



Ficha técnica Alimentos

ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre del Proveedor e importador	Nestlé
Dirección	Av. Las Condes 11.287 Las Condes
Razón social	Nestlé Chile S.A
Rut	90.703.000-8
Nombre del Fabricante	Hälssen & Lyon GmbH
Dirección	Pickhuben 9 20457, Hamburgo, Alemania
Razón social	N/A
Rut	N/A
Nombre del producto	Nature Heart Limón Jengibre Infs6 (20x1,75g)
Resolución Sanitaria	N/A
Sistema de calidad implementado	FSSC 22.000 / ISO 9001
Certificaciones	Si / Certificación Orgánica
Contacto Comercial	Constanza Zwanzger
Email	Constanza.zwanzger1@cl.nestle.com
Fono	+56975293924
Responsable de Calidad	Lenka Carvallo
Email	lenka.carvallo@cl.nestle.com
Fono	+56957287621
Fecha	26.01.2023
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
1.1. Descripción del alimento	Infusión de hierbas orgánicas sabores limón y jengibre.
1.2. Referente	
2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION	
3. INGREDIENTES	

3.1. Listado de ingredientes	Lemongrass (Hierba de limón) orgánico (45,65%), Jengibre orgánico (35%), Hibisco orgánico (8%), Saborizantes naturales (4,85%), Ácido cítrico (3%), Raíz de achicoria orgánico (3%), Pétalos de cártamo Orgánico (0,5%).																								
3.2. Límites de aditivos	N/A																								
4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL																									
<p>4.1. Tabla de información nutricional:</p> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <p>Información nutricional</p> <p>Porción: 1 Taza (1 bolsita de infusión (1,75 g) en 200ml de agua hervida) Porciones por envase: 20</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">100g</th> <th style="text-align: center;">1 Porción reconstituida(200ml)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td style="text-align: center;">225</td> <td style="text-align: center;">11</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td style="text-align: center;">17,5</td> <td style="text-align: center;">2,0</td> </tr> <tr> <td>Grasas Totales (g)</td> <td style="text-align: center;">3,5</td> <td style="text-align: center;">0,20</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono disp. (g)</td> <td style="text-align: center;">30,9</td> <td style="text-align: center;">0,20</td> </tr> <tr> <td>Azúcares Totales (g)</td> <td style="text-align: center;">4,3</td> <td style="text-align: center;">0,10</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td style="text-align: center;">47</td> <td style="text-align: center;">5,2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Valores por 100g de producto seco y valores por porción lista para consumo de producto extraído</p> </div>						100g	1 Porción reconstituida(200ml)	Energía (Kcal)	225	11	Proteínas (g)	17,5	2,0	Grasas Totales (g)	3,5	0,20	Hidratos de Carbono disp. (g)	30,9	0,20	Azúcares Totales (g)	4,3	0,10	Sodio (mg)	47	5,2
	100g	1 Porción reconstituida(200ml)																							
Energía (Kcal)	225	11																							
Proteínas (g)	17,5	2,0																							
Grasas Totales (g)	3,5	0,20																							
Hidratos de Carbono disp. (g)	30,9	0,20																							
Azúcares Totales (g)	4,3	0,10																							
Sodio (mg)	47	5,2																							
4.2. Fuente Información Nutricional	N/A																								
5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD: Mantener en lugar fresco y seco.																									
5.1. Características físicas																									
Contenido neto (g)	Infusión Limón jengibre 35 g 20 sobres de té (1,75 g c/u)																								
Contenido drenado	No aplica																								
	Declarado	Mín.	Máx.	Método																					
Volumen	35g																								
Dimensiones	128x65x74mm																								
Defectos	N/A																								
Unid. por envase	20 sobres (1,75g c/u)																								

