

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	101556_FTPT-P
		Fecha: 30.10.23
SKU: 101556	LASAÑA PRECOCIDA CAROZZI ESTUCHE 24X330	Página:1/4

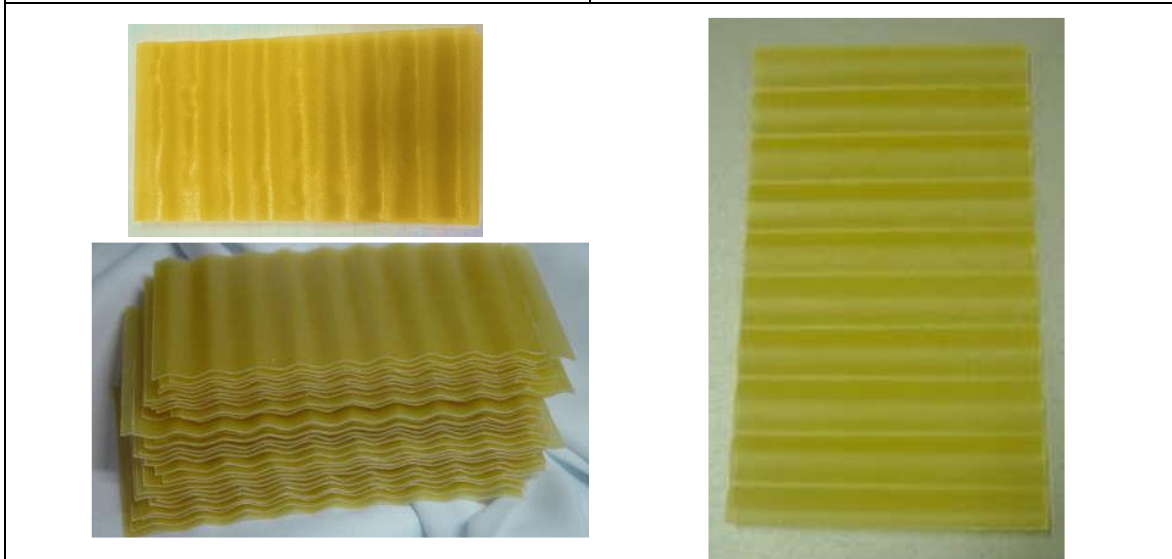
ANTECEDENTES GENERALES	
Nombre del Proveedor	Empresas Carozzi S.A.
Dirección	Camino Longitudinal Sur 5201, Nos, San Bernardo - Chile.
Razón Social	Empresas Carozzi S.A.
Resolución Sanitaria	Res. S.S.R.M. N° 528 del 03.06.82
Teléfono	(56) 2- 2377 6400
Rut:	96.591.040-9
1. IDENTIFICACION COMERCIAL DE PRODUCTO	
Marca	Carozzi
Nombre comercial	Lasaña Precocida
Peso Neto	330g
Envase	Estuche de cartulina con flowpack interior
Embalaje	Caja de Cartón Corrugado
Usos	Consumo después de cocido. Apto para consumo humano.
Vida útil	24 meses desde la fecha de elaboración
2. DESCRIPCION DEL ALIMENTO Y PROCESO DE FABRICACION	
Nombre del alimento	Lasaña Precocida
Descripción de producto	Lasaña Precocida
Proceso fabricación	La sémola de trigos duros se amasa con agua, luego la mezcla se prensa, se lamina y entra al sistema de pre-cocción, luego se somete al proceso de secado, se enfría y se corta según el tamaño especificado. Posteriormente las láminas pasan por el sistema de envasado, embalado y almacenado para su posterior despacho.
3. INGREDIENTES	
Ingredientes	Sémola de trigos duros seleccionados.
Alergenos	Este producto contiene Gluten. Producto elaborado en líneas que también procesan huevo.
4. ESPECIFICACIONES DE PREPARACION	
Preparación producto	<p>PREPARACION HORNO CONVENCIONAL:</p> <ol style="list-style-type: none"> Enmantequilla una fuente para hornear y cúbreala con una capa de salsa. Sobre la salsa coloca una capa de láminas de lasaña sin sobreponerlas, dejando un espacio libre entre éstas y los bordes de la fuente. Cubre las láminas con abundante salsa, agrega el relleno a utilizar y alterna las láminas de lasaña entre el relleno y la salsa muy líquida. Repite cuantas veces sea necesario. Por último, cubre todo con salsa y agrega el queso rallado para gratinar. Lleva a horno precalentado a temperatura media (180° C) por 15 minutos. Retira del horno y deja reposar unos minutos antes de servir. <p>PREPARACION HORNO MICROONDAS:</p>

