FICHA TÉCNICA

FICHA TÉCNICA
250162 TRIPACK VIVO SALVADO 10 X 585 GR.
Versión: 04 – 10/03/2020
(Actualización)

carozzi

1.- PRESENTACION COMERCIAL

PRODUCTO	:	TRIPACK VIVO SALVADO 10 X 585 GR
CÓDIGO SAP	:	250162
DESCRIPCIÓN	:	Galletas con Salvado y Germen de Trigo.
PESO NETO	:	585 g.

CARACTERÍSTICAS ENVASES	TIPO	CÓDIGO DE BARRA	PESO NETO	PESO BRUTO
ENVASE PRIMARIO	Lámina	-	195 g	197 g
ENVASE SECUNDARIO	Paquete	7802215501623	585 g	593 g
ENVASE TERCIARIO	Caja	17802215501620	5,85 Kg	6,23 Kg

MEDIDAS (mm)	ALTO	ANCHO	LARGO (FONDO)
ENVASE PRIMARIO	215	160	55
ENVASE SECUNDARIO	215	160	55
ENVASE TERCIARIO	278	235	330

UNIDADES POR CAJA	:	10 unidades de Tripack
DESCRIPCIÓN DE MATERIAL		
ENVASE PRIMARIO		BOPP transparente 35 µ
ENVASE SECUNDARIO		BOPP transparente 35 µ
ENVASE TERCIARIO		Cartón corrugado Kraft.
FABRICANTE	:	Empresas Carozzi S.A., Planta de Galletas Costa, Chile.

PALLETIZADO		
N° DE CAJAS DE BASE	:	13
N° DE CAJAS DE ALTO	:	3
TOTAL CAJAS X PALLET	:	39
VOLUMEN DE PALLET COMPLETO (m³)	:	0,841

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
250162 TRIPACK VIVO SALVADO 10 X 585 GR.
Versión: 04 – 10/03/2020
(Actualización)

carozzi

2.- INGREDIENTES DEL PRODUCTO

INGREDIENTES
Harina de Trigo
Salvado de Trigo
Aceite Vegetal (Palma, Cártamo y Girasol)
Jarabe de Fructosa
Azúcar
Germen de Trigo
Fibra de Avena
Bicarbonato de Amonio
Extracto de Malta
Fosfato Monocálcico
Bicarbonato de Sodio
Miel de Abejas
Suero de Leche en Polvo
Cloruro de Potasio
Sal
Estearoil Lactilato de Calcio
Lecitina de Soya
Color Caramelo
Almidón de Maiz
Metabisulfito de Sodio
Antioxidante BHT
Ácido Cítrico

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 ± 0,5
Humedad	1,2 ± 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
250162 TRIPACK VIVO SALVADO 10 X 585 GR.
Versión: 04 – 10/03/2020
(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:

102018 302 16:20C2

Mes Año Día
01 2018 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
250162 TRIPACK VIVO SALVADO 10 X 585 GR.
Versión: 04 – 10/03/2020
(Actualización)

carozzi

8.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

IDIOMAS DE RUTULACIÓN : Español e inglés.

TABLAS NUTRICIONALES

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción:		5 unidades	(34 g)
Porciones por envase:		Aprox. 17	
		100 g	1 porción
Energía (kcal)		**404**	**137**
Proteínas (g)		**8,8**	**3,0**
Grasa total (g)		**11,7**	**4,0**
Grasa saturada	(g)	2,2	0,8
Grasa monoinsaturada	(g)	7,0	2,4
Grasa polinsaturada	(g)	2,5	0,8
Grasa trans	(g)	0,21	0,07
Colesterol (mg)		0,22	0,07
H. de carb.disp.(g)		**65,9**	**22,4**
Azúcares Totales (g)		9,9	3,4
Fibra dietética total (g)		9,6	3,3
Fibra soluble (g)		3,9	1,3
Fibra insoluble (g)		5,7	2,0
Sodio (mg)		**393**	**134**

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