

+Miel

un producto de  TRES MIELES



El producto +Miel es un alimento de Miel natural extraída desde la colmena del apicultor, mezclada con otros ingredientes naturales, deliciosos y nutritivos. Promueve el consumo de miel con toda su pureza y propiedades para beneficio de niños, jóvenes y adultos.

	<p>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</p>	<p>Versión: 1.1</p>
		<p>Código: +MIEL CACAO FRUTILLA</p>
<p>Fecha: junio 2018</p>		<p>Página: 2 de 4</p>



1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO:	+MIEL DE CACAO FRUTILLA
ASPECTO:	Pasta Húmeda
CLASIFICACIÓN:	Natural, es decir la miel y todos los ingredientes que lo componen son naturales.
APLICACIONES:	Consumo directo en raciones de 20 a 25 gramos ideal para desayuno y onces, acompañando: Frutas, Cereales, Frutos secos, Pan, Galletas, Queques, Panqueques, Tortas, Jugos, Te y cualquier producto en donde las condiciones lo permitan. Permite adobar carnes y verduras en aplicaciones gourmet.
DOSIFICACIONES:	20 a 25 gramos para consumo individual o según necesidad del producto.
INGREDIENTES:	Contiene Miel Multiflora Pura, Frutilla fresca deshidratada, Cacao en Polvo, Extracto de Vainilla y Aceite Es. Natural de frutilla.
PROCESO:	El proceso a la cual se somete es en un proceso de mezclado a baja temperatura para preservar en su totalidad todos los principios de composición nutritivos y organolépticos originales para beneficio de los que lo consumen.
MANEJO:	Una vez abierto, guardar con envase cerrado en lugar fresco y seco. Este producto no se refrigera

2. PARÁMETROS SENSORIALES

COLOR:	Miel y Frutilla Fresca. Café oscuro con diminutas semillas de frutilla.
OLOR:	Frutal. Característico a Miel y Frutilla.
SABOR:	Característico a Miel, Cacao y Frutilla fresca.
SOLUBILIDAD:	Liposoluble: frío y caliente.

	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</p>	<p style="text-align: right;">Versión: 1.1</p>
		<p style="text-align: center;">Código: +MIEL CACAO FRUTILLA</p>
<p>Fecha: junio 2018</p>		<p>Página: 3 de 4</p>

APORTE NUTRICIONAL

APORTE NUTRICIONAL DE +MIEL CACAO FRUTILLA

Aporte por 100 gr		Vitaminas por 100 gr		Minerales por 100 gr	
Energía [Kcal]	281,07	Vitamina A Eq. Retinol [µg]	0,153	Calcio [mg]	35,15
Proteína [g]	1,55	Vitamina B1 Tiamina [mg]	0,015	Hierro [mg]	1,43
Hidratos carbono [g]	74,41	Vitamina B2 Riboflavina [mg]	0,117	Yodo [mg]	0,74
Fibra [g]	1,24	Vitamina B3 Eq. niacina [mg]	0,343	Magnesio [mg]	12,59
Grasa total [g]	0,57	Vitamina B5 (ug)	0,000	Zinc [mg]	0,49
Agua [g]	19,53	Vitamina B6 Piridoxina [mg]	0,161	Selenio [µg]	5,08
Aporte por Ración (20 gr)		Vitamina B9 Ac. Fólico [µg]	8,340	Sodio [mg]	58,26
Energía [Kcal]	56,21	Vitamina B12 Cianocobalamina [µg]	0,081	Potasio [mg]	183,36
Proteína [g]	0,31	Vitamina. C Ac. ascórbico [mg]	5,027	Fósforo [mg]	6,78
Hidratos carbono [g]	14,88	Carotenoides (Eq. β carotenos) [µg]	0,918		
Fibra [g]	0,25	Vitamina E mg	0,000		
Grasa total [g]	0,11	Vitamina K (ug)	0,000		
Agua [g]	3,91				

3. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, VIDA ÚTIL Y TRANSPORTE

VIDA ÚTIL: Bajo condiciones normales de almacenamiento, este producto tiene una duración de 6 meses.

TRANSPORTE: A temperatura ambiente.

ALMACENAMIENTO: La conservación debe ser en envases bien cerrados, para evitar al producto el contacto con el aire y toda variación brusca de temperatura. Deberá dejarse en un recinto cerrado, fresco y seco.
(Condición ideal: +/- 20°C ; 60% H.R.)

ENVASE: Frasco de Vidrio 240 grs, en caja de 20 o 39 unidades

4. ASPECTOS LEGALES:

Especificaciones FAO: Nuestros procesos cumplen las directrices de la FAO

Especificaciones OMS: Nuestros procesos cumplen las disposiciones de la OMS

Especificaciones FDA: Todos nuestros ingredientes están aprobados por la FDA

Legislación Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile. D.S. N°977. Edición 2010. : Nuestros productos cumplen lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Versión: 1.1
		Código: +MIEL CACAO FRUTILLA
Fecha: junio 2018		Página: 4 de 4

5. GMO

Este producto se considera como genéticamente **no modificado** o que no es derivado de ningún organismo genéticamente modificado, tal y como lo define la CEE y sus directrices 1830/2003/CEE acerca de etiquetado y trazabilidad y 1829/2003/CEE acerca de alimentos y alimentación modificadas genéticamente o cualquier modificación a la legislación vigente.

6. ALÉRGENOS

De acuerdo a las directrices de Directiva 2007/68/CE.: El producto **NO contiene** ingredientes alérgenos en su composición. En la planta de proceso se trabaja algunos lotes de producción con maní tostado natural y canela.

7. IDENTIFICACIÓN Y CODIFICACIÓN:

Cada unidad de venta debe tener:

- Identificación de producto
- Código de Barra
- Peso neto
- Fecha de elaboración
- Fecha de vencimiento.



RAUL BARRIGA VALENZUELA
GERENTE APÍCOLA TRES MIELES

