



FICHA TECNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO ORLY ALMENDRA 15X100 GR.
CODIGO SAP 389416
FECHA 20-07-2021
MARCA AMBROSOLI

1.- PRESENTACION COMERCIAL:

DESCRIPCION CHOCOLATE RELLENO SABOR ALMENDRA
PESO NETO 100 G
VIDA UTIL 12 MESES
MATERIAL DE ENVASE ALUMINIO CERESINADO
ETIQUETA DE PAPEL
CAJA DE CARTON CORRUGADO

2.- COMPOSICION DEL PRODUCTO:

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

3.- INFORMACION NUTRICIONAL:

Información Nutricional				
Porción:		28g (5 Cuadros)		
Porciones por Envase:		Aprox. 4		
		100g	Porción	%VD
Valor Energético	(Kcal)	542	151	8%
	(kJ)	2266	632	
Carbohidratos Disponibles	(g)	65	18	6%
del cual:				
Azúcares totales	(g)	64	18	
Fibra Alimentaria	(g)	1,9	0,5	2%
Proteínas	(g)	3,2	0,9	1%
Grasas Totales	(g)	29,9	8,4	15%
del cual:	(g)			
Grasas Saturadas	(g)	16,8	4,7	21%
Grasas Trans	(g)	0,60	0,17	
Grasas Monoinsaturadas	(g)	10,2	2,9	
Grasas Poliinsaturadas	(g)	2,9	0,8	
Colesterol	(mg)	5,8	1,6	
Sodio	(mg)	175	49	2%

Ejemplar N°
Edición N° : 01

Elaboro: Fabiana Ferrada

Aprobó: Rodrigo Hernández

4.- PROCESO DE ELABORACIÓN:

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 mezclamiento 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.

5.- 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).

6.- ANALISIS QUIMICO-MICROBIOLOGICOS DEL PRODUCTO TERMINADO:

<u>ANALISIS</u>	<u>ESPECIFICACION</u>
QUIMICO	
HUMEDAD	<1,5%
METALES	
COBRE	<20.0 ppm
PLOMO	<1.0 ppm
MICROBIOLOGICO	
Nº GERMENES TOTALES (ufc/g)	<10000 unf
COLIFORMES TOTALES (ufc/g)	<10 unf
HONGOS Y LEVADURAS (ufc/g)	<100 unf
COLIFORMES FECALES	AUSENCIA
SALMONELLA	AUSENCIA
S.AUREUS	<100 unf

7.-ESTABILIDAD DEL PRODUCTO:

Conservar en lugar fresco y seco.

Ejemplar N°
Edición N° : 01

Elaboro: Fabiana Ferrada

Aprobó: Rodrigo Hernández

8.- 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:

08 2021
273

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

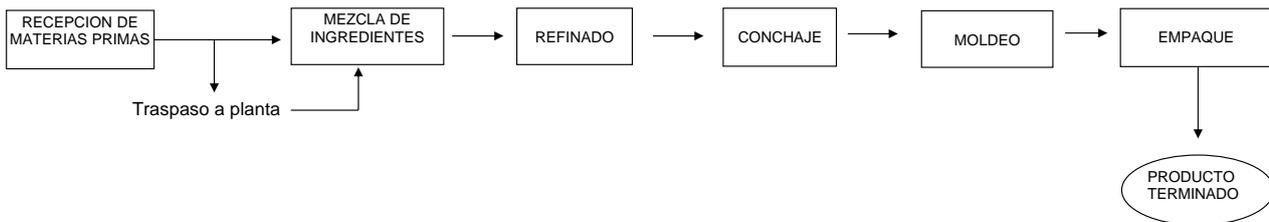
08 2021 273

08 = Corresponde al mes de vencimiento
2021 = 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 El 27 de Agosto de 2021

9.- DIAGRAMA DE FLUJO:



Ejemplar N° Edición N° : 01	
Elaboro: Fabiana Ferrada	Aprobó: Rodrigo Hernández