

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



**1.- PRESENTACION COMERCIAL**

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

| 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   |

**FICHA TECNICA**  
**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                         |                                                                                                                                                                                                |       |               |
| Nº DE CAJAS DE BASE                 |                                                                                                                                                                                                |       |               |
| Nº 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.

**FICHA TECNICA**  
**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 | c | m               | M               |
| Rcto. Aerobios Mesófilos | 3                | 3      | 5 | 1 | 10 <sup>5</sup> | 10 <sup>6</sup> |
| E. Coli                  | 6                | 3      | 5 | 1 | 10              | 10 <sup>2</sup> |
| S. Aureus                | 6                | 3      | 5 | 1 | 10              | 10 <sup>2</sup> |
| 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   |

**FICHA TECNICA**  
**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 | 08  |         | 08:40:01 |

|      |     |     |      |
|------|-----|-----|------|
| ELAB | 05  | 05  | 2024 |
|      | Día | Mes | Año  |

**7.- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO**



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



**8.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

---

**TABLA NUTRICIONAL**

|                                | <b>100g</b> | <b>25g</b> |
|--------------------------------|-------------|------------|
| <b>Energia Kcal</b>            | 455,3       | 113,8      |
| <b>Proteinas (g)</b>           | 10,0        | 2,5        |
| <b>Grasas (g)</b>              | 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        |
| <b>Colesterol (mg)</b>         | 0,0         | 0,0        |
| <b>Hidratos de Carbono (g)</b> | 33,0        | 8,3        |
| Azúcares (g)                   | 1,7         | 0,4        |
| <b>Sodio (mg)</b>              | 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 sulfuro 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.