

**FICHA TECNICA**  
**251239 FRAC CLÁSICA 36X110 GR.**  
**VERSIÓN: 01 – 13/12/2022**



**1.- PRESENTACION COMERCIAL**

<b>PRODUCTO</b>	FRAC CLÁSICA 36X110 GR.
<b>CÓDIGO SAP</b>	251239
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Galletas con Crema Sabor Chocolate
<b>PESO NETO</b>	110 g.
<b>FABRICANTE</b>	Elaborado en Chile por: <b>Empresas Carozzi S.A.</b> Camino Longitudinal Sur N° 5201, San Bernardo. Res. S.S.M.A. N° 3316 del 22.04.85
<b>PAIS DE ORIGEN</b>	Chile
<b>MODO DE PREPARACIÓN</b>	Consumo directo
<b>IDIOMAS DE RUTULACIÓN</b>	Español, inglés y francés
<b>FONO SERVICIO INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR</b>	800 228 228
<b>REDES SOCIALES</b>	Facebook CarozziHablemos
<b>PAGINA WEB</b>	www.carozzicorp.com

CARACTERÍSTICAS ENVASES	CÓDIGO DE BARRA	PESO NETO	PESO BRUTO
ENVASE PRIMARIO	7802215512391	110g	112g
ENVASE SECUNDARIO	-	-	-
ENVASE TERCIARIO	17802215512398	3,960Kg	4,277Kg

MEDIDAS (cm)	ALTO	ANCHO	LARGO (FONDO)
ENVASE PRIMARIO	6,8	17,5	3
ENVASE SECUNDARIO	-	-	-
ENVASE TERCIARIO	19	22	31,6

<b>UNIDADES POR CAJA</b>	36
<b>DESCRIPCION DEL MATERIAL DE EMPAQUE</b>	
ENVASE PRIMARIO	BOPP 17 μ + BOPP Perlescente 30 μ
ENVASE SECUNDARIO	N/A
ENVASE TERCIARIO	Cartón Corrugado Kraft
<b>PALLETIZADO</b>	
<b>N° DE CAJAS DE BASE</b>	16
<b>N° DE CAJAS DE ALTO</b>	5
<b>TOTAL CAJAS POR PALLET</b>	80
<b>VOLUMEN DEL PALLET COMPLETO (m<sup>3</sup>)</b>	1,340

<b>Elaborado por:</b>	<b>ROSA SÁNCHEZ M.</b> Asistente de Desarrollo Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa	<b>Revisado por:</b>	<b>OSVALDO NAVARRO J.</b> Subgerente Desarrollo Confites Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa
-----------------------	--	----------------------	--

**2.- COMPOSICIÓN**

INGREDIENTES
Harina de Trigo
Azúcar
Aceite de Palma Fraccionado
Aceite Vegetal (Soya, Palmiste, Soya Interesterificado, Palmiste Interesterificado)
Margarina de Repostería
Color Caramelo
Cacao en Polvo
Almidón de Maíz
Jarabe de Fructosa
Pasta de Cacao
Bicarbonato de Sodio (Leudante)
Lecitina de Soya (Emulsificante)
Sal
Bicarbonato de Amonio (Leudante)
Fosfato Monocálcico (Regulador de Acidez)
Saborizante Idéntico a Natural (*)
Huevos
Leche Entera en Polvo

**NOTAS Y OBSERVACIONES:**

(\*) Saborizante Idéntico a Natural: Saborizante Chocolate.

**3.- ANALISIS FISICO DEL PRODUCTO**

Una vez elaborado el producto el área de Control de Calidad realiza controles de pesos, dimensiones y características organolépticas.

**4.- ANALISIS QUIMICO Y MICROBIOLÓGICO DEL PRODUCTO TERMINADO**

<b>Humedad galleta [%]</b>	2,00 ± 0,5
<b>pH galleta</b>	6,8 ± 0,5

	Plan de muestreo				Límites [UFC/g]	
	Categoría	Clases	n	c	m	M
<b>Rcto. Aerobios Mesófilos</b>	3	3	5	1	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
<b>E. Coli</b>	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<b>S. Aureus</b>	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<b>Salmonella en 25 g</b>	10	2	5	0	0	-

n: número de muestras a examinar, c: número permitido de unidades de muestra defectuosas, m: límite máximo aceptable, M: límite máximo permisible

<b>Elaborado por:</b>	<b>ROSA SÁNCHEZ M.</b> Asistente de Desarrollo Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa	<b>Revisado por:</b>	<b>OSVALDO NAVARRO J.</b> Subgerente Desarrollo Confites Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa
-----------------------	--	----------------------	--

