FICHA TÉCNICA

carozzi

Costa Ambrosoli

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARAMELO ARBOLITO 12X430 GR
CODIGO SAP	311348
FECHA	07-10-2021
MARCA	AMBROSOLI

1.- PRESENTACION COMERCIAL:

DESCRIPCION	CARAMELOS SURTIDOS
PESO NETO	430 G
VIDA UTIL	18 MESES
MATERIAL DE ENVASE	HUINCHA PVC BOLSA POLIPROPILENO CAJA CARTON CORRUGADO

2.- COMPOSICION DEL PRODUCTO:

Jarabe de glucosa	
Azúcar	
Acido cítrico	
Leche en polvo	
Mantequilla	
Dextrosa	
Crema de leche	
Saborizantes artificiales	
Sorbitol	
Aceite vegetal (maravilla y soya)	
Sólidos de leche	Suero de leche
	Proteínas lácteas concentradas
Sal	
Alcohol	
Maltodextrina	
Cacao en polvo	
Colorantes	Caramelo IV-proceso al sulfito amónico
	Dióxido de Titatino
	AMARILLO CREPUSCULO
	TARTRAZINA
	Rojo Allura AC
	Azul Brillante FCF
Emulsionanates	Lecitina de soya
	Polricinoleato de poliglicerol
Aceite de maravilla y soya (con antioxidantes BHA y BHT)	

3.- INFORMACION NUTRICIONAL:

Información Nutricional

Porción: 21,5g (5 unidades/pzas.)
Porciones por Envase: Aprox. 20

		100g	Porción	%VD
Valor Energetico	(Kcal)	396	85	4%
	(kJ)	1684	361	
Carbohidratos Disponibles	(g)	98	21	7%
del cual:				
Azúcares totales	(g)	76	16	
Proteínas	(g)	0,2	0	
Grasa Total	(g)	4,0	0,1	0%
del cual:	(g)			
Grasa Saturada	(g)	0,2	0	0%
Grasa Trans	(g)	0,01	0	
Grasa Mononsaturada	(g)	0,1	0	
Grasa Polinsaturada	(g)	0,1	0	
Colesterol	(mg)	1,2	0,3	
Fibra Alimentana	(g)	0,2	0	0%
Sodio	(mg)	124	27	1%

Ejemplar N°
Edición N° : 01

Pagina:01 de 03

Elaboro: Fabiana Ferrada

Aprobó: Rodrigo Hernández

FICHA TÉCNICA

4.- PROCESO DE ELABORACION:

A)MEZCLA DE INGREDIENTES:
Se disuelve convenientemente azúcar en agua a la que se le agrega jarabe de glucosa la crema de leche. Este jarabe se cocina en cocinas adecuadas hasta lograr una masa plástica.

B) COCCION:
Se someten el jarabe a una cocción en equipos adecuados

C) AMASADO:
Una vez cocinado el jarabe se procede a la mezcla y a la adición del sabor.

D) TROQUELADO:
Luego de homogenizar la mezcla se procede a efectuar el troquelado dando forma al caramelo.

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:

ANALISIS	ESPECIFICACION
QUIMICO	
HUMEDAD	<2.0%
METALES	
COBRE	< 10.0 ppm
PLOMO	< 2.0 ppm
MICROBILOGICO	
Nº GERMENES TOTALES (ufc/g)	<10000 unf
COLIFORMES TOTALES (ufc/g)	<10 unf
HONGOS Y LEVADURAS (ufc/g)	<100 unf
COLIFORMES FECALES	AUSENCIA
SALMONELLA	AUSENCIA
S.AUREUS	<100 unf

7.- ESTABILIDAD DEL PRODUCTO:
Conservar en lugar fresco y seco.

Ejemplar Nº Edición Nº : 01	Página:01 de 03
Elaboro: Fabiana Ferrada	Aprobó: Rodrigo Hernández

FICHA TÉCNICA

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

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

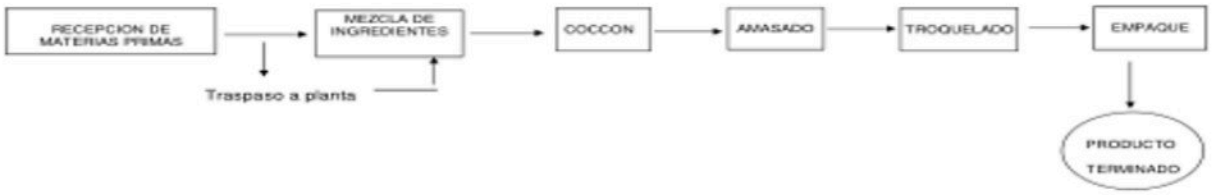
08 2021
273

08 = Corresponde al mes de vencimiento
2020 = Corresponde al año de vencimiento
273 = Lote de fabricación
27 = Dia de envasado
3 = Turno de envasado

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

Vencimiento en Agosto de 2021.

9.- DIAGRAMA DE FLUJO:



Ejemplar N° Edición N° : 01	Pagina:01 de 03
Elaboro: Fabiana Ferrada	Aprobó: Rodrigo Hernández