

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	101422_FTPT
		Fecha: 27.01.20
SKU: 101422	CAROZZI SPAGHETTI 5 2X5 KG	Página:1/4

1. ANTECEDENTES GENERALES

Nombre Proveedor	Empresas Carozzi S.A.
Dirección	Camino Longitudinal Sur 5201, Nos, San Bernardo - Chile.
Resolución Sanitaria	Res. S.S.R.M. N° 528 del 03.06.82
Razón Social	Empresas Carozzi S.A.
Teléfono	(+56) (02) 2377 6400
RUT	96.591.040-9

2. IDENTIFICACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Marca	CAROZZI
Nombre del Producto	SPAGHETTI 5
Origen	CHILE
Peso Neto	5 Kg
Envase	Flexible tipo almohada.
Embalaje	Bolsa de papel con 2 unidades de 5 kg
Usos	Consumir después de cocido. Apto para consumo humano.
Vida Útil	48 meses

3. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO Y PROCESO DE FABRICACIÓN

Descripción del producto	Pasta enriquecida con vitaminas y minerales, según la legislación vigente en Chile (Art. 363, R.S.A.- Decreto supremo N°977 Minsal-Chil
Ingredientes	Sémola de trigos duros seleccionados, niacina, hierro (sulfato ferroso), tiamina y riboflavina.
Alérgenos	Contiene gluten. Producto elaborado en líneas que también procesan huevo.
Proceso fabricación	Mezclado de sémolas, vitaminas y minerales, amasado, prensado, extrusión, corte, pre-secado, secado, enfriado, estabilización, envasado, embalado y envío del producto terminado al centro de distribución.

ELABORADO POR:	REVISADO Y APROBADO POR:
Consuelo Lagos Asistente Desarrollo División Food Service	Margarita Urria Jefa Desarrollo División Food Service

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	101422_FTPT
		Fecha: 27.01.20
SKU: 101422	CAROZZI SPAGHETTI 5 2X5 KG	Página:2/4

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción:	1/62 paquete (80g).	
Porciones por envase:	62 aprox.	
	100g	1 Porción
Energía (Kcal)	338	270
Proteínas (g)	11,0	8,8
Grasa Total (g)	2,0	1,6
Carbohidratos disponibles. (g)	69,0	55,2
Azúcares totales (g)	4,0	3,2
Sodio (mg)	5	4
Tiamina (mg)	0,9	51 % *
Riboflavina (mg)	0,3	15 % *
Niacina (mg)	5,7	25 % *
Hierro (mg)	3,0	17 % *
* % en relación a la dosis diaria recomendada		



5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Amarillo, característico al producto.
Sabor	Característico al producto.
Textura	Dura.
Aroma	Característico al producto.

6. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES FISICO- QUIMICAS

Análisis	Límites	Ref. Método
Peso Neto	5 kg	
% Humedad	<13,5%	Interno Proveedor
% Acidez	< 0,25% (expresado en % de ácido sulfúrico base 14% humedad)	Interno Proveedor

ELABORADO POR: Consuelo Lagos Asistente Desarrollo División Food Service	REVISADO Y APROBADO POR: Margarita Urria Jefa Desarrollo División Food Service
--	--

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	101422_FTPT
		Fecha: 27.01.20
SKU: 101422	CAROZZI SPAGHETTI 5 2X5 KG	Página:3/4

7. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Plan de muestreo		Límites (UFC/g)		Método
	n	C	m	M	
Coliformes	5	2	10	10 ²	Interno Proveedor
Staphylococcus aureus	5	1	10	10 ²	Interno Proveedor
Mohos	5	2	10 ²	10 ³	Interno Proveedor
Salmonella en 50g	5	0	Ausencia		Interno Proveedor

8. EMPAQUE

8.1 Envase

- | | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| • Nombre del material | PE/PE 800/400 GRAN MENU 5 KG FIDEOS |
| • Material | CPE 50 M + CPE 50 M |

8.2 Display

- | | |
|-----------------------|-----|
| • Nombre del material | N/A |
| • Material | N/A |

8.3 Presentación Embalaje

- SACO DE PAPEL KRAFT CAFÉ 90g/m² +/-5%

8.4 Códigos

- | | |
|-------|----------------|
| • EAN | 7802575014221 |
| • DUN | 17802575014228 |

9. TRANSPORTE

- | | |
|--------------------------|--|
| • Dimensiones del pallet | 1,0 x 1,2 m |
| • Paletización | Base: 10 Cajas; Altura: 10 Cajas; Total: 100 Cajas |
| • Reforzamiento | El paletizado debe ser reforzado con Stretch Film de PE. |

ELABORADO POR:	REVISADO Y APROBADO POR:
Consuelo Lagos Asistente Desarrollo División Food Service	Margarita Urria Jefa Desarrollo División Food Service

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	101422_FTPT
		Fecha: 27.01.20
SKU: 101422	CAROZZI SPAGHETTI 5 2X5 KG	Página:4/4

10. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Almacenar en un lugar limpio, seco y fresco.

11. ROTULADO VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

• Duración	48 meses
• Vencimiento	CONSUMIR ANTES DE DD/MM/AAAA En donde: DD: Día de vencimiento MM: Mes de vencimiento AAAA: Año de vencimiento

12. DECLARACIÓN OGM (Organismos Genéticamente Modificados)

- Ausencia

13. CONTROL DE CAMBIOS

FECHA	VERSIÓN	OBSERVACIONES
16.02.11	01	Se crea ficha técnica del producto.
28.06.12	02	Se actualiza información técnica y nutricional de producto.
29.04.13	03	Se incorpora RRSS planta Nos
24.02.15	04	Se actualizan datos y formato
07.06.16	05	Se actualiza información nutricional.
14.08.17	06	Se actualiza logo corporativo.
27.01.20	07	Se actualiza formato.

ELABORADO POR: Consuelo Lagos Asistente Desarrollo División Food Service	REVISADO Y APROBADO POR: Margarita Urria Jefa Desarrollo División Food Service
--	--