



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS

Código: ET CAF036

Café_Instantáneo_Liofilizado CRUZEIRO 12x170g

Versión: 1.0
Página: 1 de 4

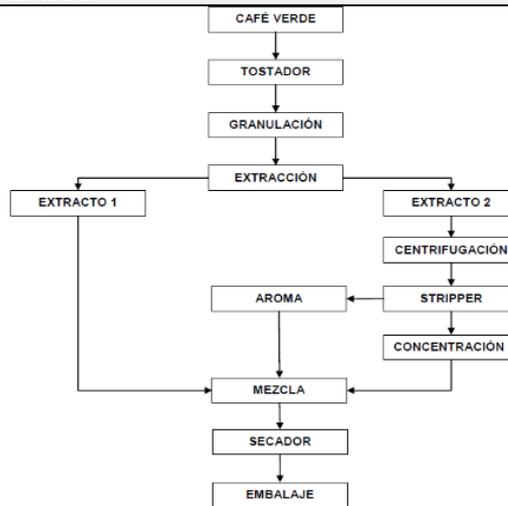
1 Antecedentes Generales

1.1	Nombre del producto	Café_Instantáneo_Liofilizado CRUZEIRO 12x170g
1.2	Nombre Comercial del Proveedor/Elaborador	Compañía Iguazú de Café Soluvel.
1.3	Razón social elaborador	Compañía Iguazú de Café Soluvel.
1.4	Nombre Comercial del Importador/Distribuidor	PROSUD S.A.
1.5	Razón social	PROSUD S.A.
1.6	Dirección - Teléfono	LAUTARO 2102-D, QUILICURA, SANTIAGO - CHILE. +56 2 2913 5000
1.7	RUT/CUIT o similar	78.030.690-4
1.8	Contacto Comercial	RAFAEL UNDURRAGA rundurraga@prosud.cl
1.9	Responsable de Calidad	CATALINA VALENZUELA cvalenzuela@prosud.cl
1.10	País de Origen del Producto	BRASIL
1.11	Autorización Sanitaria de origen para el producto	CEP 86300-000 / CNPJ (MF) N°76.255.926/0001-90
1.12	Resolución Sanitaria del producto	Según partida de producto internado.

2 Descripción del Producto

2.1	Descripción General	Café_Instantáneo_Liofilizado CRUZEIRO 12x170g	Código Interno CAF036
2.2	Descripción Legal	Café_Instantáneo_Liofilizado	
2.3	Descriptor Legales (Claims)	N/A	

3 Diagrama de flujo y/o explicación del proceso de elaboración.



4 Declaración de Ingredientes y Aditivos

4.1 Listado de Ingrediente y Aditivos (En orden decreciente según formulación)

100% Café.

Ingredientes	% composición referencial (*)	Función Tecnológica	Límite Legal de Aditivos
100% Café.	Café.	Ingrediente	-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
TOTAL	100,00%		

(*) Cuando aplique (Ej. En ingredientes caracterizantes).



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS

Café_Instantáneo_Liofilizado CRUZEIRO 12x170g

Código: ET CAF036

Versión: 1.0

Página: 2 de 4

5 Información Nutricional

5.1 Tabla de Información Nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción:	1 cucharadita (2 g)		
Porciones por envase:	85		
	100 g	1 Porción	Metodología de Análisis
Energía (kcal)	276	5,5	Factores Atwater
Proteínas (g)	19,7	0,4	Kjeldhal
Grasa total (g)	0,3	0,0	AOAC
Grasa saturada (g)			
Grasa monoinsaturada (g)			
Grasa poliinsaturada (g)			
Ácidos grasos trans (g)			
Coolesterol (mg)			
H. de C. disponibles (g)	48,7	1,0	Teórico
Azúcares totales (g)	42,2	0,8	Teórico
Fibra dietaria total (g)			
Fibra soluble (g)			
Fibra insoluble (g)			
Sodio (mg)	293	5,9	AOAC
Cafeína (g)	3,4	0,1	AOAC
VITAMINAS Y MINERALES			
	100 g	(*)	Metodología de Análisis
Vitamina A (µgER)			
Vitamina C (mg)			
Vitamina D (µg)			
Vitamina E (mg ET)			
Tiamina (Vit. B1) (mg)			
Riboflavina (Vit. B2) (mg)			
Niacina (mg EN)			
Vitamina B6 (mg)			
Ácido Fólico (µg)			
Vitamina B12 (µg)			
Ac. Pantoténico (mg)			
Vitamina K (µg)			
Calcio (mg)			
Hierro (mg)			
Fósforo (mg)			
Magnesio (mg)			
Zinc (mg)			

(*) % en relación a la Dosis Diaria Recomendada para Chile.

