

	FICHA TÉCNICA	FT-MTAECH	Rev: 1.0
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 1 de 5	
TÍTULO:	MANTEQUILLA DE AVELLANA 100% - NACIONAL		

1. Nombre y descripción del producto

Mantequilla (pasta) de avellana 100%, elaborada exclusivamente con avellana europea (Corylus avellana) tostada, procesada en molino coloidal hasta obtener una textura fluida y homogénea. Sin sal, azúcares, aceites ni aditivos añadidos.

Elaborada con avellanas procedentes de cultivos chilenos, de color y sabor característicos a avellana tostada, es un ingrediente versátil para heladería, repostería y chocolatería (base tipo gianduia), aportando grasas buenas, fibra y proteínas vegetales de alta calidad.

1.1. Usos comunes

- Elaboración de helados y gelato sabor avellana.
- Rellenos, coberturas y masas en repostería y chocolatería (base tipo gianduia).
- Base para untables y mezclas saludables.

1.2. Beneficios

- Alto contenido de grasas insaturadas.
- Fuente de fibra y antioxidantes.
- Aporta proteínas vegetales de calidad.

2. Ingredientes

Avellana europea sin cáscara tostada (100%). No contiene sal, azúcares, aceites ni conservantes añadidos.

3. Origen

Chile. Especie: Corylus avellana. Materia prima: avellana europea tostada (proveedores agrícolas nacionales). Elaborada por D'Elía Foods SpA.

4. Características organolépticas

Parámetro	Especificación	Fuente
Apariencia	Pasta fluida y homogénea; puede presentar separación natural de aceite en superficie (reincorporable con agitación).	Especificación interna D'Elía foods SpA
Color	Marrón característico de la avellana tostada, conforme a muestra patrón.	
Textura	Fluida y homogénea; al paladar se perciben partículas finas mínimas, tipo polvillo, sin arenosidad marcada.	
Sabor	Intenso a avellana tostada, sin notas a quemado ni rancidez.	
Olor	Aromático, característico de la avellana tostada.	

	FICHA TÉCNICA	FT-MTAECH	Rev: 1.0
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 2 de 5	
TÍTULO:	MANTEQUILLA DE AVELLANA 100% - NACIONAL		

5. Características químicas

Parámetro	Especificación	Fuente	Método
Humedad	≤ 1,5 %	Especificación interna D'Elía foods SpA	Termogravimétrico
Aflatoxinas totales (B1, B2, G1, G2)	< 10.0 ppb	Dto. N°977/96; Art. 169	AOAC 994.08
Arsénico	< 0,1 mg/kg	Dto. N°977/96; Art. 160	AOAC 986.15
Cobre	< 10,0 mg/kg		AOAC 999.11
Plomo	< 2,0 mg/kg		AOAC 999.10
Selenio	< 0,3 mg/kg		AOAC 986.15
Zinc	< 100,0 mg/kg		AOAC 999.11
Pesticidas	Correspondiente a cada alimento	Resolución 892 Exenta	UNE-EN 15662:2019

6. Características microbiológicas

Parámetro	Especificación				Fuente	Método
	n	c	m	M		
Mohos (ufc/g)	5	1	10 ²	10 ³	DCTO 977/96; Art. 173; Pto. 14.3	NCh 2734 Of 2002
Levaduras (ufc/g)	5	1	10 ²	10 ³		ISO 16649-2 / PTMSer41
Escherichia coli (ufc/g)	5	2	10	5x10 ²		BACGene Salmonella spp / PTMSer 50 rev. 1
Salmonella (ufc/g)	5	0	Ausencia			

7. Características físicas

Parámetro	Especificación	Fuente	Método
Finura (tamaño de partícula)	Conforme a muestra patrón. Al paladar se perciben partículas finas mínimas (tipo polvillo); sin arenosidad marcada.	Especificación interna D’Elía foods SpA	Finura: análisis sensorial de paladar contra muestra patrón (a falta de grindómetro). Fluidez y color: comparación contra muestra patrón. Materias extrañas: inspección visual. Temperatura: termómetro de sonda.
Fluidez / viscosidad	Conforme a muestra patrón	Especificación interna D’Elía foods SpA	
Materias extrañas	Ausencia		
Temperatura de envasado	30 – 40 °C		
Separación de aceite	Propia del producto (sin estabilizantes añadidos); se reincorpora con agitación		

