



FICHA TECNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO ESTUCHE BB ROLLS CROCANTE 12X15X13 GR.
CODIGO SAP 210502
FECHA 20-07-2022
MARCA COSTA

EAN-13 7802215105029
DUN-14 17802200132563

1.- PRESENTACION COMERCIAL:

DESCRIPCION BOMBON DE CHOCOLATE DE LECHE CON RELLENO Y CRISPIES
PESO NETO 195 G
VIDA UTIL 12 MESES

MATERIAL DE ENVASE HUINCHA PVC METALIZADO
ESTUCHE DE CARTULINA
CAJA DE CARTON CORRUGADO

2.- COMPOSICION DEL PRODUCTO:

Azúcar
Aceite vegetal (palma fraccionada, girasol y palma hidrogenada, shea y palma fraccionada, soya y palmiste, soya y palma interesterificada)
Leche en polvo
Pasta de cacao
Manteca de cacao
Sólidos de leche
Suero de leche
Proteínas lácteas concentradas
Cacao en polvo
Harina de trigo
Emulsificantes
Lecitina de soya
Poliricinato de poliglicerol
Salvado de trigo
Colorantes
Caramelo
Rojo Allura AC
Almidón modificado
Bicarbonato de sodio
Carbonato de calcio
Sal
Saborizantes Artificiales

Contiene: soya, leche, gluten. "Elaborado en líneas que también procesan Almendras, Avellanas, Huevos, Leche, Maní, Nueces y Productos Derivados, Sésamo, Soya, Sulfitos y Cereales que contienen Gluten".

3.- INFORMACION NUTRICIONAL:

Información Nutricional		26g (2 unidades) Aprox. 8		
		100g	Porción	%VD
Valor Energético	(Kcal)	551	145	7%
	(kJ)	2300	606	
Carbohidratos Disponibles	(g)	56	15	5%
	del cual:			
Azúcares totales	(g)	50	13	
Fibra Alimentaria	(g)	1,6	0,4	2%
Proteínas	(g)	5,7	1,5	
Grasas Totales	(g)	33,8	8,8	16%
	del cual:			
Grasas Saturadas	(g)	18,7	4,9	22%
Grasas Trans	(g)	0,68	0,18	
Grasas Monoinsaturadas	(g)	11,7	3,0	
Grasas Poliinsaturadas	(g)	3,4	0,9	
Colesterol	(mg)	6,9	1,8	
Sodio	(mg)	113	29	1%

Ejemplar N°
Edición N° : 01

Elaboro: Fabiana Ferrada

Aprobo: Rodrigo Hernández

4.- SIMBOLOS "ALTOS EN..":



5.- PROCESO DE ELABORACIÓN:

A)MEZCLA DE INGREDIENTES:

Los ingredientes son mezclados en un equipo automático, para lograr una completa homogenización.

B) REFINADO:

Las partículas de la mezcla son procesadas en máquinas refinadoras hasta lograr el tamaño de partícula deseado.

C)CONCHAJE:

En esta etapa se realiza un mezclamiento uniforme de la masa.

D) MOLDEO:

El chocolate preparado es moldeado en el peso requerido, agregando el relleno y la inclusión.

E) EMPAQUE:

El producto finalmente es envasado y colocado en su correspondiente unidad de venta.

6.- ANALISIS FISICO DEL PRODUCTO:

Una vez elaborado el producto el área de aseguramiento de calidad toma muestra para determinar: peso, atributos de color, sabor, calidad del envase (sellado, ajuste del material).

7.- ANALISIS QUIMICO-MICROBIOLOGICOS DEL PRODUCTO TERMINADO:

<u>ANALISIS</u>	<u>ESPECIFICACION</u>
QUIMICO	
HUMEDAD	<1,5%
METALES	
COBRE	<20.0 ppm
PLOMO	< 1.0 ppm
MICROBIOLOGICO	
Nº GERMENES TOTALES (ufc/g)	<100 unf
COLIFORMES TOTALES (ufc/g)	<10 unf
HONGOS Y LEVADURAS (ufc/g)	<50 unf
COLIFORMES FECALES	AUSENCIA
SALMONELLA	AUSENCIA
S.AUREUS	<100 unf

8.-ESTABILIDAD DEL PRODUCTO:

Conservar en lugar fresco y seco.

Ejemplar N° Edición N° : 01	
Elaboro: Fabiana Ferrada	Aprobo: Rodrigo Hernández

9.- INTERPRETACIÓN DEL CODIGO FECHA Y N° DE LOTE:

Actualmente Empresas Carozzi en su planta de Chocolates utiliza el siguiente tipo de codificación para la fecha de vencimiento y número de lote de fabricación.

En este caso la codificación aparece en una línea, ejemplo:

08 2023 273

En este caso la codificación aparece en dos líneas, ejemplo:

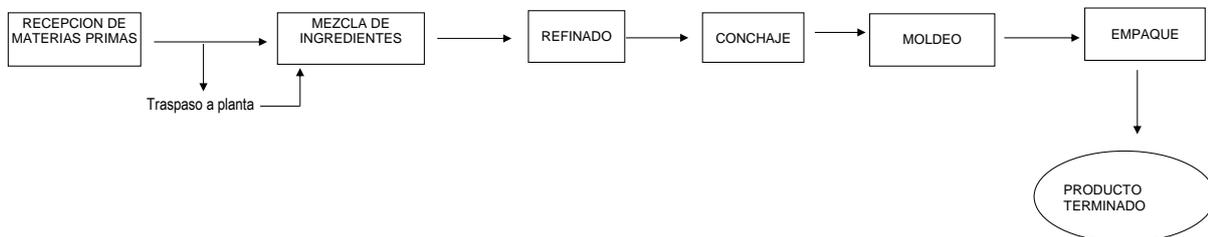
08 2023
273

08 = Corresponde al mes de vencimiento
2023 = Corresponde al año de vencimiento
273 = Lote de fabricación
27 = Día de envasado
3 = Turno de envasado

De acuerdo al ejemplo dado se interpretaría de la siguiente forma:

Vencimiento en Agosto de 2023.

9.- DIAGRAMA DE FLUJO:



Ejemplar N° Edición N° : 01	
Elaboro: Fabiana Ferrada	Aprobo: Rodrigo Hernández