

NOMBRE DEL PRODUCTO VIZIO ESTUCHE 36 X 70 GR.  
 CODIGO SAP 210716  
 FECHA 04-04-2024  
 MARCA COSTA

### 1.- PRESENTACION COMERCIAL:

DESCRIPCION ALMENDRAS CUBIERTAS CON CHOCOLATE  
 PESO NETO 33 G  
 VIDA UTIL 12 MESES  
 MATERIAL DE ENVASE BOLSA POLIPROPILENO  
 DISPLAY CARTULINA  
 CAJA DE CARTON CORRUGADO

### 2.- CARACTERISTICAS DE ENVASE:

	CÓDIGO DE BARRA	PESO NETO	PESO BRUTO
ENVASE PRIMARIO	7802215107160	0,070	0,090
ENVASE SECUNDARIO	17802215107167	2,520	3,443

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



### 4.- COMPOSICION DEL PRODUCTO:

Azúcar
Almendras (24%)
Manteca de cacao
Sólidos de leche
Suero de leche
Proteínas lácteas concentradas
Pasta de cacao
Leche en polvo
Aceite vegetal fraccionado (shea y palma)
Cacao en polvo
Goma Arábica
Emulsionantes
Lecitina de soya
Poliricinoleato de poliglicerol
Agente de recubrimiento
Maltodextrina
Jarabe de glucosa
Aceite vegetal fraccionado de coco
Ácido cítrico
Goma xantán
Sorbato de potasio
Goma laca
Algarrobo en polvo
Jarabe de glucosa
Saborizante artificial Vainillina
Avellanas
Harina de trigo
Maní

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

**5.- INFORMACION NUTRICIONAL:**

Información Nutricional				
Porción:		28g (8 Unidades)		
Porciones por Envase:		Aprox. 3		
		100g	Porción	%VD
<b>Valor Energético</b>	(Kcal)	536	153	8%
	(kJ)	2 236	637	
<b>Carbohidratos Disponibles</b>	(g)	55	16	6%
	del cual:			
Azúcares totales	(g)	53	15	17%
Fibra Alimentaria	(g)	3,4	1,0	4%
Proteínas	(g)	6,9	1,9	
<b>Grasas Totales</b>	(g)	32,0	9,0	16%
	del cual:			
Grasas Saturadas	(g)	21	3,6	16%
Grasas Trans	(g)	0,64	0,18	
Grasas Monoinsaturadas	(g)	15,5	4,3	
Grasas Poliinsaturadas	(g)	3,8	1,1	
Colesterol	(mg)	4,2	1,2	
Sodio	(mg)	99	28	1%

**6.- 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) GRAGEADO:**

El chocolate es adicionado a las almendras engomadas hasta alcanzar el peso adecuado.

**E) BRILLADO:**

Una vez completado el grageado, el Vizzio es brillado para su posterior empaque

**F) 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:**

<b>ANALISIS</b>	<b>ESPECIFICACION</b>
<b>QUIMICO</b>	
HUMEDAD	<1,5%
<b>METALES</b>	
COBRE	<20.0 ppm
PLOMO	< 1.0 ppm
<b>MICROBIOLOGICO</b>	
Nº GERMEENES TOTALES (ufc/g)	<100 unf
COLIFORMES TOTALES (ufc/g)	<10 unf
HONGOS Y LEVADURAS (ufc/g)	<50 unf
COLIFORMES FECALES	AUSENCIA
SALMONELLA	AUSENCIA
S.AUREUS	<100 unf

**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 el siguiente tipo de codificación para la fecha de vencimiento y número de lote de fabricación.

**CODIFICACIÓN EN DOS LINEAS**

Actualmente Empresas Carozzi en su planta de Chocolates utiliza el siguiente tipo de codificación para la fecha de vencimiento y número de lote de fabricación.

08 2021  
273

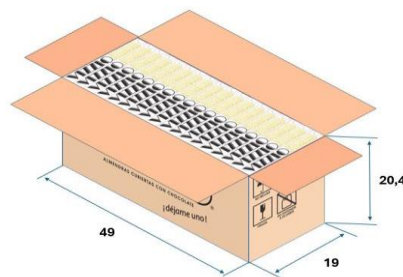
- 08 = Corresponde al mes de vencimiento
- 2021 = Corresponde al año de vencimiento
- 273 = Lote de fabricación
  - 27 = Día de envasado
  - 3 = Turno de envasado

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

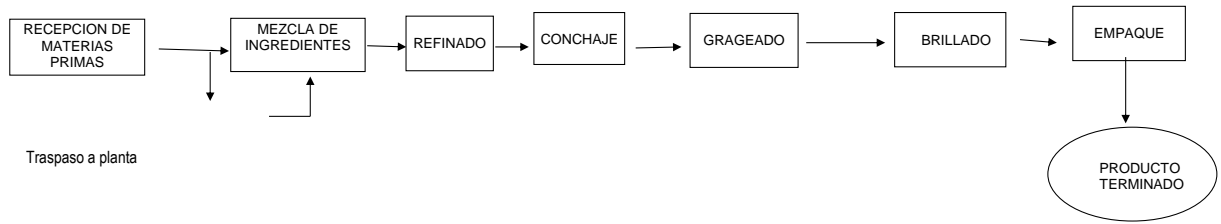
Vencimiento en Agosto de 2021.

**11.- CARACTERÍSTICAS DE EMBALAJE:**

MEDIDAS (cm)	LARGO (fondo)	ANCHO (frente)	ALTO
ENVASE PRIMARIO	2,6	18,0	9,5
ENVASE SECUNDARIO	19,0	49,0	20,4



**12.- DIAGRAMA DE FLUJO:**



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