Ley 20.606	ENERGÍA	GRASAS	AZÚCARE	SODIO (m
SÓLIDOS / 100	300	5	15	500
LÍQUIDOS / 100	80	3	5	100

Mayor Área Rotulable 0cm²

No Aplica Ley 20.606

No Aplica Ley 20.606



No Aplica Ley 20.606

No Aplica Ley 20.606

Etiquetado Opcional GDA

Porciones por envase: 85

Cada porción de 1 cucharadita (2 g) contiene:

Calorías	Az. Tot.	G.total	G.Sat.	Sodio
6Kcal	0,8 g	0,0 g	**	6mg
0%	1% (*)	0%		0%

% de la recomendación diaria para un adulto en base a 2000 Kc

(*) Según valor diario de CIAA de UE.

(**) Contiene menos de 3g de grasa por porción.

5.2 Fuente de Información Nutricional

Tablas Referenciales		Indicar nombre de la tabla de referencia utilizada y método de cálculo.
Análisis de Laboratorio	x	Indicar Laboratorio. Laboratorio Planta

6 Contenido de Potenciales Alérgenos

6.1 Definición	Presencia o compuesto causante de una reacción adversa en la población.	
6.2 Lista de Alérgenos según Resolución Exenta N°427/2010.		6.3 Indicar Alérgenos Presentes
6.2.1 Cereales que contienen gluten		6.3.1 Alérgenos presentes en el Producto
6.2.2 Crustáceos y sus productos		No Posee.
6.2.3 Huevos y sus productos		6.3.2 Alérgenos presentes en otros productos de la misma línea.
6.2.4 Pescados y derivados		No Posee.
6.2.5 Maní, soya y sus productos		6.3.3 Otros alérgenos presentes en la planta:
6.2.6 Leche y productos lácteos, incluida la lactosa		No posee.
6.2.7 Nueces y productos derivados		
6.2.8 Sulfitos en concentraciones mayores a 10ppm.		
6.2.9 Otros (Indicar)		

7 Especificación de Calidad

7.1 Características Físicas (variables a medir según tipo de producto y exigencias R.S.A.)					
Tipo de Análisis	Valor declarado	Mínimo	Máximo	Metodología Utilizada	Norma de Referencia
Contenido Neto [Expresado en g o ml]	170 g	169,575 g	170,425 g	Balanza Integrada en línea de envasado.	NCh 44
Contenido Drenado	N/A	-	-	-	-
Volumen	0,001463m ³	0,001456m ³	0,001470m ³	NCh 44	NCh 44
Dimensiones	9x8x18,5cm	-0,25%	+0,25%	N/A	N/A
Unidades por Envase	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
% Defectos Críticos	-	-	AQL 0,65%	NCh 44	NCh 44
% Defectos Mayores	-	-	AQL 2,5%	NCh 44	NCh 44
% Defectos Menores	-	-	AQL 10%	NCh 44	NCh 44



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS

Café_Instantáneo_Liofilizado CRUZEIRO 12x170g

Código: ET CAF036

Versión: 1.0

Página: 3 de 4

7.2 Características Químicas (variables a medir según tipo de producto y exigencias R.S.A.)

Tipo de Análisis	Valor declarado	Límites		Metodología Utilizada	Norma de Referencia
		Mínimo	Máximo		
Granos carbonizados [%]	-	-	5,00	Medición directa	ARTICULO 455 R.S.A Dto.977/96
Materias extrañas [%]	-	-	1,00	Medición directa	ARTICULO 455 R.S.A Dto.977/96
Humedad [%]	-	-	5,00	Medición directa	ARTICULO 455 R.S.A Dto.977/96
Cafeína [% en base seca]	-	2,50	-	Medición directa	ARTICULO 456 R.S.A Dto.977/96
Extracto acuoso [% en base seca]	-	20	-	Medición directa	ARTICULO 456 R.S.A Dto.977/96

7.3 Características Microbiológicas (variables a medir según tipo de producto y exigencias R.S.A.)

Tipo de Análisis	Plan de muestreo	Límites				Norma de Referencia		
		Categoría	Clase	n	c		m	M
Lactobacillus	[UFC/g]	5	3	5	2	10 ²	10 ³	ARTICULO 173 R.S.A Dto.977/96

7.4 Características Organolépticas (variables a medir según tipo de producto y exigencias R.S.A.)

Apariencia	Buena, aspecto normal.
Aroma	Suave y característico, libre de aromas extraños.
Color	Normal y homogéneo.
Sabor	Normal y homogéneo, libre de sabores extraños.
Textura	Suave, característica.
After Taste	Sin resabios extraños.

