



FICHA TECNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO CEREZAS AL COGNAC TUBO 2X9X120 GR
CODIGO SAP 384826
FECHA 06-02-2023
MARCA AMBROSOLI

EAN-13 ESTUCHE 7802200848375
EAN-13 DISPLAY 7802200848269
DUN-14 17802200848266

1.- PRESENTACION COMERCIAL:

DESCRIPCION BOMBONES RELLENOS
PESO NETO 120 G
VIDA UTIL 8 MESES

MATERIAL DE ENVASE ALUMINIO
 BANDEJA PET CAFÉ (POLIETILENTEREFTALATO)
 ESTUCHE CARTULINA
 DISPLAY CARTULINA
 CAJA CARTON CORRUGADO

2.- COMPOSICION DEL PRODUCTO:

Azúcar
Cerezas al cognac (15%) Cerezas
Licor de cerezas
Aceite vegetal fraccionado (shea y palma)
Pasta de cacao
Manteca de cacao
Jarabe de glucosa
Cacao en polvo
Alcohol etílico
Suero de leche
Leche en polvo
Humectante sorbitol
Preservante sorbato de potasio
Saborizantes artificiales
Estabilizante invertasa
Acidulante Acido cítrico
Colorante Rojo Allura AC

Contiene: Sulfitos y Leche: "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 (2 unidades)		
Porciones por Envase:		4		
		100g	Porción	%VD
Valor Energético	(Kcal)	502	150	8%
	(kJ)	2101	627	
Carbohidratos Disponibles	(g)	67	20	7%
del cual:				
Azúcares totales	(g)	62	19	
Fibra Alimentaria	(g)	3,7	1,1	4%
Proteínas	(g)	2,8	0,8	1%
Grasa Total	(g)	24,7	7,4	13%
del cual:	(g)			
Grasa Saturada	(g)	15,2	4,6	21%
Grasa Trans	(g)	0,49	0,15	
Grasa Monoinsaturada	(g)	8,2	2,5	
Grasa Poliinsaturada	(g)	1,3	0,4	
Colesterol	(mg)	0,9	0,3	
Sodio	(mg)	57	17	1%

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 el relleno.

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-MICROBIOLÓGICOS DEL PRODUCTO TERMINADO:

<u>ANALISIS</u>	<u>ESPECIFICACION</u>
QUIMICO	
HUMEDAD	<5,0%
METALES	
COBRE	<20.0 ppm
PLOMO	< 1.0 ppm
MICROBIOLÓGICO	
Nº GERMENES TOTALES (ufc/g)	<10000 unf
COLIFORMES TOTALES (ufc/g)	<10 unf
HONGOS Y LEVADURAS (ufc/g)	<100 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.

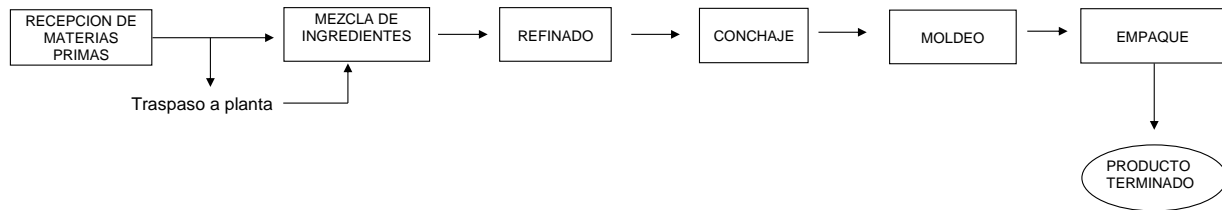
08 2021 273

08 = Corresponde al mes de vencimiento
2021 = 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 El 27 de Agosto de 2021.

10.- DIAGRAMA DE FLUJO:



Ejemplar N° Edición N° : 01	Aprobo: Rodrigo Hernández
Elaboro: Carola Hernández	