

# Información Sanitaria, Alérgenos e Inocuidad

Galletas Sweety Valdivia

Última actualización: 07-01-2026

Esta página entrega información relevante sobre **autorización sanitaria, alérgenos, buenas prácticas de manipulación, conservación, durabilidad** y recomendaciones de consumo para nuestros productos de repostería artesanal.

---

## 1) Identificación del establecimiento

Identificación del responsable

Sweety (Galletas Sweety Valdivia)

Razón Social: Repostería Gabriela Andrea Cárdenas Vidal

RUT: 78.099.467-3

Domicilio comercial: Ángel Muñoz 735, Valdivia

Canales de contacto:

- WhatsApp / Teléfono: +56 9 8633 4326
  - Email: [sweetyvaldivia@gmail.com](mailto:sweetyvaldivia@gmail.com)
  - Instagram: [instagram.com/sweetyvaldivia](https://www.instagram.com/sweetyvaldivia)
  - Sitio Web: <https://sweety.cl>
- 

## 2) Resolución Sanitaria (SEREMI de Salud)

Resolución Sanitaria N°: 2514133864

Fecha de emisión: 24/03/2025

Autoridad: SEREMI de Salud Región de Los Ríos

Nota: La Resolución Sanitaria aplica al establecimiento y su actividad autorizada. Si necesitas copia digital, puedes solicitarla por nuestros canales.

---

## 3) Compromiso de inocuidad y buenas prácticas

En Sweety trabajamos con enfoque de **inocuidad alimentaria** y buenas prácticas, incluyendo, entre otras medidas:

- Higiene de manos y superficies antes, durante y después de la producción.
- Uso de insumos aptos para consumo y manejo cuidadoso de materias primas.

- Control de limpieza de implementos, bandejas y zonas de trabajo.
  - Enfriamiento y almacenamiento adecuados según tipo de producto.
  - Packaging diseñado para proteger el producto durante transporte y entrega.
- 

#### 4) Alérgenos y trazas

Nuestros productos pueden contener o estar en contacto con alérgenos. Indicamos esta información en cada ficha y/o descripción del producto.

##### Alérgenos frecuentes en Sweety:

- **Gluten (trigo)**
- **Huevo**
- **Lácteos**
- **Frutos secos/nueces** (según producto)

##### Trazas / contaminación cruzada:

Aunque tomamos medidas de control, al trabajar con estos ingredientes en un mismo entorno, algunos productos pueden contener **trazas**.

Si presentas alergias severas (por ejemplo, anafilaxia), por favor **consúltanos antes de comprar** para orientarte. No podemos garantizar una ausencia total de trazas.

---

#### 5) Conservación y durabilidad (recomendaciones)

La durabilidad puede variar por clima, humedad y manipulación. Estas recomendaciones son referenciales y buscan mantener **calidad y seguridad**.

##### 5.1 Galletas y galletones

- **Conservación:** recipiente hermético, lugar fresco y seco, sin sol directo.
- **Durabilidad recomendada: 5 a 7 días.**
- **Tip:** si el ambiente está húmedo, guardar con cierre hermético ayuda a mantener textura.

##### 5.2 Brownies, bocados dulces y alfajores

- **Conservación:** envase hermético; refrigerar si hace calor o si incluyen coberturas/rellenos.
- **Durabilidad recomendada: 3 a 5 días.**
- **Tip:** si refrigeras, atempera antes de consumir para mejorar sabor y textura.

### 5.3 Muffins y queques

- **Conservación:** envase hermético; refrigerar si hay calor/humedad.
- **Durabilidad recomendada: 3 a 4 días.**
- **Tip:** puedes porcionar y conservar para consumo gradual.

### 5.4 Tortas

- **Conservación:** refrigeración obligatoria.
- **Durabilidad recomendada: 2 a 3 días** (según tipo).
- **Tip:** mantener siempre refrigerado y servir porciones a temperatura adecuada para mejor textura.

Importante: si el producto fue expuesto a calor, sol o quedó muchas horas a temperatura ambiente, puede disminuir su calidad y seguridad. Ante dudas, prioriza consumo responsable.

---

## 6) Transporte y recepción del pedido

Para mantener la calidad:

- **Retiro:** transportar en superficie estable, evitar golpes y exposición al sol.
  - **Despacho:** recibir idealmente dentro de la ventana horaria coordinada y llevar a conservación adecuada lo antes posible.
  - **Tortas:** evitar inclinaciones; refrigerar inmediatamente.
- 

## 7) Personalizaciones y comunicación de requisitos

Si requieres un pedido corporativo o especial, o si existen necesidades específicas (por ejemplo, “sin nueces”), indícalo en la cotización.

Sweety puede adaptar recetas/presentación según disponibilidad, pero recuerda la advertencia de **trazas** en un entorno compartido.

---

## 8) Etiquetado y composición (información por producto)

La información de ingredientes y alérgenos se entrega:

- En la **descripción del producto** (web o catálogo), y/o
- En la **coordinación del pedido**, y/o

- En el **packaging** cuando aplique.

Si necesitas información detallada de un producto específico (ingredientes/porciones),  
escribenos.

---

## **9) Actualizaciones**

Este documento puede actualizarse por cambios de productos, estacionalidad, packaging o mejoras de procesos. Publicaremos siempre la versión vigente.