

FRUITOFFICE SPA
76.123.943-0

**FICHA TÉCNICA BARRA DE
FRUTA MANZANA-COCO**

Fecha: 21/04/2020

www.nbarfood.cl

Teléfono: (+56 2) 2905 6117



NOMBRE DEL PRODUCTO

Barra de fruta NBAR! Manzanilla-Coco

**DESCRIPCIÓN DEL
PRODUCTO**

Barra de fruta natural, sin aditivos ni azúcares añadidos, sin gluten y vegana, elaborada con fruta deshidratada prensada de humedad intermedia y arroz crispy, envasada en formato de 30g para su comercialización. Libre de sellos de advertencia, según ley 20.606 de composición nutricional de alimentos y su publicidad.

CLASIFICACIÓN	Clasificación de acuerdo al RSA en su título XVIII DE LOS PRODUCTOS DE CONFITERIA Y SIMILARES, que, en su Párrafo I, Art. 395 incluye las frutas dal estado natural o elaboradas																																													
INGREDIENTES	Manzana deshidratada. Coco deshidratado. Pasta de dátiles. Arroz crispy.																																													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<p>Porción de consumo habitual: 30 g</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>100 g</th> <th>30 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía(kcal)</td> <td>361</td> <td>108,3</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>2,8</td> <td>0,8</td> </tr> <tr> <td>Grasa total (g)</td> <td>12,3</td> <td>3,7</td> </tr> <tr> <td>Grasas saturadas (g)</td> <td>11,4</td> <td>3,4</td> </tr> <tr> <td>Grasas poliinsaturadas (g)</td> <td>0,7</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Grasas monoinsaturadas (g)</td> <td>0,2</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos trans (g)</td> <td>0,0</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Colesterol (mg)</td> <td>0,0</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono disp. (g)</td> <td>59,8</td> <td>17,9</td> </tr> <tr> <td>Azúcar total (g)</td> <td>43,1</td> <td>12,9</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietética (g)</td> <td>9,4</td> <td>2,8</td> </tr> <tr> <td>Fibra soluble (g)</td> <td>1,88</td> <td>0,56</td> </tr> <tr> <td>Fibra insoluble (g)</td> <td>7,52</td> <td>2,24</td> </tr> <tr> <td>sodio (mg)</td> <td>12,0</td> <td>4,5</td> </tr> </tbody> </table>		100 g	30 g	Energía(kcal)	361	108,3	Proteínas (g)	2,8	0,8	Grasa total (g)	12,3	3,7	Grasas saturadas (g)	11,4	3,4	Grasas poliinsaturadas (g)	0,7	0,2	Grasas monoinsaturadas (g)	0,2	0,0	Ácidos grasos trans (g)	0,0	0,0	Colesterol (mg)	0,0	0,0	Hidratos de carbono disp. (g)	59,8	17,9	Azúcar total (g)	43,1	12,9	Fibra dietética (g)	9,4	2,8	Fibra soluble (g)	1,88	0,56	Fibra insoluble (g)	7,52	2,24	sodio (mg)	12,0	4,5
	100 g	30 g																																												
Energía(kcal)	361	108,3																																												
Proteínas (g)	2,8	0,8																																												
Grasa total (g)	12,3	3,7																																												
Grasas saturadas (g)	11,4	3,4																																												
Grasas poliinsaturadas (g)	0,7	0,2																																												
Grasas monoinsaturadas (g)	0,2	0,0																																												
Ácidos grasos trans (g)	0,0	0,0																																												
Colesterol (mg)	0,0	0,0																																												
Hidratos de carbono disp. (g)	59,8	17,9																																												
Azúcar total (g)	43,1	12,9																																												
Fibra dietética (g)	9,4	2,8																																												
Fibra soluble (g)	1,88	0,56																																												
Fibra insoluble (g)	7,52	2,24																																												
sodio (mg)	12,0	4,5																																												
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Lugar fresco y seco (17°-20°C), con iluminación artificial, ventilación apropiada y libre de plagas.																																													
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Barras de fruta de 30g empaquetada en envases flexibles																																													
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS DE LA BARRA	Color: Café. Textura: Suave al tacto. Aroma: Intenso a fruta. Sabor: Dulce, propio del azúcar de las frutas.																																													
GRUPOS VULNERABLES	Alérgicos, líneas que procesen frutos secos y/o que contengan trazas.																																													
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	Humedad: 13%-17% Actividad de agua (Aw): < 0,6																																													

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro

Recuento de mohos y levaduras <10 [UFC/g de producto]
Certificado por MICROLAB SPA al 02/04/2020

Referencia

RSA (2019). Título V. DE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS. Párrafo III. Especificaciones microbiológicas por grupo de alimentos. Artículo 173 (14.7) Frutas y verduras desecadas o deshidratadas. 102-103[UFC/g de producto]

ANÁLISIS DE PROLAMINA (ppm)

N/D
*N/D=No detectado
Certificado por MICROLAB SPA al 02/04/2020

TA-200 Ensayo inmunoenzimático de doble anticuerpo, basado en método oficial AOAC 2012.01, ELISA R5.

VIDA ÚTIL

12 meses a partir de la fecha de elaboración.