

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



1.- PRESENTACION COMERCIAL

PRODUCTO	BARRA 70% cacao ALULOSA
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	200778400037	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
Maqui tostado
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 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

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

	100g	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 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.
