

CLIENTE: VIÑA SAN PEDRO

TIPO DE CORCHO: NATURAL - SUPER

NOMBRE DE CORCHO: 44 X 24,00 NATURAL SUPER

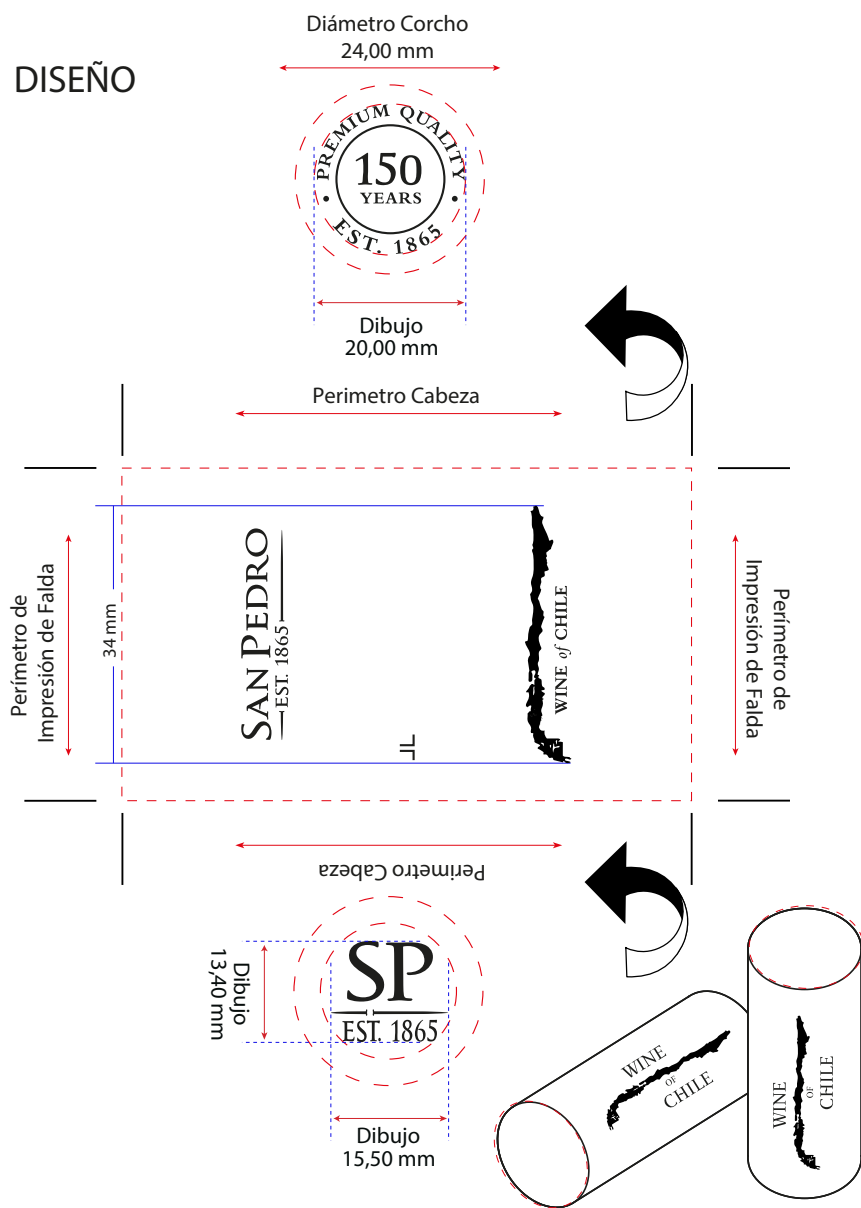
CODIGO CLIENTE: V2670502

CODIGO LAFITTE: CH424-NA-02

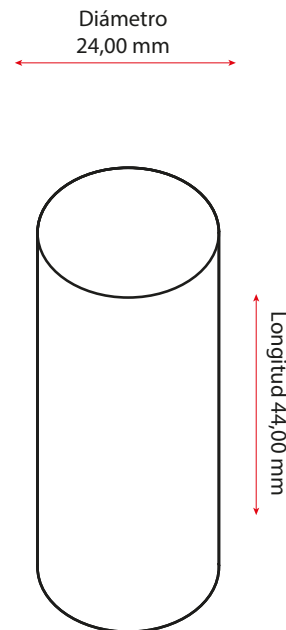
DIMENSIONES: 44,00 x 24,00 mm

FECHA CREACIÓN: 01-10-24

## DISEÑO



## ESPECIFICACIONES TECNICAS:



## MATERIALES:

Tipo de Corcho: Natural  
Clase: Super

## EMBALAJE:

Corchos / Bolsas de 1000  
Corchos / Caja de 5000

## MARCADO

### CUERPO

- ☒ TINTA
- ☐ FUEGO
- ☐ SIN IMPRESIÓN
- ☐ SÓLO ANAGRAMA JL

### CABEZA

- ☒ FUEGO
- ☐ SIN IMPRESIÓN

## OBSERVACIÓN

### CUERPO

- Decoración aplicada en tinta café oscuro código 000.20.101.

### CABEZA:

- una decoración distinta por cabeza.

EMITIDO POR:

REVISADO POR DEPTO. TÉCNICO

APROBACIÓN DE CLIENTE VIA CORREO:

## La elección natural

**Los tapones de corcho natural enteros son ahora incluso mejores con Naturity®: la tecnología antiTCA más avanzada del mundo. Ofrecer valor prémium con neutralidad superior.**

Los tapones de corcho natural, tallados en una sola pieza, son considerados la única opción verdadera para los vinos añejos, que durante siglos han cumplido las expectativas de los bodegueros más importantes del mundo.

