



FICHA TECNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO ESTUCHE BB VIZZIO 12x19X9,6 GR.
CODIGO SAP 210407
FECHA 05-05-2023
MARCA COSTA

EAN-13 7802215104077
DUN-14 17802215104074

1.- PRESENTACION COMERCIAL:

DESCRIPCION CHOCOLATE RELLENO CON ALMENDRAS
PESO NETO 182 G
VIDA UTIL 12 MESES

MATERIAL DE ENVASE ALUMINIO
DISPLAY CARTULINA
CAJA DE CARTON CORRUGADO

2.- COMPOSICION DEL PRODUCTO:

Azúcar	
Aceite vegetal (soya y palmiste, soya y palmiste hidrogenada e interesterificada, shea y palma fraccionado)	
Sólidos de leche	Suero de leche
	Proteínas lácteas concentradas
Pasta de cacao	
Almendra (7%)	
Manteca de cacao	
Leche en polvo	
Cacao en polvo	
Emulsionantes	Lecitina de soya
	Polirricinoleato de poliglicerol
Algarrobo en polvo	
Saborizantes artificiales	
Avellana	
Harina de trigo	
Maní	

Contiene: soya, almendra, leche, avellana, gluten y 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:

INFORMACION NUTRICIONAL						
Porción:		29g (3 unidades/pzas.)				
Porciones por Envase:		Aprox. 6				
		100g	Porción	%VD		
Valor Energético		(Kcal)	561	163	8%	
		(kJ)	2339	681		
Carbohidratos Disponibles		(g)	58	17	6%	
	del cual:					
Azúcares totales		(g)	56	16		
Proteínas		(g)	4,5	1,3		
Grasas Totales		(g)	34,5	10,0	18%	
	del cual:					
Grasas Saturadas		(g)	21	18,6	5,4	25%
Grasas Trans		(g)	0,69	0,20		
Grasas Monoinsaturadas		(g)	11,3	3,3		
Grasas Poliinsaturadas		(g)	4,6	1,3		
Colesterol		(mg)	4,8	1,4		
Fibra Alimentaria		(g)	1,4	0,4	2%	
Sodio		(mg)	105	31	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 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-MICROBIOLOGICOS DEL PRODUCTO TERMINADO:

ANALISIS	ESPECIFICACION
QUIMICO	
HUMEDAD	<1.5%
METALES	
COBRE	<20.0 ppm
PLOMO	< 1.0 ppm
MICROBIOLOGICO	
Nº GERMENES TOTALES (ufc/g)	<10000 unf
COLIFORMES TOTALES (ufc/g)	<10 unf
HONGOS Y LEVADURAS (ufc/g)	<100 unf
COLIFORMES FECALES (E. Coli)	AUSENCIA
SALMONELLA	AUSENCIA
S.AUREUS	<100 unf

8.-ESTABILIDAD DEL PRODUCTO:

Conservar en lugar fresco y seco.

Ejemplar N°
Edición N° : 01

Elaboro: Fabiana Ferrada

Aprobo: Rodrigo Hernández

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 2023 273

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

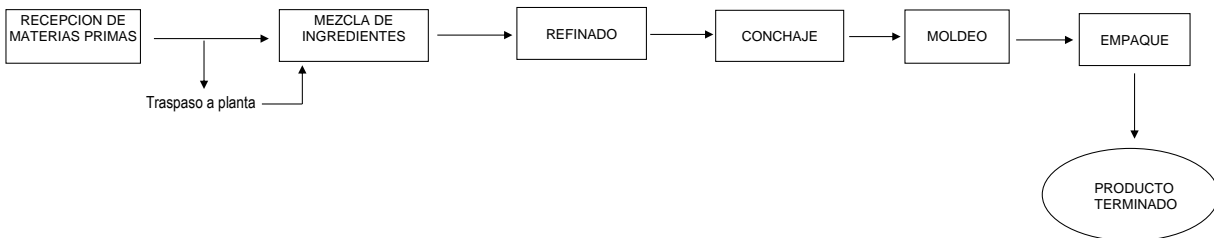
08 2023
273

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:



Ejemplar N° Edición N° : 01	
Elaboro: Fabiana Ferrada	Aprobo: Rodrigo Hernández