado

6.- Contenido Nutricional ⁽²⁾

6.1.- Información Nutricional del etiquetado

Porción	1 unidades (40g Aprox)	
Porciones por envase	1 aprox	
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	422	169
Proteínas (g)	6.3	2.5
Grasas Totales (g)	22.4	8.9
Grasa Saturada (g)	2.4	1.0
Grasas Monoinsaturadas (g)	9.5	3.8
Grasas Poliinsaturadas (g)	9.6	3.8
Ácidos Grasos Trans (g)	0.0	0.0
Colesterol (mg)	33.3	13.3
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	58.5	23.4
Azúcares Totales (g) ⁽³⁾	2.9	1.1
Fibra Dietética Total (g)	3.2	1.3
Fibra Soluble (g)	0.8	0.3
Fibra Insoluble (g)	2.3	0.9
Sacarosa (g)	0.0	0.0
Azúcares de Alcohol (g)	17.7	7.1
Sodio (mg)	224	90
Sucralosa (mg)	24.1	9.6

Sucralosa: IDA: 0-15mg/kg de peso corporal, según recomendación de FAO/OMS

6.2 Información de Pilas GDA (Guía Diaria de Alimentación)

Recomendación Dietética diaria en base a 2000 Kcal en adulto.

Calorías (Kcal)	169	8.4%
Grasas Totales (g)	8.9	13.8%
Grasas Saturadas (g)	1.0	4.9%
Azúcares Totales (g)	1.1	1.2%
Sodio (mg)	90	3,7%

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) (*)}

8.1.- PAN Y MASAS HORNEADAS SIN RELLENO

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto. Mohos	3	3	5	1	10 ²	10 ³

8.- Especificaciones de Contaminantes y Residuos (Metales Pesados) ^{(6) (*)}

DESCRIPCIÓN	LÍMITE MÁXIMO (mg/kg de producto final)			
	COBRE	PLOMO	SELENIO	ZINC
SIN ESPECIFICACIÓN PARA EL TIPO DE PRODUCTO	10,0	2,0	0,30	100,0

9.- Especificaciones de Contaminantes y Residuos (Plaguicidas) ^{(7) (*)}

DESCRIPCIÓN
MULTI-RESIDUOS PESTICIDAS

Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto cumple con la NT 209/2020 que fija los LMR de plaguicida en los alimentos

10.- Especificaciones de Contaminantes y Residuos (Micotoxinas) ^{(8) (*)}

DESCRIPCIÓN
SIN ESPECIFICACIÓN DE LÍMITES DE MICOTOXINAS PARA EL TIPO DE PRODUCTO

11.- Declaración de Organismos Genéticamente Modificados (GMO)

Descripción
Producto puede ser elaborado con ingredientes que declaren GMO. Nuestro producto no rotula libre de GMO

12.- 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. (Harina de Trigo - Salvado de Trigo)	X	--
2 .-	Crustáceos y sus productos	--	--
3 .-	Huevos y sus productos (Huevo entero en polvo)	X	--
4 .-	Pescado y Productos Pesqueros	--	--
5 .-	Maní - Soya y sus productos (Lecitina Bidestilada de Soya)	X	--
6 .-	Leche y Productos Lácteos (Incluida la Lactosa)	--	--
7 .-	Nueces y productos derivados (Pistachos)	--	X
8 .-	Sulfitos en Concentraciones de 10mg/kg o más	--	--

13.- Vulnerabilidad

Descripción
El riesgo de vulnerabilidad de este producto es bajo.

14.- 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)	DS 977/18 Artículo 169 De los contaminantes y residuos (Micotoxinas)
(9)	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
Res. 892	NT 290-2020 que fija LMR pesticidas

15.- Tabla de Modificaciones

Nº de Revisiones	Fecha de Modificación	Descripción
001	09/05/2017	Primera versión procedimiento Realizado por Marcela Zúñiga.
002	11/07/2017	- Se especifican nuevas características organolépticas del producto terminando Modificado por Marcela Zúñiga
003	30/05/2018	- Actualización 2018 - Modificación de la información contenida en el envase, se detalla cada información - 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 - Modificación de la información contenida en el envase, se detalla cada información - Se modifica el titulo del punto N° 5 de "Calidad y Condición del Producto Terminado" a "Características Organolépticas, de Calidad y Condición del Producto Terminado" Modificado por Marcela Zúñiga
004	30/08/2018	Verificación de contenido General Realizado por: Abigail Silva - Control de Calidad
005	13/02/2019	Actualización 2019 Incorporación de nuevas especificaciones: - Tabla N° 8.- Especificaciones de Contaminantes y Residuos (Metales Pesados) - Tabla N° 9.- Especificaciones de Contaminantes y Residuos (Plaguicidas) Se incorpora encabezado y se le asignan codificación a las fichas técnicas (FT-PT N°) - Verificación de la tercera etapa de la ley 20.606 Realizado por: Marcela Zúñiga M
006	19/08/2019	Actualización y modificaciones 2019 - Actualización de declaración de IDA - Actualización de información nutricional del etiquetado - Actualización del limite máximo de humedad - Actualización de Pilas GDA Verificación y actualización del contenido Realizado por Deyvis Arias - Control de Calidad

13.- Tabla de Modificaciones

Nº de Revisiones	Fecha de Modificación	Descripción
007	04/11/2019	Revisión de ficha técnica realizado por Abigail Silva - Control de Calidad
008	09/12/2019	Incorporación de declaración de GMO Realizado por Marcela Zuñiga M.
009	23/06/2020	Revisión ficha técnica 2020 Realizado por Abigail Silva A.
010	09/12/2020	-Se agrega la descripción de vulnerabilidad y se actualizan límites máximos de metales pesados y declaración de GMO. Realizado por Abigail Silva-Paula Escobar
011	11/03/2021	-Se agrega descripción de límites de micotoxinas. Realizado por Abigail Silva.

ecoVIDA
SANOS POR NATURALEZA