Naturity® es una tecnología avanzada que elimina el TCA y otros compuestos volátiles del corcho, sin afectar a sus propiedades físico-mecánicas intrínsecas.

Es un proceso totalmente natural aplicado a un producto completamente natural.



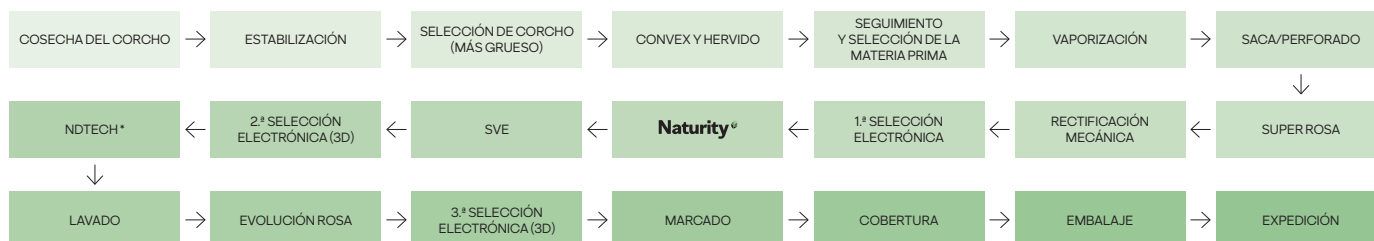
## ESPECIFICACIONES

Físico-mecánico	Composición química	Visual
Longitud (l) <b><math>l \pm 0,7 \text{ mm}</math></b>	Contenido de peróxido <b><math>\leq 0,1 \text{ mg/tapón}</math></b>	Grado visual (I) <b><math>\geq -5\%</math></b>
Ovalización <b><math>\leq 0,7 \text{ mm}</math></b>	Contenido de polvo <b><math>\leq 2 \text{ mg/tapón}</math></b>	Retención de $\text{CO}_2$ <b><math>309 \text{ g/tapón}</math></b>
Fuerza de extracción <b><math>15 - 45 \text{ daN}</math></b>	SPME GC / MS / ECD 2, 4, 6 - Tricloroanisol (TCA) <b><math>99\% &lt; 0,5 \text{ ng/L (*) y } 1\% \leq 1,0 \text{ ng/L}</math></b>	

(\*) El contenido de TCA que se libera es inferior al límite de cuantificación de 0,5 ng/L; análisis realizados conforme a la norma ISO 20752.

