



Ficha técnica

| ANTECEDENTES GENERALES | |
|--|--|
| Nombre del Proveedor e importador | Nestlé |
| Dirección | Av. Las Condes 11.287 Las Condes |
| Razón social | Nestlé Chile S.A |
| Rut | 90.703.000-8 |
| Nombre del Fabricante | Hälssen & Lyon GmbH |
| Dirección | Pickhuben 9 20457, Hamburgo, Alemania |
| Razón social | N/A |
| Rut | N/A |
| Nombre del producto | Nature Heart Ceylan Tea Infs6 (20x2g) |
| Resolución Sanitaria | N/A |
| Sistema de calidad implementado | FSSC 22.000 / ISO 9001 |
| Certificaciones | Si / Certificación Orgánica |
| Contacto Comercial | Constanza Zwanzger |
| Email | Constanza.zwanzger1@cl.nestle.com |
| Fono | +56975293924 |
| Responsable de Calidad | Lenka Carvallo |
| Email | lenka.carvallo@cl.nestle.com |
| Fono | +56957287621 |
| Fecha | 26.01.2023 |
| 1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO | |
| 1.1. Descripción del alimento | Té negro orgánico |
| 1.2. Referente | |
| 2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION | |
| | |
| 3. INGREDIENTES | |
| 3.1. Listado de ingredientes | Té orgánico (Camellia Sinensis) 100% orgánico. |

| 3.2. Límites de aditivos | | N/A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|----------------------------|--------|------------------|----------------|-----------------|------------------|--|------------------|--|--|--|-----------|--------|---|---|---|---|--------------------|---|---|---|---|-----------------|-----------------|
| 4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.1. Tabla de información nutricional: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| No Aplica. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.2. Fuente Información Nutricional | | N/A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD: Mantener en lugar fresco y seco. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.1. Características físicas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido neto (g) | 40 g (20 sobres de 2g c/u) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido drenado | No aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Declarado | Mín. | Máx. | Método | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Volumen | 40g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dimensiones | 128x65x74mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Defectos | | | | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Unid. por envase | 20 sobres (2g c/u) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.2. Características | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Declarado | Mín. | Máx. | Método | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH | | | | No aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aw | | | | No aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| °Brix | | | | No aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad | <2% | - | 2% | Producto polvo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.3. Características microbiológicas (Según Artículo 173 - 17.2 RSA) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <div> 17.2.- TE Y HIERBAS PARA INFUSIONES <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Plan de muestreo</th> <th colspan="4">Límite por gramo</th> </tr> <tr> <th>Categoría</th> <th>Clases</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Enterobacteriaceas</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10²</td> <td>10³</td> </tr> </tbody> </table> </div> | | | | | Parámetro | Plan de muestreo | | Límite por gramo | | | | Categoría | Clases | n | c | m | M | Enterobacteriaceas | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| Parámetro | Plan de muestreo | | Límite por gramo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Categoría | Clases | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Enterobacteriaceas | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.4. Características sensoriales | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|--|---|
| Producto Reconstituido | |
| Apariencia | Líquido, sin presencia de turbidez, característico del té negro. |
| Aroma | Aroma característico del té negro. |
| Color | Marrón (café cobrizo) Pantone 7584C. |
| Sabor | Característico del té negro, levemente amargo. |
| Textura | Característico del té negro, cuerpo medio, baja astringencia. |
| 5.5. Uso previsto | Adultos |
| 5.6. Modo de preparación | Colocar una bolsita en la taza y agregar 200 mL de agua hervida (100°C) y dejar reposar 5 minutos, revolver. |
| 6. EMPAQUE | |
| 6.1. Tipo de envase primario | Filtro de papel. Hilo de algodón. Etiqueta de papel. Sobre de papel con sellado y barniz de barrera. |
| 6.2. Tara del envase | Contenido Neto 40g |
| 6.3. Tipo de envase secundario | Estuche de cartulina |
| 6.4. Presentación | 6 estuches por caja con 20 sobres por estuche de 2g c/u. |
| 6.5. Código | EAN unidad 7613287952516 EAN caja 7613287952554 |
| 7. CONDICIONES DE TRANSPORTE | |
| 7.1 Tipo de camión | Temperatura Ambiente |
| 7.2 Tipo de termógrafo (para productos congelados y refrigerados) | N/A |
| 8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | |
| 8.1. Almacenamiento en bodega | Conservar en lugar fresco y seco |
| 8.2. Almacenamiento una vez abierto | Conservar en lugar fresco y seco |
| 9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO | |
| 9.1. Vida útil | 24 meses |

9.2. Rotulación

| | |
|----------------------|--------|
| Consumir antes de | MM/AA |
| Lote | YDDDPP |

10. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados): cualquier organismo cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no se produce de forma natural.

No aplica

11. DECLARACIÓN DE MULTIRESIDUOS

No aplica.

12. CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS:

De acuerdo a la legislación chilena vigente, los alérgenos que se deben declarar son:

| | | | |
|-------------------------------|----|--|----|
| Cereales con gluten | No | Soya y sus productos | No |
| Crustáceos y productos | No | Leche y productos lácteos | No |
| Huevos y sus derivados | No | Nueces y sus derivados | No |
| Pescados y derivados | No | Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más | No |

A continuación, indicar los alérgenos presentes en: No Aplica

| | |
|---|-----|
| Alérgenos presentes en el Producto | N/A |
| Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea. | N/A |
| Alérgenos presentes en la planta: | N/A |

| Numero de Revisión | Fecha de Revisión | Descripción del Cambio |
|--------------------|-------------------|------------------------|
| 001 | 31.01.2023 | Nuevo producto |
| | | |
| | | |