Elaborado por:	Gonzalo León M. Ingeniero de Desarrollo División Alimentos	Revisado por:	Gislaine Quiroz G. Jefe de Desarrollo División Alimentos
-----------------------	--	----------------------	--

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	101556_FTPT-P
		Fecha: 30.10.23
SKU: 101556	LASAÑA PRECOCIDA CAROZZI ESTUCHE 24X330	Página:2/4

	<p>1. Usando una fuente para microondas, sigue los pasos 1 y 2 de PREPARACION HORNO CONVENCIONAL.</p> <p>2. Tapa la fuente de la Lasaña con film plástico y lleva a horno microondas en POTENCIA ALTA durante aprox. 12 minutos.</p> <p>MUY IMPORTANTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La salsa a usar debe ser MUY LÍQUIDA. • Al armar, las láminas DEBEN QUEDAR SEPARADAS ENTRE ELLAS y no deben tocar los bordes de la fuente. • Si rellenas con ingredientes secos como jamón, carne, queso u otros, CÚBRELOS CON SALSA por ambos lados.
--	--

5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		
5.1 Especificaciones Físico-Químicas		
% Humedad	Máximo 13,5%	
% Acidez	Máximo 0,25% (expresado en % de H ₂ SO ₄ base 14% humedad)	
Dimensiones de lámina	Largo (mm)	125 ± 10
	Ancho (mm)	89 ± 1
	Espesor (mm)	0,7 ± 0,1
5.2 Características organolépticas		
Forma, Color, Sabor, Aroma (seco)	Característico	
Forma, Color, Sabor, Aroma (cocido)	Característico	



Elaborado por:	Gonzalo León M. Ingeniero de Desarrollo División Alimentos	Revisado por:	Gislaine Quiroz G. Jefe de Desarrollo División Alimentos
-----------------------	--	----------------------	--

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	101556_FTPT-P
		Fecha: 30.10.23
SKU: 101556	LASAÑA PRECOCIDA CAROZZI ESTUCHE 24X330	Página:3/4

5.3 Información nutricional				
INFORMACION NUTRICIONAL				
Porción	1/8 pqte	(40 g)		
Porciones por envase	8	Aprox.		
	100 g	1 porción	%VD (*)	
Energía (kcal)	338	135	7%	
Energía (kJ)	1.419	567	7%	
Proteínas (g)	11,0	4,4	9%	
Grasa total (g)	1,0	0,4	1%	
Carbohidratos disp. (g)	71,1	28,4	9%	
Azúcares totales (g)	4,0	1,6	**	
Fibra dietética total (g)	3,6	1,4	6%	
Fibra soluble (g)	2,0	0,8		
Fibra insoluble (g)	1,6	0,6		
Sodio (mg)	5	2	0%	
*% Valores Diarios solo válidos para Mercosur, en base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. **Valor no definido para Mercosur. Fuente: Reglamento Sanitario de los Alimentos, Chile.				

5.4 Características microbiológicas						
Agente microbiano	Plan de muestreo				Límites (UFC/g)	
	Categoría	Clases	n	C	m	M
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10 ²
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella en 50g	10	2	5	0	Ausencia	

n: Número de muestras a examinar.
 C: Número permitido de unidades de muestra defectuosa.
 m: Límite máximo aceptable.
 M: Límite máximo permisible.
Fuente: Artículo 173 Tabla 5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas, RSA Minsal-Chile.

6. EMPAQUE	
6.1 Envase	
Estuche de cartulina	Estuche de cartulina con contenido neto de 330 g, contiene dos flowpack en su interior de 165 g c/u (sin impresión).
Presentación	330g

Elaborado por:	Gonzalo León M. Ingeniero de Desarrollo División Alimentos	Revisado por:	Gislaine Quiroz G. Jefe de Desarrollo División Alimentos
-----------------------	--	----------------------	--

