

CERTIFICADO CUALICUANTITATIVO
210110 - CHOCOLATE COSTANUSS 15X250 GR.
VERSIÓN: 01 – 16/04/2025



1.- PRESENTACION COMERCIAL

PRODUCTO	CHOCOLATE COSTANUSS 15X250 GR.
CÓDIGO SAP	210110
DESCRIPCIÓN	CHOCOLATE CON ALMENDRAS ENTERAS
PESO NETO	250 G

CARACTERÍSTICAS ENVASES	CÓDIGO DE BARRA	PESO NETO	PESO BRUTO
ENVASE PRIMARIO	7802215101106	0,250	0,258
ENVASE SECUNDARIO	17802215101103	3,750	3,980
ENVASE TERCIARIO	N/A	N/A	N/A

MEDIDAS (cm)	ALTO	ANCHO	LARGO (FONDO)
ENVASE PRIMARIO	20,0	10,0	2,0
ENVASE SECUNDARIO	23,1	20,0	10,6
ENVASE TERCIARIO	N/A	N/A	N/A

PALLETIZADO	
N° DE CAJAS DE BASE	25
N° DE CAJAS DE ALTO	9
TOTAL DE CAJAS POR PALLET	225

2.- COMPOSICIÓN

CUALITATIVO	
Azúcar	
Almendras (20%)	
Pasta de cacao	
Leche en polvo	
Manteca de cacao	
Sólidos de leche	Suero de leche
	Proteínas lácteas concentradas
Aceite vegetal fraccionado (shea y palma)	
Emulsionante	Lecitina de soya
Cacao en polvo	
Saborizantes artificiales	
Avellana	
Harina de trigo	
Maní	

Elaborado por:	Luz Palma D Asistente de Desarrollo Empresas Carozzi S.A.	Revisado por:	Rodrigo Hernández Gerente Desarrollo Confites Empresas Carozzi S.A.
-----------------------	--	----------------------	--

CERTIFICADO CUALICUANTITATIVO
210110 - CHOCOLATE COSTANUSS 15X250 GR.
VERSIÓN: 01 – 16/04/2025



3.- 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).

4.- ANALISIS QUIMICO Y MICROBIOLOGICO DEL PRODUCTO TERMINADO

Humedad [%]	< 1,5
Cobre [ppm]	< 15.0
Plomo [ppm]	< 1.0
N° Germenes Totales [ufc/g]	< 10000
Coliformes Totales [ufc/g]	10
Hongos y Levaduras [ufc/g]	100
Coliformes Fecales	AUSENCIA
Salmonella	AUSENCIA
S. Aureus [ufc/g]	< 100

5.- VIDA ÚTIL Y ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

Vida Útil	12 meses
Conservar en lugar fresco y seco	

6.- DESCRIPCIÓN DE FECHADO

La fecha de vencimiento está impresa en el envase del producto con el formato MM / AAAA, seguido por el lote del producto, representado con el formato (DD / T), donde DD es el día de envasado y T es el turno de envasado.

Descripción de Fechado:

VENCIMIENTO	
MM	AAAA
05	2025

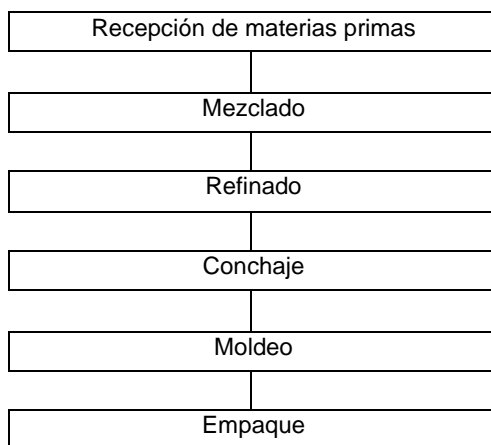
LOTE	
DD	T
27	3

Elaborado por:	Luz Palma D Asistente de Desarrollo Empresas Carozzi S.A.	Revisado por:	Rodrigo Hernández Gerente Desarrollo Confites Empresas Carozzi S.A.
----------------	--	---------------	--

CERTIFICADO CUALICUANTITATIVO
210110 - CHOCOLATE COSTANUSS 15X250 GR.
VERSIÓN: 01 – 16/04/2025



7.- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO



- 1) **RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS:** Se reciben materias primas, se analizan y liberan para su uso de acuerdo con la especificación técnica y luego son almacenados en sitios establecidos.
- 2) **MEZCLADO:** Los ingredientes son mezclados en un equipo automático, para lograr una completa homogenización. 20 min a 45°C.
- 3) **REFINADO:** Las partículas de la mezcla son procesadas en máquinas refinadoras hasta lograr el tamaño de partícula deseado. 10 min a 25-50°C.
- 4) **CONCHAJE:** Se realiza un mezclado uniforme de la masa. 3-12 horas a 40-50°C.
- 5) **MOLDEO:** La cobertura preparada es moldeada.
- 6) **EMPAQUE:** El producto finalmente es envasado y colocado en su correspondiente unidad de venta.

Elaborado por:	Luz Palma D Asistente de Desarrollo Empresas Carozzi S.A.	Revisado por:	Rodrigo Hernández Gerente Desarrollo Confites Empresas Carozzi S.A.
----------------	---	---------------	---

CERTIFICADO CUALICUANTITATIVO
210110 - CHOCOLATE COSTANUSS 15X250 GR.
VERSIÓN: 01 – 16/04/2025



8.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional				
Porción:		31g (2 cuadrados)		
Porciones por Envase:		Aprox. 8		
		100g	Porción	%VD
Valor Energético	(Kcal)	572	178	9%
	(kJ)	2382	743	
Carbohidratos Disponibles	(g)	48	15	5%
	del cual:			
Azúcares totales	(g)	46	14	16%
Fibra Alimentaria	(g)	2,6	0,8	3%
Proteínas	(g)	9,0	2,8	4%
Grasa Total	(g)	38,2	11,9	22%
	del cual:			
Grasa Saturada	(g)	18,1	5,6	25%
Grasa Trans	(g)	0,76	0,24	
Grasa Monoinsaturada	(g)	16,6	5,2	
Grasa Poliinsaturada	(g)	3,5	1,1	
Colesterol	(mg)	13	4,0	
Sodio	(mg)	147	46	2%

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

N/A

10.- LOGOS – LEY 20.606



Elaborado por:	Luz Palma D Asistente de Desarrollo Empresas Carozzi S.A.	Revisado por:	Rodrigo Hernández Gerente Desarrollo Confites Empresas Carozzi S.A.
-----------------------	--	----------------------	--

CERTIFICADO CUALICUANTITATIVO
210110 - CHOCOLATE COSTANUSS 15X250 GR.
VERSIÓN: 01 – 16/04/2025



11.- CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS

DESCRIPCION DE ALERGENOS EN ENVASE
Contiene: almendra, leche, soya, avellana, gluten, mani.
“Elaborado en líneas que también procesan Almendras, Avellanas, Huevos, Leche, Maní, Nueces y Productos Derivados, Sésamo, Soya, Sulfitos y Cereales que contienen Gluten”.

Elaborado por:	Luz Palma D Asistente de Desarrollo Empresas Carozzi S.A.	Revisado por:	Rodrigo Hernández Gerente Desarrollo Confites Empresas Carozzi S.A.
-----------------------	--	----------------------	--