(I) La desviación con respecto a la muestra de referencia Métodos de muestra de tapones, de conformidad con la norma ISO 2859 de productos de corcho.

## ORGANIGRAMA DE PRODUCCIÓN



(\*) Bajo pedido.

## NORMATIVA ALIMENTARIA

Todos los productos Amorim Cork cumplen con la normativa y legislación europea y de la DFA (Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos) para productos en contacto con alimentos.

## RECOMENDACIONES A USUARIOS

### SELECCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE TAPONES DE CORCHO

Amorim logra calcular el diámetro del corcho necesario estudiando el perfil interno del cuello de la botella, las características del vino y las condiciones del corcho.

Pida sus tapones de corcho para un uso inmediato. Si se respetan las condiciones de almacenamiento, estos tapones de corcho deben usarse en los seis meses siguientes a la fecha de manufactura.

Almacene los tapones de corcho en sus envases originales, en una estancia bien ventilada con una temperatura controlada entre los 15 °C y los 25 °C y entre un 50 % y un 70 % de humedad.

No deje cajas ni bolsas abiertas con tapones de corcho sobrantes.

### CONDICIONES DEL ENCORCHADO

Asegúrese de que el corcho esté impecable antes de encorchar.

Asegúrese de que el corcho se comprima uniformemente, hasta un diámetro mínimo de 15,5 mm.

Asegúrese de que la introducción del corcho sea lo más rápida posible.

Para cuellos de botella estándar, el corcho debe insertarse hasta 1 mm por debajo de la parte superior del cuello.

Minimice la humedad en el interior del cuello de la botella.

El volumen libre debe ser, como mínimo, de 15 mm a 20 °C.

No deje los tapones de corcho en la zona de carga para evitar la suciedad.

Use siempre tapones con un tratamiento superficial adecuado al tipo de bebida, embotellado y clase de botella.

Debe crearse un vacío a fin de evitar presiones internas.

### MANTENIMIENTO DEL EQUIPO

Mantenga las mordazas de la corchera libres de incisiones y signos de desgaste.

Asegúrese de que el émbolo de empuje y el cono centrador están alineados.

Asegúrese de que la corchera funciona sin dificultad, especialmente durante la compresión.

Limpie habitualmente todas las superficies en contacto con el tapón con productos sin cloro.

Verifique que el equipo es el adecuado para el corcho y la botella que se usen

### ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DEL VINO

Después de embotellar, las botellas deben guardarse en posición vertical durante unos 10 minutos.

Las condiciones ideales para el almacenamiento de botellas son una temperatura entre 12 y 18 °C, y entre el 50 y 70 % de humedad.

Mantenga la bodega libre de insectos.

Las botellas deben transportarse en posición vertical.

El producto no debe almacenarse en un lugar expuesto a la luz solar, al calor ambiental ni a ras del suelo.



Consulte siempre la versión más reciente de la ficha técnica del producto que vaya a usar, dado que el fabricante se reserva el derecho a poner en marcha cambios sin aviso previo.

INDUSTRIA CORCHERA S.A. declara lo siguiente:

