



FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO ORLY ALMENDRA 95 GR
CODIGO SAP 389343
FECHA 24-06-2024
MARCA AMBROSOLI

1.- PRESENTACION COMERCIAL:

DESCRIPCION CHOCOLATE RELLENO SABOR ALMENDRA
PESO NETO 95 G
VIDA UTIL 12 MESES
MATERIAL DE ENVASE LAMINA POLIPROPILENO
CAJA DE CARTON CORRUGADO

2.- CARACTERISTICAS DE ENVASE:

	CÓDIGO DE BARRA	PESO NETO	PESO BRUTO
ENVASE PRIMARIO (Unidad)	7802200893436	0,095	0,096
ENVASE SECUNDARIO (Display)	17802200893433	1,425	1,529

3.- SIMBOLOS "ALTOS EN...":



4.- COMPOSICION DEL PRODUCTO:

Azúcar
Aceite vegetal fraccionado (shea y palma)
Suero de leche
Pasta cacao
Leche en polvo
Aceite vegetal (palma fraccionada, girasol y palma hidrogenado)
Sólidos de leche Proteínas lácteas concentradas
Aceite vegetal (soya y palmiste, soya y palmiste hidrogenado e interesterificado)
Manteca de cacao
Emulsionantes Lecitina de soya
Poliricinoleato de poliglicerol
Cacao en polvo
Sal
Saborizantes artificiales

Contiene: Leche y Soya. "Elaborado en líneas que también procesan Almendras, Avellanas, Huevos, Leche, Maní, Nueces y Productos Derivados, Sésamo, Soya, Sulfitos y Cereales que contienen Gluten".

Ejemplar N°
Edición N° : 01

Elaboro: Carola Hernández

Aprobo: Rodrigo Hernández

5.- INFORMACION NUTRICIONAL:

Información Nutricional				
Porción:		25,2g (4 Cuadrados)		
Porciones por Envase:		Aprox. 4		
		100g	Porción	%VD
Valor Energético	(Kcal)	538	135	7%
	(kJ)	2 249	563	
Carbohidratos Disponibles	(g)	64	16	5%
del cual:				
Azúcares totales	(g)	64	16	18%
Fibra Alimentaria	(g)	1,8	0,5	2%
Proteínas	(g)	2,0	0,5	1%
Grasa Total	(g)	29,9	7,5	14%
del cual:				
Grasa Saturada	(g)	17,4	4,4	20%
Grasa Trans	(g)	0,60	0,15	
Grasa Monoinsaturada	(g)	10,3	2,5	
Grasa Poliinsaturada	(g)	2,2	0,6	
Colesterol	(mg)	6,7	1,7	
Sodio	(mg)	172	43	2%

6.- PROCESO DE ELABORACION:

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 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.

7.- 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).

8.- ANALISIS QUIMICO-MICROBIOLOGICOS DEL PRODUCTO TERMINADO:

ANALISIS	ESPECIFICACION
QUIMICO	
HUMEDAD	<1.5%
METALES	
COBRE	<15.0 ppm
PLOMO	< 0.1 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

Ejemplar N°
Edición N° : 01

Elaboro: Carola Hernández

Aprobo: Rodrigo Hernández

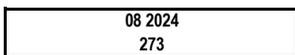
9.- ESTABILIDAD DEL PRODUCTO:

Conservar en lugar fresco y seco.

10.- 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 dos líneas, ejemplo:



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



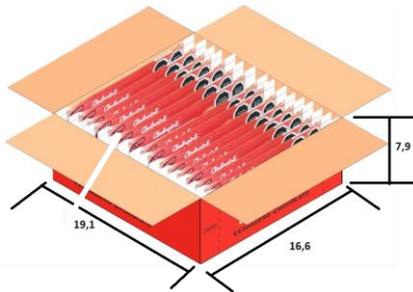
- 08 = Corresponde al mes de vencimiento
- 2024 = Corresponde al año de vencimiento
- 273 = Lote de fabricación
 - 27 = Día de envasado
 - 3 = Turno de envasado

De acuerdo al ejemplo dado se interpretaría de la siguiente forma:

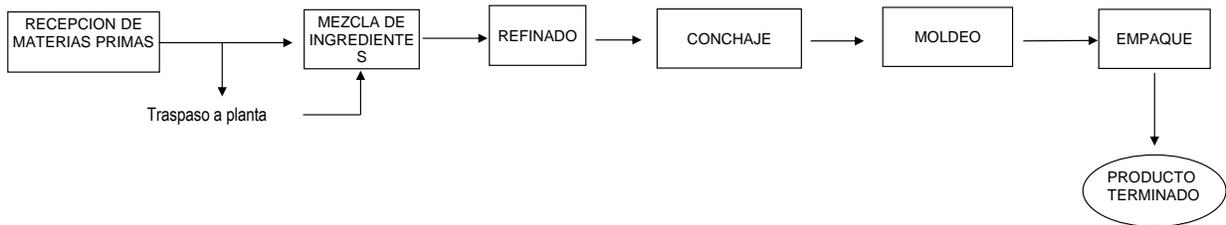
Vencimiento en Agosto de 2024.

11.- CARACTERÍSTICAS DE EMBALAJE:

MEDIDAS (cm)	LARGO (fondo)	ANCHO (frente)	ALTO
ENVASE PRIMARIO	1,1	16,6	6,8
ENVASE SECUNDARIO	16,6	19,1	7,9



12.- DIAGRAMA DE FLUJO:



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