FICHA TÉCNICA
250711 DELI COOKIE CHIPS BOLSA 16x210 GR
VERSIÓN: 05 – 11/03/2020
(Actualización)

1.- PRESENTACION COMERCIAL

PRODUCTO : DELI COOKIE CHIPS BOLSA 16X210 GR

CODIGO SAP : 250711

DESCRIPCIÓN : Galletas de Chips de Chocolate

PESO NETO : 210g.

CARACTERÍSTICAS ENVASES	TIPO	CÓDIGO DE BARRA	PESO NETO	PESO BRUTO
ENVASE PRIMARIO	Paquete	7802215507113	210 g	226 g
ENVASE SECUNDARIO	-	-	-	-
ENVASE TERCIARIO	Caja	1780221550711	3,360 kg	3,956 kg

MEDIDAS (mm)	ALTO	ANCHO	LARGO (FONDO)
ENVASE PRIMARIO	220	140	80
ENVASE SECUNDARIO	-	-	-
ENVASE TERCIARIO	207	294	461

UNIDADES POR CAJA : 16 Unidades
DESCRIPCIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE : PAPEL 45 g/m2 + PET Metalizado 12 µ + PE Blanco 55 µ
DESCRIPCIÓN DE MATERIAL DE EMBALAJE : Cartón Corrugado Kraft

PALLETIZADO
N° DE CAJAS DE BASE : 8
N° DE CAJAS DE ALTO : 5
TOTAL DE CAJAS X PALLET : 40
VOLUMEN DE PALLET COMPLETO (m^3) : 1,120

2.- INGREDIENTES DEL PRODUCTO

INGREDIENTES
Harina de Trigo
Azúcar
Aceite de Palma Fraccionado
Chips de Chocolate (*)
Mantequilla
Huevos
Aceite Vegetal Fraccionado e Hidrogenado (Palmiste)
Jarabe de Fructosa
Suero de Leche en Polvo
Cacao en Polvo
Maltodextrina
Harina de Algarroba
Color Caramelo
Almidón de Maíz
Bicarbonato de Amonio (Leudante)
Lecitina de Soya (Emulsificante)
Bicarbonato de Sodio (Leudante)
Sal
Fosfato Monocálcico
Saborizantes Arficiales (**)

NOTAS Y OBSERVACIONES:

(*) Chips de Chocolate: Azúcar, Pasta de Cacao, Manteca de Cacao, Aceite Vegetal Fraccionado (Shea y Palma), Leche Descremada en Polvo, Cacao en Polvo, Lecitina de Soya (Emulsificante), Saborizante Artificial.

(**) Saborizantes Artificial: Saborizante Vainilla, Saborizante Vanilol.

3.- ANALISIS FISICO DEL PRODUCTO

Una vez elaborado el producto el área de Control de Calidad toma muestras para determinar pesos, dimensiones, color, etc.

4.- ANALISIS QUIMICO-MICROBIOLOGICO DEL PRODUCTO TERMINADO

ANALISIS	ESPECIFICACION
pH	6,5 ± 0,5
Humedad	2,6 ± 0,6%
Recuento Total	Máx. 10.000 col/g muestra
Coliformes Totales	Menor que 10 col/g muestra
Hongos y Levaduras	Máx. 200 /g Muestra
Staphilococos Aureus	Menor que 10/g muestra

5.- ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

En condiciones de humedad (60 %) y temperatura (20 ºC), se garantiza la óptima conservación durante 10 meses.

6.- DESCRIPCIÓN DE FECHADO

La duración del producto estará señalada por la Fecha de Vencimiento (MMAAAA DDT).

Ejemplo de Fechado:

102019 082 08:40 SX
ELAB 08 01 2019

Descripción de Fechado:

Mes	Año	Día	Turno	Hora	Maquina Envasadora
10	2019	08	2	08:40	SX

ELAB	08	01	2019
	Día	Mes	Año

7.- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Análisis de Materias Primas
↓
Mezclado
↓
Corte por Alambre
↓
Horneo
↓
Enfriamiento
↓
Envasado
↓
Almacenaje

8.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

IDIOMAS DE ROTULACIÓN **:** Español e Inglés

TABLA NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción		4 unidades	(32 g)
Porciones por envase:		Aprox. 7	
		100 g	1 porción
Energía (kcal)		**512**	**164**
(kJ)		**2.145**	**687**
Proteínas (g)		**4,9**	**1,6**
Grasa total (g)		**26,1**	**8,4**
Grasa saturada	(g)	15,8	5,1
Grasa monoinsaturada	(g)	8,1	2,6
Grasa poliinsaturada	(g)	2,3	0,7
Grasa trans	(g)	0,46	0,15
Colesterol (mg)		26,51	8,48
H. de carb.disp.(g)		**64,4**	**20,6**
Azúcares Totales (g)		32,4	10,4
Sodio (mg)		**215**	**68,9**

9.- LOGOS LEY 20.606

10.- CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS

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

Cereales con gluten	x	Maní y derivados	x	Frutos secos	x	Sésamo y sus derivados	x
Crustáceos y derivados		Soja y sus derivados	x	Apio y derivados		Anhídrido sulfuros y sulfitos en cc a 10 mg/kg	x
Huevos y sus derivados	x	Leche y sus derivados	x	Mostaza y derivados		Pescados y derivados	

Elaborado por:	**SUSANA TORRES R.** Asistente de Desarrollo Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa	**Revisado por:**	**OSVALDO NAVARRO J.** Subgerente Desarrollo Confites Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa