FICHA TÉCNICA

FICHA TECNICA
250710 DELI COOKIE CLASICA BOLSA. 16 X 240 GR
Versión: 04 – 21/01/2019
(Actualización - Ley 20.606)

1.- PRESENTACION COMERCIAL

PRODUCTO : DELI COOKIE CLASICA BOLSA. 16 X 240 GR

CODIGO SAP : 250710

DESCRIPCIÓN : Surtido de galletas

PESO NETO : 240 g

CARACTERÍSTICAS ENVASES	TIPO	CÓDIGO DE BARRA	PESO NETO	PESO BRUTO
ENVASE PRIMARIO	Paquete	7802215507106	240 g	271 g
ENVASE SECUNDARIO	-	-	-	-
ENVASE TERCIARIO	Caja	7802215507106	3,840 Kg	4,439 Kg

MEDIDAS (mm)	ALTO	ANCHO	LARGO (FONDO)
ENVASE PRIMARIO	210	80	140
ENVASE SECUNDARIO	-	-	-
ENVASE TERCIARIO	207	300	453

UNIDADES POR CAJA : 16 Unidades
DESCRIPCIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE : PAPEL 45 gr/m2 + PET Metalizado 12 µ + PE Blanco 55 µ (Pelable)
DESCRIPCIÓN DE MATERIAL DE EMBALAJE : Caja Cartón Corrugado Kraft.

PALLETIZADO
N° DE CAJAS DE BASE : 8
N° DE CAJAS DE ALTO : 5
TOTAL DE CAJAS X PALLET : 40
VOLUMEN DE PALLET COMPLETO (m³) : 1,436

Elaborado por:	**ROSA SÁNCHEZ M.** Asistente de Desarrollo Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa	**Revisado por:**	**OSVALDO NAVARRO J.** Subgerente Desarrollo Confites Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa	Página 1/4

FICHA TÉCNICA

FICHA TECNICA
250710 DELI COOKIE CLASICA BOLSA. 16 X 240 GR
Versión: 04 – 21/01/2019
(Actualización - Ley 20.606)

2.- COMPOSICION DEL PRODUCTO

INGREDIENTES
Harina de Trigo
Azúcar
Aceite de Palma Fraccionado
Mantequilla
Almidón de Maíz
Huevos
Margarina Vegetal Interesterificada
Leche Descremada en Polvo
Jarabe de Fructosa
Sal
Lecitina de Soya (Emulsificante)
Bicarbonato de Sodio (Leudante)
Saborizantes Artificiales (*)
Bicarbonato de Amonio (Leudante)
Fosfato Monocalcico (Leudante)
Saborizante Idénctico a Natural (**)

NOTAS Y OBSERVACIONES:

(*) Saborizantes Artificiales: Saborizante Dulce de Leche, Saborizante Vainilla.

(**) Saborizante Idéntico a Natural: Saborizante Caramelo

3.- ANALISIS FISICO DEL PRODUCTO

Una vez elaborado el producto el área de Control de Calidad toma muestras para determinar pesos, dimensiones, color, etc.

4.- ANALISIS QUIMICO-MICROBIOLOGICO DEL PRODUCTO TERMINADO

ANALISIS	ESPECIFICACION
pH	7,0 ± 0,3
Humedad	3,0 ± 0,5%
Recuento Total	Máx. 10.000 col/g muestra
Coliformes Totales	Menor que 10 col/g muestra
Hongos y Levaduras	Máx. 200 /g Muestra
Staphilococos Aureus	Menor que 10/g muestra

Elaborado por:	**ROSA SÁNCHEZ M.** Asistente de Desarrollo Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa	**Revisado por:**	**OSVALDO NAVARRO J.** Subgerente Desarrollo Confites Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa	Página 2/4

FICHA TÉCNICA

FICHA TECNICA
250710 DELI COOKIE CLASICA BOLSA. 16 X 240 GR
Versión: 04 – 21/01/2019
(Actualización - Ley 20.606)

5.- ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

En condiciones de humedad (60 %) y temperatura (20 ºC), se garantiza la óptima conservación durante 10 meses.

6.- DESCRIPCIÓN DE FECHADO

La duración del producto estará señalada por la Fecha de Vencimiento (MMAAAA DDT).

Ejemplo de Fechado:

102019 082 08:40 SX
ELAB 08 01 2019

Descripción de Fechado:

Mes	Año	Día	Turno	Hora	Maquina Envasadora
10	2019	08	2	08:40	SX

ELAB	08	01	2019
	Día	Mes	Año

7.- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO



Elaborado por:	**ROSA SÁNCHEZ M.** Asistente de Desarrollo Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa	**Revisado por:**	**OSVALDO NAVARRO J.** Subgerente Desarrollo Confites Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa	Página 3/4

FICHA TÉCNICA

FICHA TECNICA
250710 DELI COOKIE CLASICA BOLSA. 16 X 240 GR
Versión: 04 – 21/01/2019
(Actualización - Ley 20.606)

8.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

IDIOMAS DE ROTULACIÓN : Español e Inglés

TABLA NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 3 unidades (24 g)
Porciones por envase: 10

		100 g	1 porción
Energía (kcal)		**505**	**121**
Proteínas (g)		**4,7**	**1,1**
Grasa total (g)		**24,4**	**5,9**
Grasa saturada	(g)	11,6	2,8
Grasa monoinsaturada	(g)	7,4	1,8
Grasa polinsaturada	(g)	5,4	1,3
Grasa trans	(g)	0,44	0,11
Colesterol (mg)		33,4	8,0
H. de carb.disp.(g)		**66,6**	**16,0**
Azúcares Totales (g)		28,4	6,8
Sodio (mg)		**248**	**59,4**

9.- CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS

Presencia o compuesto que provoca una reacción adversa a la población **(Marcar con una X)**

Cereales con gluten	x	Maní y derivados	x	Frutos secos	x	Sésamo y sus derivados	
Crustáceos y derivados		Soja y sus derivados	x	Apio y derivados		Anhídrido sulfuros y sulfitos en cc a 10 mg/kg	
Huevos y sus derivados	x	Leche y sus derivados	x	Mostaza y derivados		Pescados y derivados	

Elaborado por:	**ROSA SÁNCHEZ M.** Asistente de Desarrollo Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa	**Revisado por:**	**OSVALDO NAVARRO J.** Subgerente Desarrollo Confites Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa	Página 4/4