FICHA TÉCNICA

FICHA TÉCNICA
230205 GRAN CEREAL CLASICA 24X135 GR.
Versión: 07 – 09/03/2020
(Actualización)

carozzi

1.- PRESENTACION COMERCIAL

PRODUCTO	:	GRAN CEREAL CLASICA 24X135 GR.
CÓDIGO SAP	:	230205
DESCRIPCIÓN	:	Galleta con 4 Cereales.
PESO NETO	:	135 g.

CARACTERÍSTICAS ENVASES	TIPO	CÓDIGO DE BARRA	PESO NETO	PESO BRUTO
ENVASE PRIMARIO	Paquete	7802215302053	135 g	137 g
ENVASE SECUNDARIO	-	-	-	-
ENVASE TERCIARIO	Caja	17802215302050	3,24 Kg	3,47 Kg

MEDIDAS (mm)	ALTO	ANCHO	LARGO (FONDO)
ENVASE PRIMARIO	65	195	55
ENVASE SECUNDARIO	-	-	-
ENVASE TERCIARIO	227	200	330

UNIDADES POR CAJA	:	24 Unidades
DESCRIPCIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE	:	BOPP MATE 17 µ + BOPP PERLESCENTE 30 µ.
FABRICANTE	:	Empresas Carozzi S.A., Planta de Galletas Costa, Chile.

PALLETIZADO		
N° DE CAJAS DE BASE	:	18
N° DE CAJAS DE ALTO	:	4
TOTAL CAJAS X PALLET	:	72
VOLUMEN DE PALLET COMPLETO (m^3)	:	1,080

Elaborado por:	**SUSANA TORRES R.** 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 TÉCNICA
230205 GRAN CEREAL CLASICA 24X135 GR.
Versión: 07 – 09/03/2020
(Actualización)

carozzi

2.- INGREDIENTES DEL PRODUCTO

INGREDIENTES
Hojuelas de Avena
Harina de Trigo
Azúcar
Aceite Vegetal (Palma, Cártamo y Girasol)
Salvado de Trigo
Jarabe de Fructosa
Aceite de Palma Fraccionado
Miel de Abejas
Bicarbonato de Amonio
Fosfato Monocalcico
Harin de Arroz
Bicarbonato de Sodio
Sal
Harina de Centeno
Saborizante Identico a Natural
Lecitina de Soya
Carbonato de Calcio
Leche Entera en Polvo

NOTAS Y OBSERVACIONES:

(*) Saborizantes Idénticos a Natural: Sabor Malta, Sabor Mantequilla.

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	3,5 ± 0,3%
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:	**SUSANA TORRES R.** 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 TÉCNICA
230205 GRAN CEREAL CLASICA 24X135 GR.
Versión: 07 – 09/03/2020
(Actualización)

carozzi

5.- ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

En condiciones de humedad (60 %) y temperatura (20 °C), 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), mientras que en el lote estará señalado por la Hora de Elaboración y Envasadora (HH:HH EE)

Por ejemplo:

032018 302 16:20C2

Mes Año Día
05 2017 30 2 16:20 C2

Turno Hora Maquina Envasadora

7.- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO



Elaborado por:	**SUSANA TORRES R.** 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 TÉCNICA
230205 GRAN CEREAL CLASICA 24X135 GR.
Versión: 07 – 09/03/2020
(Actualización)

carozzi

8.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

IDIOMAS DE RUTULACIÓN : Español e inglés.

TABLA NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción:		4 unidades	(39 g)
Porciones por envase:		Aprox. 3	
		100 g	1 porción
Energía (kcal)		**443**	**173**
Proteínas (g)		**7,4**	**2,9**
Grasa total (g)		**16,8**	**6,6**
Grasa saturada	(g)	3,9	1,5
Grasa monoinsaturada	(g)	9,4	3,7
Grasa polinsaturada	(g)	3,5	1,3
Grasa trans	(g)	0,30	0,12
Colesterol (mg)		0,33	0,13
H. de carb.disp.(g)		**65,5**	**25,6**
Azúcares Totales (g)		20,7	8,1
Fibra dietética total (g)		5,3	2,1
Fibra soluble (g)		2,4	0,9
Fibra insoluble (g)		3,5	1,4
Sodio (mg)		**212**	**82,6**

9.- LOGOS LEY 20.606





10.- 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	x
Crustáceos y derivados		Soja y sus derivados	x	Apio y derivados		Anhídrido sulfuros y sulfitos en cc a 10 mg/kg	x
Huevos y sus derivados	x	Leche y sus derivados	x	Mostaza y derivados		Pescados y derivados	

Elaborado por:	**SUSANA TORRES R.** 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