# FICHA TÉCNICA

carozzi

## FICHA TECNICA

Costa Ambrosoli

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** | COSTAMILK 20X30 GR |
| **CODIGO SAP** | 210287 |
| **FECHA** | 12-01-2023 |
| **MARCA** | COSTA |
| **EAN-13 BARRITA** | 7802215102943 |
| **EAN-13 DISPLAY** | 7802215102875 |
| **DUN-14 CAJA** | 17802215102872 |

**1.- PRESENTACION COMERCIAL**

| | |
|---|---|
| **DESCRIPCION** | CHOCOLATE DE LECHE |
| **PESO NETO** | 30 g |
| **VIDA UTIL** | 15 MESES |
| **MATERIAL DE ENVASE** | LAMINA PVC METALIZADO<br>DISPLAY CARTULINA<br>CAJA DE CARTON CORRUGADO |

**2.- COMPOSICION DEL PRODUCTO:**

| |
|---|
| Azúcar |
| Leche en polvo |
| Manteca de cacao |
| Aceite vegetal fraccionado (shea y palma) |
| Pasta de cacao |
| Cacao en polvo |
| Emulsificante lecitina de soya |
| Saborizante artificial (vainillina) |

**Contiene: leche, soya. "Elaborado en lineas que también procesan Almendras, Avellanas, Huevos, Leche, Mani, Nueces y Productos Derivados, Sésamo, Soya, Sulfitos y Cereales que contienen Gluten".**

**3.- INFORMACION NUTRICIONAL:**

**Información Nutricional**

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

| | | 100g | Porción | %VD |
|---|---|---|---|---|
| **Valor Energético** | (Kcal) | 578 | 172 | 9% |
| | (kJ) | 2410 | 718 | |
| **Carbohidratos Disponibles** | (g) | 53 | 16 | 5% |
| del cual: | | | | |
| Azúcares totales | (g) | 52 | 16 | |
| Fibra Alimentaria | (g) | 1,4 | 0,4 | 2% |
| **Proteínas** | (g) | 7,6 | 2,3 | |
| **Grasa Total** | (g) | 37,3 | 11 | 20% |
| del cual: | (g) | | | |
| Grasa Saturada | (g) | 24 | 7,2 | 33% |
| Grasa Trans | (g) | 0,75 | 0,22 | |
| Grasa Monoinsaturada | (g) | 12,2 | 3,5 | |
| Grasa Polinsaturada | (g) | 1,1 | 0,3 | |
| Colesterol | (mg) | 27 | 8,0 | |
| **Sodio** | (mg) | 116 | 35 | 1% |

Ejemplar N°
Edición N° : 01

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

# FICHA TÉCNICA

**4.- SIMBOLOS "ALTO EN...":**




**5.- PROCESO DE ELABORACIÓN:**

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

**B) REFINADO:**
Las partículas de la mezcla son procesadas en maquinas 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.

**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 | <15,0 ppm |
| PLOMO | <1,0 ppm |
| **MICROBIOLOGICO** | |
| N° GERMENES TOTALES (ufc/g) | <10E3 ufc |
| COLIFORMES TOTALES (ufc/g) | <10 ufc |
| HONGOS Y LEVADURAS (ufc/g) | <10E ufc |
| COLIFORMES FECALES (E. Coli) | AUSENCIA |
| SALMONELLA | AUSENCIA |
| S.AUREUS | <10E ufc |

**8.-ESTABILIDAD DEL PRODUCTO:**

Conservar en lugar fresco y seco.

| | |
|---|---|
| Ejemplar N°<br>Edición N° : 01 | |
| Elaboro: Fabiana Ferrada | Aprobo: Rodrigo Hernández |

# FICHA TÉCNICA

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

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 una línea, ejemplo:

| 08 2022 273 |
|---|

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

| 08 2022<br>273 |
|---|

08 = Corresponde al mes de vencimiento
2022 = 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 2022.

**10.- DIAGRAMA DE FLUJO:**




| Ejemplar N°<br>Edición N° : 01 | |
|---|---|
| Elaboro: Fabiana Ferrada | Aprobo: Rodrigo Hernández |