



FICHA TECNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO BOLSA ESFERA CAREZZA 30 X100 GR.
CODIGO SAP 210602
FECHA 05-08-2022
MARCA COSTA

1.- PRESENTACION COMERCIAL:

DESCRIPCION BOMBONES DE CHOCOLATE CON TROCITOS DE ALMENDRAS
PESO NETO 100g
VIDA UTIL 12 MESES

MATERIAL DE ENVASE HUINCHA PET METALIZADO
 BOLSA PP
 CAJA DE CARTON CORRUGADO

2.- COMPOSICION DEL PRODUCTO:

Azúcar	
Aceite vegetal	Soya y palmiste, soya y palmiste hidrogenado e interestificado
	Shea y palma fraccionada
Manteca de cacao	
Almendras (7%)	
Pasta de cacao	
Sólidos de leche	Suero de leche y proteínas lacteas concentradas
Leche en polvo	
Cacao en polvo	
Emulsionantes	Lecitina de soya
	Poliricinoleato de poliglicerol
Saborizantes artificiales	
sal	
avellana	
Harina de trigo	
Mani	
Contiene: Almendra, Leche, Soya, Avellana, Gluten, Mani	
"Elaborado en líneas 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:	26g (2 Un/pzas)		
Porciones por Envase:	Aprox. 3		
		100g	Porción
Valor Energético	(Kcal)	556	171
Carbohidratos Disponibles	(g)	60	19
	del cual:		
Azúcares totales	(g)	60	18
Proteínas	(g)	4,5	1,4
Grasa Total	(g)	33,1	10,1
	del cual:		
Grasa Saturada	(g)	18,2	5,6
Grasa Trans	(g)	0,66	0,20
Grasa Monoinsaturada	(g)	11,0	3,3
Grasa Poliinsaturada	(g)	3,9	1,2
Colesterol	(mg)	6,3	1,9
Sodio	(mg)	90	28

Ejemplar N°
 Edición N° : 01

Elaboro: Roxana Giusto

Aprobo: Rodrigo Hernández

4.- 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 mezclado de los ingredientes para formar una masa uniforme.

D) MOLDEO:

El bb se moldea con el relleno Carezza que contiene almendras en trocitos

E) EMPAQUE:

El producto finalmente es envasado y colocado en su correspondiente unidad de venta.

5.- ANALISIS FISICO DEL PRODUCTO:

Una vez elaborado el producto el Area de Aseguramiento de Calidad toma muestra para determinar: peso, atributos de color, sabor, calidad del envase (sellado, ajuste del material).

6.- ANALISIS QUIMICO-MICROBIOLÓGICOS DEL PRODUCTO TERMINADO:

ANALISIS	ESPECIFICACION
QUIMICO	
HUMEDAD	<1.5%
METALES	
ARSENICO	<1.0 ppm
COBRE	<15.0 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 FECALIS (E. Coli)	AUSENCIA
SALMONELLA	AUSENCIA
S.AUREUS	<100 unf

7.-ESTABILIDAD DEL PRODUCTO:

Conservar en lugar fresco y seco.

Ejemplar N°
Edición N° : 01

Elaboro: Roxana Giusto

Aprobo: Rodrigo Hernández

8.- 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.

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

08 2022
273

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

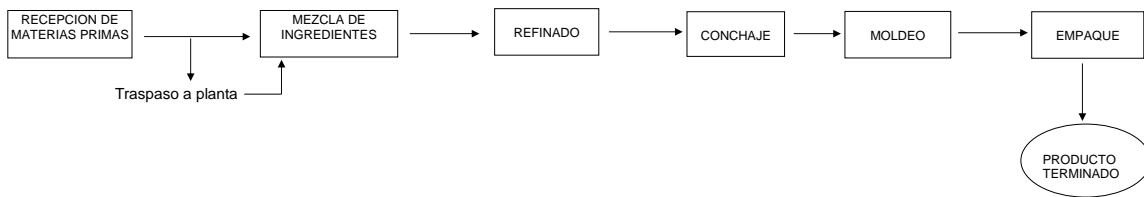
08 2022 273

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.

9.- DIAGRAMA DE FLUJO:



Ejemplar N° Edición N° : 01
Elaboro: Roxana Giusto Aprobo: Rodrigo Hernández