FICHA TÉCNICA

FICHA TÉCNICA
230324 GRAN CEREAL FIBRA CACAO 24X135 GR.
VERSIÓN: 10 – 06/03/2020
(Actualización)

carozzi

1.- PRESENTACION COMERCIAL

PRODUCTO	:	GRAN CEREAL FIBRA CACAO 24X135 GR.
CÓDIGO SAP	:	230324
DESCRIPCIÓN	:	Galleta con Cacao y Fibra
PESO NETO	:	135 g.

CARACTERÍSTICAS ENVASES	TIPO	CÓDIGO DE BARRA	PESO NETO	PESO BRUTO
ENVASE PRIMARIO	Paquete	7802215303241	135 g	137 g
ENVASE SECUNDARIO	-	-	-	-
ENVASE TERCIARIO	Caja	17802215303248	3,240 Kg	3,479 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	:	BOPPMATE 17 µ + BOPP perlescente30 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

FICHA TÉCNICA

FICHA TÉCNICA
230324 GRAN CEREAL FIBRA CACAO 24X135 GR.
VERSIÓN: 10 – 06/03/2020
(Actualización)

carozzi

2.- INGREDIENTES DEL PRODUCTO

INGREDIENTES
Hojuelas de Avena
Harina de Trigo
Azúcar
Aceite Vegetal (Palma, Cártamo y Girasol)
Cacao en Polvo
Salvado de Trigo
Color Caramelo
Bicarbonato de Amonio
Harina de Centeno
Lecitina de Soya
Bicarbonato de Sodio
Saborizante Artificial
Sal
Fosfato Monocálcico
Harina de Arroz
Carbonato de Calcio
Leche Entera en Polvo

NOTAS Y OBSERVACIONES:

(*) Saborizante Artificial: Saborizante Chocolate.

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:	**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
230324 GRAN CEREAL FIBRA CACAO 24X135 GR.
VERSIÓN: 10 – 06/03/2020
(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)

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:	**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

FICHA TÉCNICA

FICHA TÉCNICA
230324 GRAN CEREAL FIBRA CACAO 24X135 GR.
VERSIÓN: 10 – 06/03/2020
(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)		**453**	**177**
Proteínas (g)		**7,7**	**3,0**
Grasa total (g)		**19,3**	**7,5**
Grasa saturada	(g)	3,9	1,5
Grasa monoinsaturada	(g)	11,6	4,5
Grasa polinsaturada	(g)	3,8	1,5
Grasa trans	(g)	0,34	0,13
Colesterol (mg)		0,55	0,21
H. de carb.disp.(g)		**62,3**	**24,3**
Azúcares Totales (g)		22,9	8,9
Fibra dietética total (g)		5,6	2,2
Fibra soluble (g)		2,2	0,9
Fibra insoluble (g)		3,4	1,3
Sodio (mg)		**211**	**82,4**

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