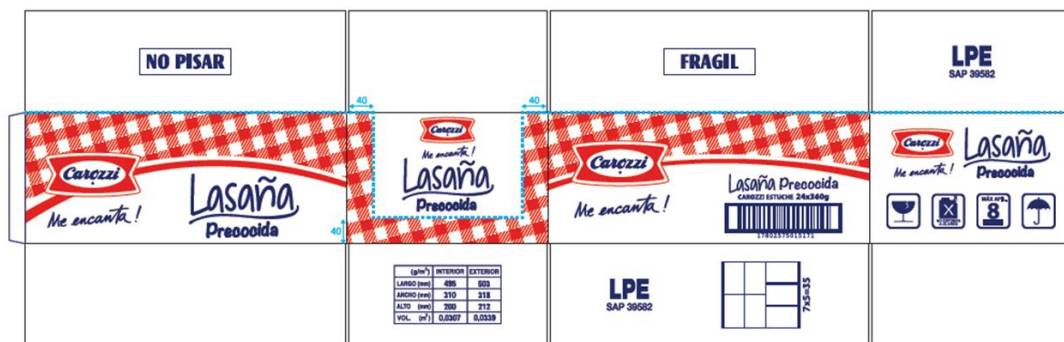
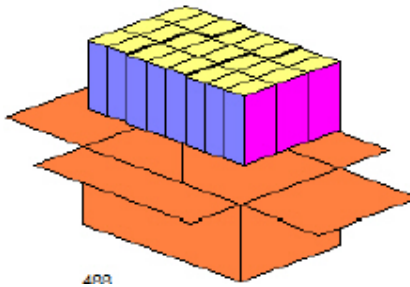
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	101556_FTPT-P
		Fecha: 30.10.23
SKU: 101556	LASAÑA PRECOCIDA CAROZZI ESTUCHE 24X330	Página:4/4



6.2 Presentación embalaje

CCC de 24x330 GR

Disposición estuches en la caja: 3 filas x 8 unidades



6.3 Códigos

Elaborado por:	Gonzalo León M. Ingeniero de Desarrollo División Alimentos	Revisado por:	Gislaine Quiroz G. Jefe de Desarrollo División Alimentos
-----------------------	--	----------------------	--

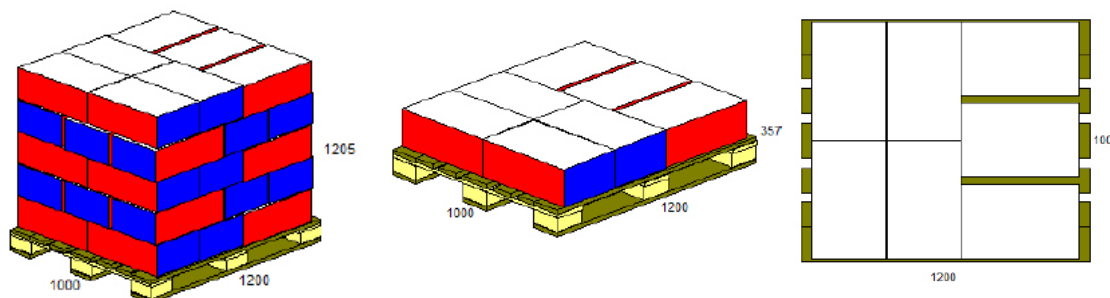
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	101556_FTPT-P
		Fecha: 30.10.23
SKU: 101556	LASAÑA PRECOCIDA CAROZZI ESTUCHE 24X330	Página:5/4

EAN 13	7802575015662
DUN 14	17802575015669

7. TRANSPORTE

Dimensiones del palet	1000mm x 1200mm
Palletización	Base=7; Altura=5; Total: 35 CCC de 24x330 GR

Diagrama de palletización:



8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar limpio, seco y fresco

9. ROTULADO VIDA UTIL DE PRODUCTO

Duración	24 meses desde fecha de elaboración
Fecha de vencimiento	Consumir ante de: dd mm aaaa + Lote

10. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados)

Ausencia

11. CONTENIDO DE POTENCIALES ALERGENOS

Cereales con gluten	X	Frutos secos	
Crustáceos y derivados		Apio y derivados	
Huevos y sus derivados	X	Mostaza y derivados	
Maní y derivados		Sésamo y sus derivados	
Soja y sus derivados		sulfuros y sulfitos en cc 10mg/Kg	
Leche y sus derivados		Pescados y derivados	

Algunos de estos componentes no forman parte de la fórmula, pero sí pueden encontrarse a nivel de trazas debido a que el producto se fabrica en los mismos equipos e instalaciones.

12. CONTROL DE CAMBIOS

Fecha	Versión	
30.10.23	0001	Se crea ficha técnica del producto.

Elaborado por:	Gonzalo León M. Ingeniero de Desarrollo División Alimentos	Revisado por:	Gislaine Quiroz G. Jefe de Desarrollo División Alimentos
-----------------------	--	----------------------	--