- El corcho es adecuado para contacto con alimentos y declara que sus productos de corcho de origen natural están de acuerdo con los reglamentos y legislación aplicable que se describe a continuación:
  - Reglamento (CE) N° 1935/2004 y sus modificaciones;
  - Reglamento (UE) N° 10/2011 y sus modificaciones;
  - Resolución ResAP (2004)2 sobre tapones de corcho y otros materiales de corteza destinados a entrar en contacto con alimentos;
- Los productos utilizados en el proceso de fabricación de los tapones naturales son aptos para contacto con alimentos, de acuerdo con el Reglamento (CE) 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus posteriores modificaciones, y con el Reglamento FDA: CFR Título 21- Food and Drugs. También cumplen con las disposiciones de la Ley de cumplimiento de Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 — Californian Proposition 65.
- Los tapones y productos utilizados en el proceso de fabricación cumplen la Directiva 94/62/CE y posteriores modificaciones, sobre envases y residuos de envases, en lo que respecta al contenido de metales pesados. Los corchos naturales tienen potencial para ser reciclados, de acuerdo con estos requisitos.
- Los Tapones Naturales cumplen con el límite establecido por el Reglamento (UE) n° 10/2011 para los contenidos de Migración Global en simulación de solución hidroalcohólica al 20% v/v y solución de ácido acético al 3%, siendo inferior a 60 mg/l
- Los Tapones Naturales están destinados a ser utilizados como tapones para botellas que contengan vinos tranquilos u otras bebidas cuya graduación alcohólica no supere el 20% o un grado de carbonatación superior a 2,5 g/l de CO<sub>2</sub>.
- Se recomienda usar antes de 6 meses desde la fecha de tratamiento.

Esta declaración se basa en nuestro mejor conocimiento sobre la composición del producto y el proceso de fabricación, en la información de los proveedores, así como en los análisis realizados en los tapones.

Santiago, 2024



**Myriam Torres F.**  
Sub-Gerente Aseg. Calidad  
Industria Corchera S.A.

Como es de su conocimiento, actualmente existen normativas legales de etiquetado que exigen la declaración de las sustancias alergénicas utilizadas en la fabricación de productos alimenticios, incluidas las bebidas alcohólicas. De acuerdo con lo establecido en la Directiva 2007/68/CE del 27 de noviembre 2007.

Por lo anterior, si una o más de las sustancias listadas a continuación o sus derivados, están presentes en nuestros tapones o fueron utilizadas en la fabricación de los mismos, se indicará:

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	SI	NO
1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa b) maltodextrinas a base de trigo c) jarabes de glucosa a base de cebada d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X
3. Huevos y productos a base de huevo.		X
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.		X
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.		X
6. Soja y productos a base de soja, salvo: a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados ( 1 ); b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.		X
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; b) lactitol.		X

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	SI	NO
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alfóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X
9. Apio y productos derivados.		X
10. Mostaza y productos derivados.		X
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.		X
13. Altramuces y productos a base de altramuces (lupino).		X
14. Moluscos y productos a base de moluscos.		X

Atentamente,



**Myriam Torres F.**  
**Sub-Gerente Aseg. Calidad**  
**Industria Corchera S.A.**

Santiago, 2024.





# Naturel

CORCHOS NATURALES  
DE ALTA GAMA,  
PARA VINOS DE ALTA CALIDAD

Bourrassé

Creador de soluciones de taponado en Corcho



# Naturel

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Gama superior	Gama estándar	Gama básica
Humedad	6 % +/- 2 %		
Largo (existe en 38-44-45 y 49 mm)	nominal +/- 0,7 mm		
Diámetro	24,0 +/- 0,5 mm		
Ovalado	≤ 0,7 mm		
Fuerza promedio de extracción (en tubos de vidrio)	38 mm : 12 a 35 daN 44-45 mm : 15 a 40 daN 49 mm : 15 a 45 daN		
Impermeabilidad a líquidos	1,2 bar	0,9 bar	
Adecuación dimensional	≥ 90 % tras 3 min		
Residuos de peróxido	≤ 0,2 mg / tapón		
Polvo	≤ 1,5 mg / tapón	≤ 2,0 mg / tapón	
Migración por capilaridad	Sin		

Nuestros productos cumplen con las especificaciones técnicas vigentes (método de prueba y especificaciones técnicas conforme a NF ISO 16420). La modalidad es «en fábrica».