5.2. Características																																																												
	Declarado	Mín.	Máx.	Método																																																								
pH				No aplica																																																								
Aw				No aplica																																																								
°Brix				No aplica																																																								
Humedad	<2%	-	2%	Producto polvo																																																								
5.3. Características microbiológicas (Según Artículo 173 – 13.3 RSA)																																																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="8">13.3.- ESPECIAS Y CONDIMENTOS ¹⁹⁵</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Plan de muestreo</th> <th rowspan="2">n</th> <th colspan="3">Limite por gramo</th> <th rowspan="2">M</th> </tr> <tr> <th>Categoría</th> <th>Clases</th> <th>c</th> <th>m</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rcto. Aerobios Mesóf.</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10⁶</td> <td>10⁷</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mohos</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10⁴</td> <td>10⁵</td> <td></td> </tr> <tr> <td>C. perfringens</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10²</td> <td>10³</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salmonella en 50 g</td> <td>10</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>---</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>								13.3.- ESPECIAS Y CONDIMENTOS ¹⁹⁵								Parámetro	Plan de muestreo		n	Limite por gramo			M	Categoría	Clases	c	m		Rcto. Aerobios Mesóf.	2	3	5	2	10 ⁶	10 ⁷		Mohos	5	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵		C. perfringens	5	3	5	2	10 ²	10 ³		Salmonella en 50 g	10	2	5	0	0	---	
13.3.- ESPECIAS Y CONDIMENTOS ¹⁹⁵																																																												
Parámetro	Plan de muestreo		n	Limite por gramo			M																																																					
	Categoría	Clases		c	m																																																							
Rcto. Aerobios Mesóf.	2	3	5	2	10 ⁶	10 ⁷																																																						
Mohos	5	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵																																																						
C. perfringens	5	3	5	2	10 ²	10 ³																																																						
Salmonella en 50 g	10	2	5	0	0	---																																																						
5.4. Características sensoriales																																																												
Producto Reconstituido																																																												
Apariencia	Líquido, baja turbidez y bajo cuerpo.																																																											
Aroma	Cítrico a limón y jengibre.																																																											
Color	Café anaranjado cobrizo (Pantone 145U).																																																											
Sabor total	Característico de limón jengibre.																																																											
Textura	Cuerpo bajo, astringencia baja.																																																											
5.5. Uso previsto				Bolsita de infusión que se prepara en 200mL de agua hervida.																																																								
5.6. Modo de preparación				Colocar una bolsita en la taza y agregar 200 mL de agua hervida (100°C) y dejar reposar 5 minutos, revolver.																																																								
6. EMPAQUE																																																												
6.1. Tipo de envase primario				Filtro de papel. Hilo de algodón.																																																								

	Etiqueta de papel. Sobre de papel con sellado y barniz de barrera.				
6.2. Tara del envase	Contenido Neto 35g				
6.3. Tipo de envase secundario	Estuche de envío de papel.				
6.4. Presentación	6 estuches por caja con 20 sobres por estuche de 1,75g c/u.				
6.5. Código	EAN unidad 7613287952608 EAN caja 7613287952615				
7. CONDICIONES DE TRANSPORTE					
7.1 Tipo de camión	Ambiente				
7.2 Tipo de termógrafo (para productos congelados y refrigerados)	N/A				
8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO					
8.1. Almacenamiento en bodega	Temperatura ambiente.				
8.2. Almacenamiento una vez abierto	N/A				
9. VIDA UTIL DEL PRODUCTO					
9.1. Vida útil	24 meses				
9.2. Rotulación	<table border="1" data-bbox="483 1270 1209 1381"> <tr> <td>Consumir antes de</td> <td>MM/AA</td> </tr> <tr> <td>Lote</td> <td>YDDDPP</td> </tr> </table>	Consumir antes de	MM/AA	Lote	YDDDPP
Consumir antes de	MM/AA				
Lote	YDDDPP				
10. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados): cualquier organismo cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no se produce de forma natural.					
<table border="1" data-bbox="641 1612 803 1696"> <tr> <td>No aplica</td> </tr> </table>		No aplica			
No aplica					

11. DECLARACIÓN DE MULTIRESIDUOS			
No aplica.			
12. CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS:			
De acuerdo a la legislación chilena vigente, los alérgenos que se deben declarar son:			
Cereales con gluten	No	Soya y sus productos	No
Crustáceos y productos	No	Leche y productos lácteos	No
Huevos y sus derivados	No	Nueces y sus derivados	No
Pescados y derivados	No	Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más	No
A continuación, indicar los alérgenos presentes en: No Aplica			
Alérgenos presentes en el Producto	N/A		
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea.	N/A		
Alérgenos presentes en la planta:	N/A		

Numero de Revisión	Fecha de Revisión	Descripción del Cambio
001	31.01.2023	Nuevo Producto