Barra Alulosa 70% cacao 50 GR VERSIÓN: 01 – 22/04/2024



1.- PRESENTACION COMERCIAL

PRODUCTO	BARRA 70% cacao ALULOSA
TO 9/0 SIN AZUCAR Sin Guerra Marson	Aluga
DESCRIPCIÓN	Barra de chocolate 70% cacao, endulzada con alulosa y Stevia
PESO NETO	50 g
FABRICANTE	Elaborado en Chile por: Chocolates Valdiloche EIRL Ruta T-625 km 22,8. Res. S.S. N°1914374705 del 14/10/2019
PAIS DE ORIGEN	Chile
MODO DE PREPARACIÓN	Consumo directo
IDIOMAS DE RUTULACIÓN	Español
FONO SERVICIO INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR	+56952119576
REDES SOCIALES	Facebook Valdiloche
PAGINA WEB	www.valdiloche.cl

CARACTERÍSTICAS ENVASES	CÓDIGO DE BARRA	PESO NETO	PESO BRUTO
ENVASE PRIMARIO	200778400033	50 g	55 g
ENVASE TERCIARIO (packing 60 unidades)	N/A	3.000 Kg	3.300 Kg

Barra Alulosa 70% cacao 50 GR VERSIÓN: 01 – 22/04/2024



MEDIDAS (cm)	ALTO	ANCHO	LARGO (FONDO)
ENVASE PRIMARIO	13	6	1
ENVASE TERCIARIO	12	22	31
UNIDADES POR CAJA	60		
DESCRIPCION DEL MATERIAL DE EMPAQUE	Barra envuelta en bolsa de celofan natureflex, compostable, cubierta con caja de cartulina dúplex blanca, 300g impresa 4/0 tintas amigables al medio ambiente, ambos envases son compostables.		
ENVASE PRIMARIO	Bolsa Natureflex y caja de cartulina.		
ENVASE TERCIARIO	Cartón Corrugado Kraft		
PALLETIZADO			
N° DE CAJAS DE BASE			
N° DE CAJAS DE ALTO			
TOTAL CAJAS POR PALLET			
VOLUMEN DEL PALLET COMPLETO (m³)			

2.- COMPOSICIÓN

INGREDIENTES
Pasta cacao
Alulosa natural
Manteca cacao
Glicocidos de Stevia 100%

NOTAS Y OBSERVACIONES:

(*) Saborizantes Artificiales: No contiene

(**) Saborizantes Idénticos a Natural: No contiene.

Barra Alulosa 70% cacao 50 GR VERSIÓN: 01 – 22/04/2024



3.- ANALISIS FISICO DEL PRODUCTO

Una vez elaborado el producto el área de Control de Calidad realiza controles de pesos, dimensiones y características organolépticas.

4.- ANALISIS QUIMICO Y MICROBIOLOGICO DEL PRODUCTO TERMINADO

Humedad galleta [%]	2,50 ± 0,5
pH galleta	7.1 ± 0.4

	Plan de muestreo			Límites [UFC/g]		
	Categoría	Clases	n	С	m	М
Rcto. Aerobios Mesófilos	3	3	5	1	10 ⁵	10 ⁶
E. Coli	6	3	5	1	10	10 ²
S. Aureus	6	3	5	1	10	10 ²
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	-

n: número de muestras a examinar, c: número permitido de unidades de muestra defectuosas, m: límite máximo aceptable, M: límite máximo permisible

5.- VIDA ÚTIL Y ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

Vida Útil	24 Meses
Humedad Relativa	60 %
Temperatura	<20 °C

Barra Alulosa 70% cacao 50 GR VERSIÓN: 01 – 22/04/2024



6.-DESCRIPCIÓN DE FECHADO

La duración del producto estará señalada por la Fecha de Vencimiento (DDMMAAAA), mientras que en el lote estará señalado por la Hora de Elaboración y Envasadora (DDMMAA HHMMSS).

Ejemplo de Fechado:

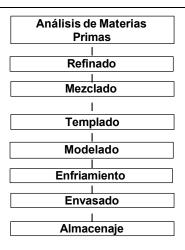
ELAB 05 03 2024 Vencimiento 05 06 2024 LOTE 05032024 084120

Descripción de Fechado:

Día	Mes	Año	espacio	Hora
05	2020	80		08:40:01

ELAB	05	05	2024
	Día	Mes	Año

7.- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO



Barra Alulosa 70% cacao 50 GR VERSIÓN: 01 – 22/04/2024



8.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

TABLA NUTRICIONAL

	100 g	25g
Energia Kcal	455,3	113,8
Proteinas (g)	10,0	2,5
Grasas (g)	43,4	10,8
Grasas Saturada (g)	25,3	6,3
Grasas Monoinsaturada (g)	16,2	4,0
Grasas Poliinsaturada (g)	1,8	0,5
Grasas Trans (g)	0,0	0,0
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Hidratos de Carbono (g)	33,0	8,3
Azúcares (g)	1,7	0,4
Sodio (mg)	8,9	2,2

9.- DESCRIPTORES NUTRICIONALES SEGÚN REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS DS 977.

DESCRIPTORES NUTRICIONALES	No Aplica
----------------------------	-----------

10.- LOGOS - LEY 20.606



11.- CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS

Presencia o compuesto que provoca una reacción adversa a la población (Marcar con una X)

Cereales con gluten	Maní y derivados	Frutos secos	Sésamo y sus derivados
Crustáceos y derivados	Soya y sus derivados	Apio y derivados	Anhídrido sulfuros y sulfitos en cc a 10 mg/kg
Huevos y sus derivados	Leche y sus derivados	Mostaza y derivados	Pescados y derivados

DESCRIPCION DE ALERGENOS EN ENVASE	
"Elaborado en líneas exclusivas".	
Contiene:	

12.- RESTRICCIÓN DE CONSUMO

Personas con alergias alimentarias.