FICHA TÉCNICA
230358 GRAN CEREAL CACAO GALLETONES 20X185 GR
VERSIÓN: 08 – 13/03/2020
(Actualización)

1.- PRESENTACION COMERCIAL

PRODUCTO : GRAN CEREAL CACAO GALLETONES 20X185 GR
CÓDIGO SAP : 230358
DESCRIPCIÓN : Galletas con Avena y Cacao
PESO NETO : 185 g.

CARACTERÍSTICAS ENVASES	TIPO	CÓDIGO DE BARRA	PESO NETO	PESO BRUTO
ENVASE PRIMARIO	Paquete	7802215303586	185 g	188 g
ENVASE SECUNDARIO	-	-	-	-
ENVASE TERCIARIO	Caja	17802215303583	3,700 Kg	4,003 Kg

MEDIDAS (mm)	ALTO	ANCHO	LARGO (FONDO)
ENVASE PRIMARIO	75	245	70
ENVASE SECUNDARIO	-	-	-
ENVASE TERCIARIO	280	233	338

UNIDADES POR CAJA : 20 Unidades
DESCRIPCIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE : BOPP 25 µ + BOPP Metalizado 20 µ + Barniz mate a registro.
DESCRIPCIÓN DE MATERIAL DE EMBALAJE : 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 : 5
TOTAL CAJAS X PALLET : 65
VOLUMEN DE PALLET COMPLETO (m^3) : 1,430

2.- INGREDIENTES DEL PRODUCTO

INGREDIENTES
Azúcar
Harina de Trigo
Harina de Avena
Aceite Vegetal (Palma, Cártamo y Girasol)
Hojuelas de Avena
Salvado de Trigo
Jarabe de Fructosa
Caco en Polvo
Aceite de Palma Fraccionado
Bicarbonato de Amonio (Leudante)
Bicarbonato de Sodio (Leudante)
Fosfato Monocálcico (Regulador de Acidez)
Sal
Harina de Centeno
Lecitina de Soya (Emulsificante)
Harina de Arroz
Almidón de Maíz
Saborizante Idéntico a Natural (*)
Saborizante Artificial (**)
Carbonato de Calcio (Antiaglomerante)
Antioxidante BHT
Ácido Cítrico (Regulador de Acidez)
Leche Entera en Polvo

NOTAS Y OBSERVACIONES

(*) Saborizante Idéntico a Natural: Saborizante Malta
(**) Saborizante Artificial: Saborizante Vainilla

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	6,8 ± 0,3
Humedad	2,5 ± 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

5.- ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

En condiciones de humedad (60 %) y temperatura (20 ºC), 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

Análisis de Materias Primas
↓
Mezclado
↓
Moldeado
↓
Horneo
↓
Enfriamiento
↓
Envasado
↓
Almacenaje

8.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

IDIOMAS DE RUTULACIÓN : Español e inglés.

TABLA NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción		3 unidades	(40 g)
Porciones por envase:		Aprox. 5	
		100 g	1 porción
Energía (kcal)		**440**	**176**
(kJ)		**1.842**	**737**
Proteínas (g)		**7,4**	**2,9**
Grasa total (g)		**16,0**	**6,4**
Grasa saturada	(g)	3,9	1,5
Grasa monoinsaturada	(g)	9,0	3,6
Grasa poliinsaturada	(g)	3,1	1,3
Grasa trans	(g)	0,29	0,12
Colesterol (mg)		0,47	0,19
H. de carb.disp.(g)		**66,7**	**26,7**
Azúcares Totales (g)		32,5	13,0
Sodio (mg)		**222**	**88,9**

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