*El procedimiento exclusivo de desaromatización VAPOSECUR® con vapoextracción en baja presión aplicado a la totalidad de la colección de tapones naturales, Bourrassé garantiza la neutralidad organoléptica y la homogeneidad.*

*El corcho natural BOURRASÉ se fabrica a la medida para cada usuario. Su aspecto y su personalización, desde los acabados, son los primeros mensajes que se envían sobre el vino, justo antes de la cata.*



N°BV/107/CO.PTX

## Bourrassé

Creador de soluciones de taponado en Corcho

B.P. 23 - Route de Lacomian  
40230 TOSSE (FRANCE)

Tlf: 00 33 5 58 49 99 20  
france@bourrassé.com

Tlf: 00 33 5 58 49 99 26  
export@bourrassé.com

BOURRASSE.COM

## ACABADOS



NATURA



ALBA



BASE

## RECOMENDACIONES

### Adecuación tapón/vino:

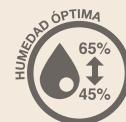
Encorchado de un vino tranquilo en botellas con anillo CETIE. Le corresponderá al cliente realizar las pruebas de validación en sus propias condiciones de uso.

### Uso:

- Diámetro de compresión óptimo: 15,5 mm según el tipo de anillo.
- Frecuencia de embotellamiento ≤ 1250 botellas/cabezal y por hora.
- Mantener la botella en posición vertical durante 3 minutos antes de colocarlas en horizontal.

### Almacenamiento:

- En un lugar templado, sin olores, sano y ventilado.
- Trabajar en FIFO (el primero en ingresar es el primero en salir).
- Uso óptimo en un plazo de 6 meses después de la entrega.



Esta información se facilita con buena fe y se basa en el estado actual de nuestros conocimientos.



# CERTIFICATE

Herewith the certification body  
**bQb-Cert**

being an ISO/IEC 17065 certification body for IFS certification and having  
signed an agreement with the IFS Management GmbH, confirms the activities of

**Scope:**

Printing, treatment, conditioning, and  
sorting of natural and technical corks  
formed for wine bottles; packaged in  
plastic bags.

**Product scope(s):**

6 – Other natural materials

## Bourrassé Chile S.A.

Parinacota 381, Bodega 13, Quilicura, 8730621, Santiago, Región  
Metropolitana, Chile

IFS PACsecure 2, July 2021

> at <b>Higher Level</b> with a score of:	<b>96.41%</b>
> COID:	<b>58083</b>
> Certificate – Register Number:	<b>IFS-878</b>
> Audit date:	<b>30/08/2023</b>
> Renewal audit date between (Announced):	<b>05/07/2024 – 13/09/2024</b>
> Renewal audit date between (Unannounced):	<b>10/05/2024 – 13/09/2024</b>
> Date of issue of certificate:	<b>11/10/2023</b>
> Certificate valid until:	<b>24/10/2024</b>



Mario Pineda  
Certification Officer



**bQb-Cert LLC**  
187 E. Warm Springs Rd Suite B304, Las Vegas, NV 89119

This certificate remains the property of bQb-Cert LLC and  
is subject to suspension or withdrawal at any time



## CERTIFICADO DE AUSENCIA DE BISFENOL, FTALATOS Y OTRAS MOLÉCULAS POLÉMICAS

Le certificamos que los productos utilizados en la fabricación de tapones de corcho no contienen:

- Bisfenol A CAS 80-05-7
- Ftalato BBP (ftalato butilbencil) CAS 85-68-7
- Ftalato DBP (ftalato de di-butilo) CAS 84-74-2
- Ftalato DEHP (di (2-etilhexil) ftalato) CAS 117-81-7
- Ftalato DEP (dietil ftalato) CAS 84-66-2
- Ftalato DIBP (diisobutilftalato) CAS 84-69-5
- Ftalato DIDP (ftalato de di-iso-decilo) CAS 26761-40-0 y 68515-49-1
- Ftalato DINP (di-isononilo) CAS 28553-12-0 y 68515-48-0
- Ftalato DMEP (ftalato de di (2-metoxietil)) CAS 117-82-8
- Ftalato DNOP (ftalato de di-n-octilo) CAS 117-84-0
- Ftalato DPEP (ftalato dipentil) CAS 131-18-0
- Trióxido de antimonio CAS 1309-64-4
- PBDE (polibromodifeniléteres)
- Hexabromociclododecano (HBCD) CAS 25637-99-4 y 3.194.556
- 4,4 diaminodifenilmetano (MDA) CAS 101-77-9
- Alcanos, C10-13, cloro - (SCCP) CAS 85535-84-8

Estas informaciones se dan de buena fe y se fundan sobre el estado actual de nuestros conocimientos.

Santiago, 02 de mayo de 2024

Atentamente,

acios de:



artificados:



**BOURRASÉ CHILE S.A.**  
Parinacota 381, Bodega 13  
Quilicura  
Fono: +56 22 539 1656  
**Olivier Bastet**  
Gerente General

Bourrassé Chile S.A. ✉ Parinacota 381, bodega 13, Quilicura - Santiago de Chile ☎ +56 2 2539 1656 - [bourrassé@bourrassé.cl](mailto:bourrassé@bourrassé.cl)



## CERTIFICADO DE AUSENCIA DE METALES PESADOS

Le certificamos que los productos utilizados en la fabricación de nuestros tapones de corcho, así como sus envases primarios no presentan metales pesados, cumpliendo con lo establecido en la legislación vigente:

- Decreto Supremo 977 de 1996, reglamento de alimentos, artículo 160

Santiago, 02 de mayo de 2024

Atentamente,

**BOURRASSÉ CHILE S.A.**  
Parinacota 381, Bodega 13  
Quilicura  
Fono: +56 22 539 1656

**Olivier Bastet**  
Gerente General

Clientes de:



Certificados:



Bourrassé Chile S.A. ☒ Parinacota 381, bodega 13, Quilicura - Santiago de Chile ☎ +56 2 2539 1656 - [bourrasse@bourrasse.cl](mailto:bourrasse@bourrasse.cl)





## CERTIFICADO DE AUSENCIA DE MIGRACIÓN DE MONÓMEROS

Le certificamos que los productos utilizados en la fabricación de nuestros tapones de corcho, así como sus envases primarios no presentan migración de monómeros y cumplen con lo establecido en la legislación vigente:

- Directiva CEE Nº 85/572 del 19/12/85.
- Directiva CE Nº 2002/72 del 06/08/02.
- Directiva CE Nº 2008/39/CE del 02/03/08.
- Reglamento CE nº 975/2009 del 19/10/09.
- Directiva CE Nº 2004/1 del 06/01/04.
- Directiva CE Nº 2005/79 del 18/11/05.
- Directiva CE Nº 2007/19 del 02/04/07.
- Directiva CEE 82/711 del 18/10/82.
- Directiva CE Nº 97/48 del 29/07/97.

Santiago, 02 de mayo de 2024

Atentamente,



**BOURRASÉ CHILE S.A.**  
Parinacota 381, Bodega 13  
Quilicura  
Fono: +56 22 539 1656

**Olivier Bastet**  
Gerente General

ocios de:



ertificados:



Bourrassé Chile S.A. ✉ Parinacota 381, bodega 13, Quilicura - Santiago de Chile ☎ +56 2 2539 1656 - [bourrassé@bourrassé.cl](mailto:bourrassé@bourrassé.cl)



## CERTIFICADO DE CONFORMIDAD PARA USO ALIMENTICIO

Certificamos que todos los productos que entran en la fabricación de nuestros tapones y los embalajes al contacto directo con los corchos del grupo Bourrassé corresponden a las exigencias:

- De la reglamentación FDA (Food & Drug Administration), título 21,
- De la reglamentación para los materiales destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios y en particular de la directiva 1935/2004 CEE del 27 de octubre del 2004 y 2023/2006 CE del 22 de diciembre 2006,
- De la reglamentación UE 10/2011 del 14 de enero 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y de la reglamentación CE 2015/174 del 5 de febrero 2015 que modifica y rectifica la reglamentación CE 10/2011.

