FICHA TECNICA

Tagatosa

Endulzante en polvo · Saco 10 kg

Descripción general del producto

Producto	Endulzante en polvo a base de tagatosa
País de origen	Chile
Característica física	Polvo blanco, libre de cuerpos extraños
Ingredientes	Fibras prebióticas, tagatosa, sucralosa
Uso previsto	Uso en forma directa. Indicaciones de cantidad en el envase.

Información nutricional

Porción: 2,5 g (1/2 cucharadita) · Porciones por envase: 4.000

Nutriente	Por 100 g	Por porción
Energía (kcal)	197	5
Proteínas (g)	0,0	0,0
Grasas totales (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono disponibles (g)	85,4	2,1
Azúcares totales (g)	7,5	0,2
Fibra dietética (g)	59,7	1,5
Fibra soluble (g)	59,7	1,5
Fibra insoluble (g)	0,0	0,0
Tagatosa (g)	10,0	0,3
Sodio (mg)	0,0	0,0

Edulcorantes

Edulcorante	g / 100 g	mg / porción	IDA (FAO/OMS) mg/kg peso corporal
Sucralosa	0,3	7,5	0 – 15

Características sensoriales

Color	Incolora
Sabor	Dulce
Olor	Característico, sin olores extraños
Apariencia	Polvo blanco, libre de cuerpos extraños

FICHA TECNICA

Dosificaciones equivalentes en dulzor al azúcar

Azúcar	Tagatosa
1 cucharadita (5 g)	1/2 cucharadita (2,5 g)
1 cucharada (20 g)	1/2 cucharada (10 g)
1 taza (200 g)	1/2 taza (100 g)
1/2 taza (100 g)	1/4 taza (50 g)

Materia extraña

El producto está libre de insectos y cuerpos extraños.

Características microbiológicas

Parámetro	Unidad	Máximo
Mesófilos aerobios	UFC/g	100
Hongos y levaduras	UFC/g	100
E. coli	UFC/g	Ausencia
S. aureus	UFC/g	< 10

Sin referencia bibliográfica específica; se usa el RSA, Art. 173, punto 6 (Azúcares y miel) y Art. 174.

Características químicas

Parámetro	Resultado	Límites
Humedad	Menor a 10 %	—
Identificación de sucralosa	Positiva	—
Valoración de sucralosa (g/100 g)	0,3	0,27 – 0,33

Almacenamiento y vida útil

Almacenamiento	Almacenar en su envase de origen, en lugar cerrado, fresco y seco.
Vida útil	Almacenado en las condiciones indicadas, se conserva en buen estado y sin cambio en sus propiedades sensoriales por 24 meses.

FICHA TECNICA

Presentación y empaque

Presentación	Saco de papel con bolsa interior
Contenido neto	10 kg
Envase primario	Bolsa transparente de polietileno de baja densidad de 70 micras
Envase secundario	Bolsa de papel kraft doble capa
Embalaje final	Papel kraft doble capa, 1 unidad por empaque
Código de barra (EAN 13 / DUN 14)	No aplica

El envase es apto para uso en alimentos según FDA 21 CFR, USDA y/o Mercosur.

Unidad de empaque final (saco 10 kg)

Espesor (cm)	Ancho (cm)	Largo (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
10	40	58	10	10,11

Paletizado (saco 10 kg)

Base	Capas	Alto (m)	Ancho (m)	Largo (m)	Volumen (m^3)
8	6	0,77	1	1,2	0,924

Identificación del producto y codificación del lote

La fecha de consumo preferente está impresa en cada una de las unidades. La codificación del lote sigue el formato XXYYZZ-A:

XX	Año de fabricación
YY	Mes de fabricación
ZZ	Día de fabricación
A	Código verificador del lote

El vencimiento del lote se indica con 4 dígitos que representan el mes y el año de vencimiento del producto.

Alérgenos y población vulnerable

No aplica. No contiene alérgenos en sus materias primas ni en sus líneas de proceso.

La ingesta de 30 g o más de tagatosa por porción puede producir malestares gastrointestinales o efecto laxante.