



## FICHA TECNICA



**NOMBRE DEL PRODUCTO** ORLY ALMENDRA 15X100 GR.

**CODIGO SAP** 389416  
**FECHA** 20-07-2021  
**MARCA** AMBROSOLI

### 1.- PRESENTACION COMERCIAL:

**DESCRIPCION** CHOCOLATE RELLENO SABOR ALMENDRA  
**PESO NETO** 100 G  
**VIDA UTIL** 12 MESES

**MATERIAL DE ENVASE** ALUMINIO CERESINADO  
ETIQUETA DE PAPEL  
CAJA DE CARTON CORRUGADO

### 2.- COMPOSICION DEL PRODUCTO:

Azúcar	
Sólidos de leche	Suero de leche
Proteínas lácteas concentradas	
Aceite vegetal (palma fraccionada, girasol y palma hidrogenada, shea y palmiste, soya y palmiste hidrogenado e interesterificado)	
Pasta de cacao	
Manteca de cacao	
Leche en polvo	
Emulsionantes	Lecitina de soya
Poliricinoleato de poliglicerol	
Cacao en polvo	
Saborizante artificial	
Sal	

### 3.- INFORMACION NUTRICIONAL:

Información Nutricional				
Porción:		28g (5 Cuadrados)		
Porciones por Envase:		Aprox. 4		
		100g	Porción	%VD
<b>Valor Energético</b>	(Kcal)	542	151	8%
	(kJ)	2266	632	
<b>Carbohidratos Disponibles</b>	(g)	65	18	6%
del cual:				
Azúcares totales	(g)	64	18	
Fibra Alimentaria	(g)	1,9	0,5	2%
<b>Proteínas</b>	(g)	3,2	0,9	1%
<b>Grasas Totales</b>	(g)	29,9	8,4	15%
del cual:				
Grasas Saturadas	(g)	16,8	4,7	21%
Grasas Trans	(g)	0,60	0,17	
Grasas Monoinsaturadas	(g)	10,2	2,9	
Grasas Poliinsaturadas	(g)	2,9	0,8	
Colesterol	(mg)	5,8	1,6	
<b>Sodio</b>	(mg)	175	49	2%

Ejemplar N°  
Edición N° : 01

Elaboro: Fabiana Ferrada

Aprobó: Rodrigo Hernández

**4.- 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 y dosificado el relleno.

**E) EMPAQUE:**

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

**5.- 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).

**6.- ANALISIS QUIMICO-MICROBIOLOGICOS DEL PRODUCTO TERMINADO:**

<u>ANALISIS</u>	<u>ESPECIFICACION</u>
<b>QUIMICO</b>	
HUMEDAD	<1,5%
<b>METALES</b>	
COBRE	<20.0 ppm
PLOMO	<1.0 ppm
<b>MICROBIOLOGICO</b>	
Nº GERMENES TOTALES (ufc/g)	<10000 unf
COLIFORMES TOTALES (ufc/g)	<10 unf
HONGOS Y LEVADURAS (ufc/g)	<100 unf
COLIFORMES FECALIS	AUSENCIA
SALMONELLA	AUSENCIA
S.AUREUS	<100 unf

**7.-ESTABILIDAD DEL PRODUCTO:**

Conservar en lugar fresco y seco.

Ejemplar N°  
Edición N° : 01

Elaboro: Fabiana Ferrada

Aprobó: Rodrigo Hernández

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

Actualmente Empresas Carozzi en su planta de Chocolates utiliza los siguientes tipos de codificación para la fecha de vencimiento y número de lote de fabricación.

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

08 2021 273
----------------

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

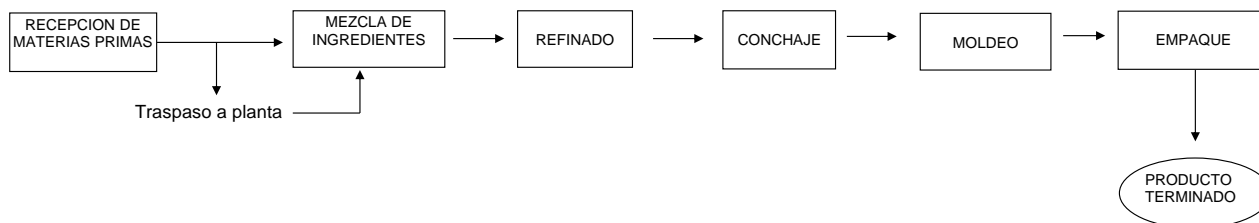
08 2021 273
-------------

08 = Corresponde al mes de vencimiento  
2021 = 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 El 27 de Agosto de 2021

## 9.- DIAGRAMA DE FLUJO:



Ejemplar N°  
Edición N° : 01

Elaboro: Fabiana Ferrada

Aprobó: Rodrigo Hernández