Santiago, 02 de mayo de 2024

Atentamente,

**BOURRASSÉ CHILE S.A.**  
Parinacota 381, Bodega 13  
Quilicura  
Fono: +56 22 539 1656

**Olivier Bastet**  
Gerente General

acios de:



ertificados:



Bourrassé Chile S.A. ✉ Parinacota 381, bodega 13, Quilicura - Santiago de Chile ☎ +56 2 2539 1656 - [bourrassé@bourrassé.cl](mailto:bourrassé@bourrassé.cl)



## CERTIFICADO RADIOLÓGICO

Le certificamos que los productos utilizados en la fabricación de tapones de corcho no presentan contaminación radiológica proveniente de accidentes nucleares, cumpliendo con lo establecido en la legislación vigente:

- Decreto Supremo 977 de 1996, reglamento de alimentos, artículo 164

Estas informaciones se dan de buena fe y se fundan sobre el estado actual de nuestros conocimientos.

Santiago, 02 de mayo de 2024

Atentamente,

**BOURRASSÉ CHILE S.A.**  
Parinacota 381, Bodega 13  
Quilicura  
Fono: +56 22 539 1656

**Olivier Bastet**  
Gerente General

ciados de:



ertificados:



Bourrassé Chile S.A. ☒ Parinacota 381, bodega 13, Quilicura - Santiago de Chile ☎ +56 2 2539 1656 - [bourrassé@bourrassé.cl](mailto:bourrassé@bourrassé.cl)





## DECLARACIÓN DE ORIGEN

Por la presente, declaramos que nuestros corchos están todos fabricados en Portugal y que su acabado (marcaje y tratamiento) se realiza en nuestra planta de Chile.

Santiago, 02 de mayo de 2024

Atentamente,

**BOURRASÉ CHILE S.A.**  
Parinacota 381, Bodega 13  
Quilicura  
Fono: +56 22 539 1656

**Olivier Bastet**  
Gerente General

ocios de:



ertificados:



Bourrassé Chile S.A. ☒ Parinacota 381, bodega 13, Quilicura - Santiago de Chile ☎ +56 2 2539 1656 - [bourrassé@bourrassé.cl](mailto:bourrassé@bourrassé.cl)



## CERTIFICADO DE ALÉRGENOS

De acuerdo con lo establecido en la Directiva 2007/68/CE del 27 de noviembre 2007, que exigen la declaración de las sustancias alergénicas utilizadas en la fabricación de productos alimenticios, incluidas las bebidas alcohólicas. Por lo anterior, si una o más de las sustancias listadas a continuación o sus derivados, están presentes en nuestros tapones o fueron utilizadas en la fabricación de los mismos, se indicará:

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	SI	NO
1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa b) maltodextrinas a base de trigo c) jarabes de glucosa a base de cebada d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X
3. Huevos y productos a base de huevo.		X
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.		X
5. Cacahuetses y productos a base de cacahuetses.		X
6. Soja y productos a base de soja, salvo: a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados ( 1 ); b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.		X
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola b) lactitol.		X
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alhóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X
9. Apio y productos derivados.		X
10. Mostaza y productos derivados.		X
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.		X
13. Altramuces y productos a base de altramuces (lupino).		X
14. Moluscos y productos a base de moluscos.		X

Locios de:

Santiago, 02 de mayo de 2024



Artificados:



Atentamente,

**BOURRASÉ CHILE S.A.**  
Parinacota 381, Bodega 13  
Quilicura  
Fono: +56 22 539 1656  
**Olivier Bastet**  
Gerente General

Bourrassé Chile S.A. ✉ Parinacota 381, bodega 13, Quilicura - Santiago de Chile ☎ +56 2 2539 1656 - [bourrasse@bourrasse.cl](mailto:bourrasse@bourrasse.cl)