**FICHA TECNICA**  
**251239 FRAC CLÁSICA 36X110 GR.**  
**VERSIÓN: 01 – 13/12/2022**



**5.- VIDA ÚTIL Y ESTABILIDAD DEL PRODUCTO**

Vida Útil	12 Meses
Humedad Relativa	60 %
Temperatura	20 °C

**6.- DESCRIPCIÓN DE FECHADO**

La duración del producto estará señalada por la Fecha de Vencimiento (MMAAAA DDT), mientras que en el lote estará señalado por la Hora de Elaboración y Envasadora (HH:HH EE).

**Ejemplo de Fechado:**

012023 081 08:40 SX ELAB 08 01 2022
--

**Descripción de Fechado:**

Mes	Año	Día	Turno	Hora	Maquina Envasadora
01	2023	08	1	08:40	SX

ELAB	08	01	2022
	Día	Mes	Año

**7.- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO**



<b>Elaborado por:</b>	<b>ROSA SÁNCHEZ M.</b> Asistente de Desarrollo Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa	<b>Revisado por:</b>	<b>OSVALDO NAVARRO J.</b> Subgerente Desarrollo Confites Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa
-----------------------	--	----------------------	--

**8.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

**TABLA NUTRICIONAL**

<b>INFORMACION NUTRICIONAL</b>		
<b>Porción</b>	3 unidades	( 34 g )
<b>Porciones por envase:</b>	Aprox. 3	
	100 g	1 porción
<b>Energía (kcal)</b>	<b>496</b>	<b>169</b> 
<b>(kJ)</b>	<b>2.078</b>	<b>706</b>
<b>Proteínas (g)</b>	<b>4,7</b>	<b>1,6</b>
<b>Grasa total (g)</b>	<b>22,3</b>	<b>7,6</b>
Grasa saturada (g)	11,4	3,9
Grasa monoinsaturada (g)	6,6	2,2
Grasa poliinsaturada (g)	4,3	1,5
Grasa trans (g)	0,40	0,14
Colesterol (mg)	0,55	0,19
<b>H. de carb. disp.(g)</b>	<b>69,1</b>	<b>23,5</b>
Azúcares Totales (g)	32,3	11,0
<b>Sodio ( mg)</b>	<b>300</b>	<b>102</b>

**9.- DESCRIPTORES NUTRICIONALES SEGÚN REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS DS 977.**

<b>DESCRIPTORES NUTRICIONALES</b>	No Aplica
-----------------------------------	-----------

**10.- LOGOS – LEY 20.606**



<b>Elaborado por:</b>	<b>ROSA SÁNCHEZ M.</b> Asistente de Desarrollo Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa	<b>Revisado por:</b>	<b>OSVALDO NAVARRO J.</b> Subgerente Desarrollo Confites Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa
-----------------------	--	----------------------	--

**FICHA TECNICA**  
**251239 FRAC CLÁSICA 36X110 GR.**  
**VERSIÓN: 01 – 13/12/2022**



**11.- CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS**

Presencia o compuesto que provoca una reacción adversa a la población **(Marcar con una X)**

Cereales con gluten	<b>X</b>	Maní y derivados	<b>X</b>	Frutos secos	<b>X</b>	Sésamo y sus derivados	<b>X</b>
Crustáceos y derivados		Soya y sus derivados	<b>X</b>	Apio y derivados		Anhídrido sulfuros y sulfitos en cc a 10 mg/kg	<b>X</b>
Huevos y sus derivados	<b>X</b>	Leche y sus derivados	<b>X</b>	Mostaza y derivados		Pescados y derivados	

**DESCRIPCION DE ALERGENOS EN ENVASE**

**“Elaborado en líneas que también procesan Almendras, Avellanas, Huevos, Leche, Maní, Nueces y Productos Derivados, Sésamo, Soya, Sulfitos y Cereales que contienen Gluten”.**

**Contiene: Gluten, Soya, Huevos, Leche y Sulfitos.**

**12.- RESTRICCIÓN DE CONSUMO**

**Celíacos, diabéticos y personas con alergias alimentarias.**

<b>Elaborado por:</b>	<b>ROSA SÁNCHEZ M.</b> Asistente de Desarrollo Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa	<b>Revisado por:</b>	<b>OSVALDO NAVARRO J.</b> Subgerente Desarrollo Confites Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa
-----------------------	--	----------------------	--