

FRUITOFFICE SPA
76.123.943-0

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

Fecha: 21/04/2020

www.nbarfood.cl

Teléfono: (+56 2) 2905 6117



NOMBRE DEL PRODUCTO

Barra de fruta NBAR! Manzana-Mango

**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 críspy, 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 al estado natural o elaboradas. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-------------|--------------|-------------|---------------|-----|----|---------------|-----|-----|-----------------|-----|-----|----------------------|-----|-----|----------------------------|-----|-----|----------------------------|-----|-----|-------------------------|-----|-----|-----------------|-----|-----|-------------------------------|------|------|------------------|------|------|---------------------|-----|-----|-------------------|------|------|---------------------|------|------|------------|-----|-----|
| INGREDIENTES | Manzana deshidratada. Mango deshidratado. 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>310</td> <td>93</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>2,0</td> <td>0,6</td> </tr> <tr> <td>Grasa total (g)</td> <td>0,7</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Grasas saturadas (g)</td> <td>0,2</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Grasas poliinsaturadas (g)</td> <td>0,2</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Grasas monoinsaturadas (g)</td> <td>0,3</td> <td>0,1</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>74,0</td> <td>22,2</td> </tr> <tr> <td>Azúcar total (g)</td> <td>56,2</td> <td>16,9</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietética (g)</td> <td>7,3</td> <td>2,2</td> </tr> <tr> <td>Fibra soluble (g)</td> <td>1,46</td> <td>0,44</td> </tr> <tr> <td>Fibra insoluble (g)</td> <td>5,84</td> <td>1,76</td> </tr> <tr> <td>sodio (mg)</td> <td>7,3</td> <td>2,2</td> </tr> </tbody> </table> | | 100 g | 30 g | Energía(kcal) | 310 | 93 | Proteínas (g) | 2,0 | 0,6 | Grasa total (g) | 0,7 | 0,2 | Grasas saturadas (g) | 0,2 | 0,0 | Grasas poliinsaturadas (g) | 0,2 | 0,0 | Grasas monoinsaturadas (g) | 0,3 | 0,1 | Ácidos grasos trans (g) | 0,0 | 0,0 | Colesterol (mg) | 0,0 | 0,0 | Hidratos de carbono disp. (g) | 74,0 | 22,2 | Azúcar total (g) | 56,2 | 16,9 | Fibra dietética (g) | 7,3 | 2,2 | Fibra soluble (g) | 1,46 | 0,44 | Fibra insoluble (g) | 5,84 | 1,76 | sodio (mg) | 7,3 | 2,2 |
| | 100 g | 30 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energía(kcal) | 310 | 93 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas (g) | 2,0 | 0,6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa total (g) | 0,7 | 0,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas saturadas (g) | 0,2 | 0,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas poliinsaturadas (g) | 0,2 | 0,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas monoinsaturadas (g) | 0,3 | 0,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ácidos grasos trans (g) | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Colesterol (mg) | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hidratos de carbono disp. (g) | 74,0 | 22,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Azúcar total (g) | 56,2 | 16,9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra dietética (g) | 7,3 | 2,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra soluble (g) | 1,46 | 0,44 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra insoluble (g) | 5,84 | 1,76 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| sodio (mg) | 7,3 | 2,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 30 gr empaquetada en envases flexibles | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS DE LA BARRA | Color: Amarillo/Naranja Textura: Suave al tacto. Aroma: Intenso a fruta. Sabor: Dulce, propio del azúcar de las frutas con un toque de acidez. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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.