

	<b>REGISTRO</b>	Código:
		Revisión: 002
		Fecha: 08-03-2018
		Página 1 de 3
<b>Ficha Técnica</b>		

<b>ANTECEDENTES GENERALES</b>	
Nombre del Proveedor	TRESMONTES S.A
Nombre del Importador	
Dirección	RODRIGUEZ 240 - VALPARAISO
Razón social	TRESMONTES S.A.
Teléfono	56 2 586 5700
Rut:	76.388.064-8
e-mail	
Nombre del producto:	GOLD PRIMERA SELECCIÓN
Resolución Sanitaria	RES.S.S N° 408 DEL 26.01.90 Valparaíso-San Antonio
Resolución Importación ó Genérica:	
Contacto Comercial:	
Responsable de Calidad:	MAURICIO TRONCOSO mtroncoso@tmluc.com
Fecha:	08/03/2018
<b>1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO:</b> Café instantáneo en polvo	
<b>2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION</b> RECEPCION Y ANALISIS MAT.PRIMAS – TOSTACION – MOLIENDA – EXTRACCION – CONCENTRACION – SECADO – ENVASADO - CONTROL CALIDAD – ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION	
<b>3. LISTADOS DE INGREDIENTES</b> Café primera selección	

#### 4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Porción : 1 -2 cucharadita ( 1,8 g. para 200ml)		
Porciones por envase: aprox		
	100 g	porción
Energía (Kcal)	295	5
Proteínas (g)	14,0	0,3
Grasas Totales (g)	0,0	0,0
Carbohidratos Disp. (g)	60,0	1,1
Azúcares Totales (g)	12,5	0,3
Sodio (mg)	62	1
Cafeína (g)	3,4	0,1

ALTO EN CALORIAS: no aplica.  
 ALTO EN AZUCARES: no aplica.  
 ALTO EN GRASAS SATURADAS: no aplica.  
 ALTO EN SODIO: no aplica.

Porciones por envase :  
 170 gramos: 94 porciones aprox.  
 100 gramos: 56 porciones aprox.  
 50 gramos: 28 porciones aprox.

#### 5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

5.1. Características físicas	Humedad: 5 % máx.														
5.2. Características químicas															
5.3. Características microbiológicas	RSA, Grupo de alimentos n°17, Artículo 173 17.1														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Item</th> <th>Categ</th> <th>Clase</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lactobacillus</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>1x10<sup>2</sup></td> <td>1x10<sup>3</sup></td> </tr> </tbody> </table>	Item	Categ	Clase	n	c	m	M	Lactobacillus	5	3	5	2	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
Item	Categ	Clase	n	c	m	M									
Lactobacillus	5	3	5	2	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>									
5.4. Características sensoriales	Polvo con sabor, color y olor característico. Disuelto con agua, corresponde a café característico.														

#### 6. EMPAQUE

6.1. Tipo de envase	Envase primario: Tarro de hojalata, con sello de aluminio/hojalata
6.2. Presentación	Packs en bandeja de cartón corrugado cubiertas con polietileno termocontraible

#### 6.3. Códigos de Barras

COD.INTERNO	PRESENTACION	TARRO	CAJA
50061	24 x 170g	7802800500611	17802800500618
50062	24 x 100g	7802800500628	17802800500625
50063	48 x 50g	7802800500635	17802800500632

**7. TRANSPORTE:** El vehículo de transporte debe estar limpio y seco, cerrado o bien cubierto de manera de no exponerlo a la luz del sol, libre de fecas de roedor, insectos o restos de ellos y animales domésticos.

**8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Ambiente cerrado, seco y fresco

**9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO:** 36 meses

**10. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados):** cualquier organismos cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no se produce de forma natural **(Indicar materia prima y presencia o ausencia de OGM)**

**11. CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS:** Presencia o compuesto que provoca una reacción adversa a la población

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

Cereales con gluten	Maní, soya y sus productos
Crustáceos y productos	Leche y productos lácteos
Huevos y sus derivados	Nueces y sus derivados
Pescados y derivados	Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más

A continuación, indicar los alérgenos presentes en:

Alérgenos presentes en el Producto	No tiene
Alérgenos presentes en otros productos procesados y/o envasados en la misma línea.	Gluten, sulfitos.
Alérgenos presentes en la planta:	Leche y sus derivados, gluten, sulfitos.