	HAMBURGUESA BARBIKIÜ	Código: N_ET_AC_01
	RIKÜ 200 GR	Revisión: 002
		Fecha: 03.03.2021
		Página 1 de 5
Ficha Técnica Alimentos		
ANTECEDENTES GENERALES		
Nombre del Proveedor	Sociedad Productora y Comercializadora Nutritarian Foods S.A.	
Dirección	Camino Interior Bayona 243, Módulo B, Bodega 5, Colina, R.M.	
Razón social	Sociedad Productora y Comercializadora Nutritarian Foods S.A.	
Rut	76.425.922-K	
Nombre del Fabricante	Sociedad Productora y Comercializadora Nutritarian Foods S.A.	
Dirección	Camino Interior Bayona 243, Módulo B, Bodega 5, Colina, R.M.	
Razón social	Sociedad Productora y Comercializadora Nutritarian Foods S.A.	
Rut	76.425.922-K	
Nombre del producto	BARBIKIÜ RIKÜ 200 GR	
Descripción	PREPARACIÓN CULINARIA A BASE DE PROTEÍNAS DE ARVEJA	
Resolución Sanitaria	Res. Sanitaria N° 161339472 del 22-02-2016 de la SEREMI de Salud de la R.M.	
Sistema de calidad implementado	BPM + HACCP.	
Contacto Comercial	Patricio Pacheco	
Email	patricio.pacheco@nutritarian.cl	
Fono	+56 9 9741 8927	
Responsable de Calidad	Marcela Maklouf C..	
Email	Marcela.maklouf@nutritarian.cl	
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
1.1. Descripción del alimento	<p>Mezcla de ingredientes 100 % de origen vegetal, responsables del valor nutricional y energético. Estos forman una mezcla que es moldeada en forma circular de 1,0 cm de alto y 9,5 ± 0,3 cm de diámetro aproximadamente. Aporte de carbohidratos de bajo valor glicémico.</p> <p>16 Gramos de Proteínas por porción.</p> <p>Alto en grasas saturadas.</p> <p>Producto apto para veganos. Certificado VLabel.</p>	
2. INGREDIENTES		
2.1. Listado de ingredientes	Agua, proteínas de arveja (20%), aceite de maravilla, aceite de coco, metilcelulosa, almidón de papa, sal, fibra de cítrico, cebolla, sabor idéntico al natural, color natural (extracto de remolacha y caramelo natural).	
2.2. Límites de aditivos	N/A	
3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL		



HAMBURGUESA BARBIKIÜ

RIKÜ 200 GR

Código: N_ET_AC_01

Revisión: 002

Fecha: 03.03.2021

Página 2 de 5

Ficha Técnica Alimentos

3.1. Tabla de información nutricional

TABLA NUTRICIONAL

Porciones por envase : 2 (100 gramos)

	100 g	Porción
Energía (kcal)	211	211
Proteínas (g)	16.3	16.3
Grasas (g)	15.7	15.7
Ácidos Grasos Saturados (g)	4.48	4.48
Ácidos Grasos Monosaturados (g)	2.15	2.15
Ácidos Grasos Poliinsaturados (g)	6.76	6.76
Grasas Trans (g)	0,00	0,00
Colesterol (mg)	0,00	0,00
Hidratos de Carbono Totales (g)	1,83	1,83
Azúcares totales (g)	1,09	1,09
Fibra Dietética total (g)	2.40	2.40
Sodio (mg)	387	387

3.2. Fuente Información Nutricional

*La información se determinó en base a la "Guía de la Composición Nutricional de Alimentos Naturales, de la Industria y Preparaciones Chilenas Habituales". Primera Edición. VIVIEN GATIAS ZAROR.

Universidad de Chile INTA. En caso de tablas incompletas se utilizan tablas USDA y las proporcionadas por los proveedores.

4. CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS

De acuerdo con la legislación chilena vigente, los alérgenos que se deben declarar en el producto y entorno son:

Alérgenos presentes en el Producto	-
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea.	Gluten y Soya
Alérgenos presentes en la planta:	Gluten y Soya

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

5.1. Características físicas

Contenido neto (g)	200 g			Método
	Declarado	Mín.	Máx.	
Peso Neto (g)	200	199	202	Balanza
Dimensión alto unidad (cm)	1,4	1,3	1,5	Regla
Dimensión diámetro unidad (cm)	9,5	9,4	9,6	Regla
Defectos	deforme	quebrado		Visual
Unid. por envase	2	2	2	Visual



HAMBURGUESA BARBIKIÜ

RIKÜ 200 GR

Código: N_ET_AC_01

Revisión: 002

Fecha: 03.03.2021

Página 3 de 5

Ficha Técnica Alimentos

5.2. Características microbiológicas

Artículo: DS 977/96, Título V, Artículo 173, punto 15.3 COMIDAS Y PLATOS PRE-ELABORADOS QUE NECESARIAMENTE REQUIEREN COCCIÓN.

