	<b>DOCUMENTO DEL SISTEMA GESTIÓN DE CALIDAD</b>		Codigo	<b>FT-SEC015</b>
			Revisión	001
			Fecha	20 / 12 / 19
	<b>Ficha Tecnica Sucralosa Nestlé</b>		Página	1 de 5
Preparado por: Jefe de Aseguramiento Calidad		Revisado por: Sub Gerente General		Aprobado por: Gerente General

## 1 NOMBRE DEL PRODUCTO

**Sucralosa Stick Nestle 0.5 gr**

## 2 COMPOSICION

### 2.1 Información Nutricional

Información Nutricional		
Porción : 0.5 gr		
Porciones por envase : 1		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	354	1.77
Proteínas (g)	0,1	0,0005
Grasa Total (g)	0	0
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	88,3	0.4415
Azucares Totales	88,3	0,4415
Sodio (mg)	0.4	0.002


### 2.2 Descripción del producto

Producto contenido en sacos de 25kgs netos envase exterior de polietileno y coextruido con bolsa de polietileno en su interior.

Ingredientes: Dextrosa, Maltodextrina, Sucralosa y Dióxido de Silicio

### 2.3 Estructura y características

Características Organolépticas	Método	Parámetros
Apariencia	Organoléptico	Polvo Cristalino
Color	Organoléptico	Blanco de libre fluidez
Olor	Organoléptico	Libre de Olor
Sabor	Organoléptico	Sabor característico, ausencia de materias extrañas

	<b>DOCUMENTO DEL SISTEMA GESTIÓN DE CALIDAD</b>	Código	<b>FT-SEC015</b>
		Revisión	001
		Fecha	20 / 12 / 19
	<b>Ficha Tecnica Sucralosa Nestlé</b>	Página	2 de 5

## 2.4 Especificación microbiológica

Según artículo 171, 172 y 173 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (decreto supremo número 977, edición 2009).

Recuento de Hongos Howard: Máximo 40% de campos positivos

Parámetro	Plan de Muestreo				Limite g/ml	
	Categoría	Clase	N	C	M	M
Rcto. Aerobios Mesofilos	1	3	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

## 2.5 Especificación Físico química

Solubilidad en agua	100% soluble
Aspecto de solución	Transparente
Humedad	6% máx.
Granulometría	40% máx.
Retención en malla de 212 µm	


## 3 FORMA DE CONSUMO

Listo para consumir.

## 4 TIPO DE ENVASE, EMBALAJE Y ETIQUETADO

### 4.1 Envase y embalaje

Material	Color	Espesor
Poliéster con Polietileno	Según diseño del cliente (impresión con tintas de grado alimenticio)	30 micras de papel y 15 de polietileno

	<b>DOCUMENTO DEL SISTEMA GESTIÓN DE CALIDAD</b>	Código	<b>FT-SEC015</b>
		Revisión	001
		Fecha	20 / 12 / 19
	<b>Ficha Tecnica Sucralosa Nestlé</b>	Página	3 de 5

#### 4.2 Presentación

<b>Peso Neto Sachet (g)</b>	<b>Unidades por caja</b>	<b>Duración</b>
0.5 g	2000	2 años

#### 4.3 Descripción de la caja que contiene los Sachet.

<b>Material</b>	<b>Color</b>	<b>Medida</b>
Cartón corrugado	Café	31x21x11 cms

#### 4.4 Información del Sachet

- Nombre del Producto
- Resolución Sanitaria
- Peso Neto
- Identidad de Empresa y Teléfono Empresa

#### 4.5 Información de la Etiqueta


- Nombre del Producto
- Gramos por Unidad
- Cantidad por Caja
- Fecha de Elaboración
- Fecha de Vencimiento
- Lote

### 5 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

<b>Lugar</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Estiba</b>	<b>Humedad</b>
Limpio, fresco y seco	Máximo 19° C	Sobre pallet limpio y en buen estado, con 7 pisos de altura y 16 cajas de base	Máximo 80 % HR

### 6 DURACION DEL PRODUCTO

- 2 años

	DOCUMENTO DEL SISTEMA GESTIÓN DE CALIDAD	Código	FT-SEC015
		Revisión	001
		Fecha	20 / 12/ 19
	Ficha técnica Sucralosa Nestlé	Página	4 de 5

## 7 METODO DE DISTRIBUCION

- Camiones cerrados

## 8 INSTRUCCIONES DE USO

- Listo para consumir

## 9 POSIBLES MERCADOS

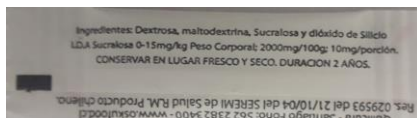
Nacional 100 %

## 10 REQUISITOS SANITARIOS POR MERCADO DE DESTINO

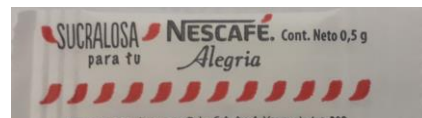
Conforme al Reglamento Sanitario de los Alimentos según artículo **171, 172, 173**

## 11 FOTOS PRODUCTO

### LADO INTERNO




### LADO EXTERNO



## 12 FECHA PRODUCCION Y VENCIMIENTO

- En la etiqueta en la cara principal de la caja : Fecha Elaboración y Fecha vencimiento y Lote

	<b>DOCUMENTO DEL SISTEMA GESTIÓN DE CALIDAD</b>	Código	<b>FT-SEC015</b>
		Revisión	001
		Fecha	20 / 12/ 19
	<b>Ficha técnica Sucralosa Nestlé</b>	Página	5 de 5

### 13 USO PREVISTO

CARACTERISTICAS	PRODUCTO
Presentación	Formato Stick 0.5grs
Forma de Consumo y consumidores Potenciales	Exclusivamente para consumo humano general. Consumidores potenciales como Hoteles, hospitales, viajes, restaurants. Se puede consumir directamente sin necesidad de someterlo a procesos
Vida útil Esperada	2 años
Instrucciones en la Etiqueta	Condiciones de almacenamiento Fecha Elaboración Fecha Vencimiento

### 14 TABLA DE REVISIONES

Numero de revisión	Fecha de última revisión	Descripción del cambio
001	20 / 12 / 19	Se crea Ficha Técnica