7.5 Uso Previsto Preparación: coloque en la taza una cucharadita (2g) de café CRUZEIRO, añada agua a punto de hervir y azúcar a su gusto.

7.6 Modo de Preparación Preparación: coloque en la taza una cucharadita (2g) de café CRUZEIRO, añada agua a punto de hervir y azúcar a su gusto.

7.7 Grupos vulnerables No posee

7.8 Mercado de Destino Retail, Mayoristas, Catering, Otros.

8 Datos Logísticos y Empaque

8.1 Datos Logísticos y Codificación

Unidad de Venta	Frasco Vidrio + Sello PeelOf + Tapa HDPE	Volumen de Caja	0,01756m ³
Unidades por Display	N/A	Alto de Caja	190mm
Display por Caja	N/A	Largo de Caja	330mm
Unidades por Caja	12	Ancho de Caja	280mm
Volumen de Unidad	0,001463m ³	Cajas sugeridas por Camada	11
Peso Bruto por Unidad	0,700kg	Camadas Sugeridas por Pallet	6
Peso Bruto por Caja	8,60kg	Cajas Sugeridas por Pallet	66
A ² en Uso x Camada / % A ² Utilizada	1,016m ² / 84,7%	Altura Sugerida de Pallet	129cm

COD EAN 13 (Unidad) 789 6019 20846 8

COD DUN 14 (Caja Master) 1 789 6019 20846 5

COD EAN 13 (Display) N/A

Código Interno de Producto CAF036

8.2 Características de Empaque (Envases y Embalajes)

Envase	Material	Espesor	Peso	Volumen
Envase Secundario	Material	Ancho	Largo	Espesor
	Bandeja Corrugado + PE Termocontraído + Etiqueta	280mm	330mm	5,0mm
Envase Terciario	Material	Ancho	Largo	Espesor
	N/A	N/A	N/A	N/A

Envase	Tipo de Impresión	Colores en Impresión	Alto	Ancho	Largo
Envase Secundario	Tipo de Impresión	Colores en Impresión	Alto	Ancho	Largo
	Flexografía	N/A	330mm	280mm	280mm
Envase Terciario	Tipo de Impresión	Colores en Impresión	Alto	Ancho	Largo
	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

9 Condiciones de Transporte

9.1 Tipo de Camión o Contenedor Cerrado, a T° ambiente.

9.2 Tipo de Termógrafo N/A



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS

Café_Instantáneo_Liofilizado CRUZEIRO 12x170g

Código: ET CAF036

Versión: 1.0

Página: 4 de 4

10 Condiciones de Almacenamiento

10.1 Almacenar en Bodega	Producto listo para el consumo. Mantener en lugar limpio, fresco y seco.
10.2 Almacenar una vez abierto	Mantener el envase cerrado.

11 Vida Útil del Producto y Codificación de Trazabilidad

11.1 Vida Útil	36 meses, en condiciones normales de conservación y almacenamiento.
11.2 Definición de Vida Útil	Estudios de Vida Útil, aplicados por el Proveedor.
11.3 Rotulación	Explicar sistema de rotulación para vencimiento y lote.

Elaboración	XX L:DDMMAA HH:NN	Dos dígitos para el día, mes y año. Dos dígitos para la hora y minutos.
Lote	XX L:DDMMAA HH:NN	Dos dígitos para el día, mes y año. Dos dígitos para la hora y minutos.
Fecha de Vencimiento	DD/MM/AA	Dos dígitos para el día, mes y año.
Duración	N/A	

12 Declaración de Organismos Genéticamente Modificados (OGM)

Cualquier organismo cuyo material genético se ha modificado artificialmente. Indicar presencia o ausencia de OGM, marque con una X.

<input checked="" type="checkbox"/>	Ausencia	<input type="checkbox"/>	Ausencia no confirmada	-->	¿Cuáles?
-------------------------------------	----------	--------------------------	------------------------	-----	----------

13 Declaración de Multiresiduos

Indicar presencia o ausencia de Multiresiduos, marque con una X, en el caso que sea presencia indicar a cuál se refiere. Ejemplos: Pesticidas, Hormonas, etc.

<input checked="" type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>	SI	-->	¿Cuáles?
-------------------------------------	----	--------------------------	----	-----	----------

14 Certificaciones del Producto

No Posee

15 Imagen del Producto o Etiqueta



16 Control de Cambios

Nº de revisión	Fecha revisión	Descripción del Cambio
001		

17 Aprobación Especificación Técnica

Aseguramiento de Calidad		Desarrollo de Productos	
Catalina Valenzuela		Jorge Figueroa	
Jefe Aseguramiento de Calidad		Ingeniero Desarrollo de Productos	