Microorganismo	ESPECIFICACIÓN				MÉTODO DE ANÁLISIS
	n	c	m	M	
<i>B. cereus</i>	5	2	5x10 ²	5x10 ³	NCh 3116 Of. 2008
<i>S. Aureus</i>	5	2	10 ²	10 ³	NCh 2671 Of. 2002
<i>Salmonella m. en 25 gr</i>	5	0	0	-	NCh 2675. Of. 2002

5.3. Características sensoriales

Apariencia	Producto redondo, cilíndrico, de masa compacta y congelado.
Aroma	Característico a carne a la parrilla.
Color	Rosado con partículas características de proteína de arveja texturizada
Sabor	Característico a carne a la parrilla

5.4. CONTAMINANTES

5.4.1 METALES PESADOS:

Cumple con TITULO IV DE LOS CONTAMINANTES Y RESIDUOS

Párrafo I – De los metales pesados

Art 160

5.4.2. MICOTOXINAS:

Cumple con TITULO IV DE LOS CONTAMINANTES Y RESIDUOS

Párrafo IV – De las Micotoxinas

Art 169

5.4.3. DE OTROS CONTAMINANTES Y RESIDUOS

Cumple con TITULO IV DE LOS CONTAMINANTES Y RESIDUOS

Párrafo V – De los contaminantes y residuos

Art 170

5.4.4 . RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Cumple con TITULO IV DE LOS CONTAMINANTES Y RESIDUOS

Párrafo II – De los residuos de Plaguicidas

Art 162

5.4.5 .IRRADIACIÓN

Cumple con TITULO IV DE LOS CONTAMINANTES Y RESIDUOS

Párrafo III – De los radionucleídos

Art 166

5.4.6. GMO:

Contiene GMO


6. GRUPO VULNERABLE

Apto para toda persona mayor de 4 años y aquéllos que no presenten intolerancia o sensibilidad a los alérgenos descrito en el punto 4.

7. USO PREVISTO

Alimento que aporta proteínas, carbohidratos, fibra y aceites vegetales. Como componente de preparaciones en almuerzos, ensaladas, cenas o como snack.

8. MODO DE PREPARACION

	HAMBURGUESA BARBIKIÜ RIKÜ 200 GR	Código: N_ET_AC_01 Revisión: 002 Fecha: 03.03.2021 Página 4 de 5
Ficha Técnica Alimentos		
<p>PARRILLA: Sin descongelar colocar las hamburguesas sobre la parrilla una vez que el calor sea medio-alto. Cocinar 3 minutos por lado para sellar y luego seguir cocinando por 4 a 6 minutos, girándola hasta que el centro este caliente, su textura firme y jugosa.</p> <p>SARTÉN: Calentar bien el sartén ligeramente aceitado a fuego medio. Sin descongelar, colocar las hamburguesas 3 minutos por cada lado para sellar. Luego girar y cocinar por 4 a 5 minutos más hasta que su textura esté firme en el centro.</p> <p>HORNO: Precaliente el horno a temperatura media 180°C a 200 °C. Sin descongelar, coloque las hamburguesas sobre una lata ligeramente aceitada y hornee por 12 a 15 minutos, hasta lograr dorado homogéneo y textura firme al centro y jugosa en su superficie.</p>		
9. EMPAQUE		
9.1. Tipo de envase primario	Separación entre hamburguesas con láminas prepicadas de polietileno virgen impreso en blanco de 24x42cm.	
9.2. Tipo de envase secundario	Estuche de cartulina maule blanca impresa 1/0 Dimensiones de 39 x 113 x 116 mm. Peso Envase: 16 gramos	
9.3. Presentación Retail	Estuche conteniendo 2 unidades de 100 gramos c/u Peso Bruto Estuche 216 gramos	
9.4. Códigos EAN	EAN-13: 7 804660 610240	
9.5. Formato Estuche		
9.6. Tipo de envase terciario	Caja cartón corrugado , color Kraft, 42 C. Impreso 1 color negro Dimensiones 355 x 240 x 130 mm Peso Caja: 205 g	
9.7. Presentación Caja	Caja conteniendo 18 Estuches de 200 gramos c/u Peso Neto Caja: 3,6 Kg Peso Bruto Caja: 4,09 Kg	
9.8. Código DUN	DUN-14: 17804660610247	
9.9 Formato Caja		
9.10. Palletizado	12 cajas de base x 8 cajas de alto= 96 cajas / pallet	

	HAMBURGUESA BARBIKIÜ	Código: N_ET_AC_01
	RIKÜ 200 GR	Revisión: 002
		Fecha: 03.03.2021
		Página 5 de 5
Ficha Técnica Alimentos		

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE

10.1 Tipo de camión	Las cajas son transportadas en camiones de congelado, Congelado. En contenedor a $\leq -12^{\circ}\text{C}$ limpios e higiénicos.
10.2 Tipo de termógrafo (para productos congelados y refrigerados)	Convencional o digital y en cabina de transportista.

11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

11.1. Almacenamiento en bodega	Almacenamiento en congelado $\leq -18^{\circ}\text{C}$.
11.2. Almacenamiento una vez abierto (empaquete)	Congelado en su envase original cerrado.

12. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

12.1. Vida útil	14 meses en condiciones de almacenamiento y transporte indicadas.
------------------------	--

12.2. Rotulación	Elaboración	dd/mm/aa
	Vencimiento	dd/mm/aa
	Lote	-
	Duración	14 meses

Nota:
dd: Día con 2 dígitos, mm: mes con 2 dígitos, aaaa: año con los 4 últimos dígitos.

Numero de Revisión	Fecha de Revisión	Descripción del Cambio
001	02.01.2021	Creación.
002	03.03.2021	Incorporación de códigos ean y dun
003	05.05.21	Cambio de valores de tabla nutricional.