	FICHA TÉCNICA	FT-MTAECH	Rev: 1.0
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 3 de 5	
TÍTULO:	MANTEQUILLA DE AVELLANA 100% - NACIONAL		

8. Información nutricional

Parámetro	100g	Porción 30g
Energía (kcal)	654	196
Proteínas (g)	15,40	4,62
Grasas Totales (g)	63,20	18,96
Grasas Saturadas (g)	4,64	1,39
Grasas Monoinsaturadas (g)	47,30	14,19
Grasas Poliinsaturadas (g)	8,58	2,57
Grasas Trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0	0
Hidratos de carbono disponibles (g)	8,20	2,46
Azúcares totales (g)	5,00	1,50
Fibra dietética (g)	9,60	2,88
Sodio (mg)	0	0

La información nutricional corresponde a la avellana tostada utilizada como único ingrediente; es referencial, tomada de la base de datos del USDA (FoodData Central, ref. 170583). Pendiente de validación mediante análisis de laboratorio propio.

9. Envase, vida útil y condiciones de almacenamiento

Envase y peso neto	Primario: frasco de vidrio con tapa metálica twist-off de 250 g; balde plástico grado alimentario con tapa hermética de 5 kg o 20 kg neto. Secundario: caja de cartón corrugado de 12 frascos para la presentación 12x250 g.
Vida útil	12 meses a partir de la fecha de envasado, manteniendo el envase original sellado y las condiciones de almacenamiento descritas.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en envase original sellado, en un lugar fresco (preferiblemente entre 8°C y 15°C), seco (humedad relativa entre 55 y 65%) y ventilado. Proteger de la luz solar directa y de olores fuertes. La separación natural de aceite en superficie no constituye un defecto: homogeneizar antes de usar.
Lote	AAMMDDPXX - donde: - AA (2 dígitos): Año de elaboración (ej. 26 para 2026). - MM (2 dígitos): Mes de elaboración. - DD (2 dígitos): Día de elaboración. - PXX (3 dígitos): Número de lote o producción de ese día (P + correlativo, ej. P01).

	FICHA TÉCNICA	FT-MTAECH	Rev: 1.0
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 4 de 5	
TÍTULO:	MANTEQUILLA DE AVELLANA 100% - NACIONAL		

10. Alérgenos

Alérgeno	En producto	En otros de la misma línea
Cereales que contengan gluten y/o derivados.	No	No
Crustáceos y/o derivados.	No	No
Moluscos.	No	No
Pescado y/o derivados.	No	No
Huevo y/o derivados.	No	No
Leche y/o derivados.	No	No
Altramuz o lupino blanco.	No	No
Soja y/o derivados.	No	No
Cacahuete o maní y/o derivados.	No	Sí
Frutos secos y/o derivados.	Sí	Sí
Apio.	No	No
Mostaza.	No	No
Sésamo.	No	Sí
Sulfitos en concentración superior a 10mg/kg o 10 mg/l en SO ₂	No	No

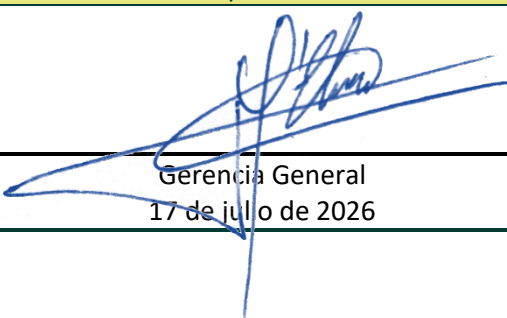
11. Declaración GMO

D'elía foods SpA certifica que todas las materias primas y productos terminados no contienen ninguna proteína de ADN genéticamente modificado derivada del origen OGM y están libres de cualquier Organismo Genéticamente Modificado (GMO por sus siglas en inglés).

	FICHA TÉCNICA	FT-MTAECH	Rev: 1.0
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 5 de 5	
TÍTULO:	MANTEQUILLA DE AVELLANA 100% - NACIONAL		

12. Control de cambios

Versión	Fecha	Descripción de cambios
1.0	17-07-2026	Creación del documento. Ficha técnica de la mantequilla de avellana 100% elaborada con avellana europea tostada (Corylus avellana).

Aprueba

Gerencia General 17 de julio de 2026