FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO COSTANUSS 10X20X30 GR
CODIGO SAP 212205
FECHA 21-11-2022
MARCA COSTA

EAN-13
DUN-14

1.- PRESENTACION COMERCIAL:

DESCRIPCION CHOCOLATE CON ALMENDRAS ENTERAS
PESO NETO 30 G
VIDA UTIL 12 MESES

MATERIAL DE ENVASE LAMINA POLIPROPILENO METALIZADO
DISPLAY CARTULINA
CAJA DE CARTON CORRUGADO

2.- COMPOSICION DEL PRODUCTO:

Azúcar	
Almendras (21%)	
Pasta de cacao	
Leche en polvo	
Aceite vegtal fraccionado (shea y palma)	
Manteca de cacao	
Sólidos de leche	Suero de leche
	Proteínas lácteas concentradas
Emulsionantes	Lecitina de soya
	Poliricinoleato de poliglicerol
Cacao en polvo	
Saborizantes artificiales	
Avellana	
Gluten	
Maní	

Contiene: almendra, leche, soya, avellana, gluten, maní. "Elaborado en líneas que también procesan Almendras, Avellanas, Huevos, Leche, Maní, Nueces y Productos Derivados, Sésamo, Soya, Sulfitos y Cereales que contienen Gluten".

3.- INFORMACION NUTRICIONAL:

Información Nutricional

Porción: 30g (1 Barrita/pza.)
Porciones por Envase: 20

		100g	Porción	%VD
Valor Energético	(Kcal)	570	174	9%
	(kJ)	2373	726	
Carbohidratos Disponibles	(g)	46	14	5%
del cual:				
Azúcares totales	(g)	45	14	
Fibra Alimentaria	(g)	3,0	0,9	4%
Proteínas	(g)	8,7	2,6	
Grasa Total	(g)	39,0	12,0	22%
del cual:				
Grasa Saturada	(g)	17,6	5,3	24%
Grasa Trans	(g)	0,78	0,24	
Grasa Monoinsaturada	(g)	16,9	5,3	
Grasa Poliinsaturada	(g)	4,5	1,4	
Colesterol	(mg)	7,0	2,1	
Sodio	(mg)	115	35	1%

Ejemplar N°
Edición N° : 01

Elaboro: Fabiana Ferrada **Aprobo:** Rodrigo Hernández

4.- SIMBOLOS "ALTOS EN….":



5.- PROCESO DE ELABORACIÓN:

A) MEZCLA DE INGREDIENTES: Los ingredientes son mezclados en un equipo automático, para lograr una completa homogenización.

B) REFINADO: Las partículas de la mezcla son procesadas en máquinas refinadoras hasta lograr el tamaño de partícula deseado.

C)CONCHAJE: En esta etapa se realiza un mezclamiento uniforme de la masa.

D) MOLDEO: El chocolate preparado es moldeado y dosificado en el peso especificado.

E) EMPAQUE: El producto finalmente es envasado y colocado en su correspondiente unidad de venta.

6.- 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).

7.- ANALISIS QUIMICO-MICROBIOLOGICOS DEL PRODUCTO TERMINADO:

ANALISIS	ESPECIFICACION
QUIMICO	
HUMEDAD	<1,5%
METALES	
COBRE	<20.0 ppm
PLOMO	< 1.0 ppm
MICROBIOLOGICO	
N° GERMENES TOTALES (ufc/g)	<100 unf
COLIFORMES TOTALES (ufc/g)	<10 unf
HONGOS Y LEVADURAS (ufc/g)	<50 unf
COLIFORMES FECALES	AUSENCIA
SALMONELLA	AUSENCIA
S.AUREUS	<100 unf

8.-ESTABILIDAD DEL PRODUCTO:

Conservar en lugar fresco y seco.

9.- INTERPRETACIÓN DEL CODIGO FECHA Y N° DE LOTE:

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

CODIFICACIÓN EN DOS LINEAS

Actualmente Empresas Carozzi en su planta de Chocolates utiliza los siguientes tipos de codificación para la fecha de vencimiento y número de lote de fabricación.

En este caso la codificación aparece en dos líneas, ejemplo:

08 2023
273

En este caso la codificación aparece en una línea, ejemplo:

08 2023 273

08 = Corresponde al mes de vencimiento
2023 = Corresponde al año de vencimiento
273 = Lote de fabricación
27 = Día de envasado
3 = Turno de envasado

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

Vencimiento en Agosto de 2023.

10.- DIAGRAMA DE FLUJO:

