

FICHA TÉCNICA
251641 MINI CHIPS CHOC 30X35 GR
Versión: 05 – 04/03/2020
(Actualización)



1.- PRESENTACION COMERCIAL

PRODUCTO : MINI CHIPS CHOC 30X35 GR
CÓDIGO SAP : 251641
DESCRIPCIÓN : Galletitas con Chips sabor Chocolate.
PESO NETO : 35 g.

CARACTERÍSTICAS ENVASES	TIPO	CÓDIGO DE BARRA	PESO NETO	PESO BRUTO
ENVASE PRIMARIO	Paquete	7802215516412	35 g	36,6 g
ENVASE SECUNDARIO	-	-	-	-
ENVASE TERCIARIO	Caja	17802215516419	1,050 Kg	1,269 Kg

MEDIDAS (mm)	ALTO	ANCHO	LARGO (FONDO)
ENVASE PRIMARIO	150	122	40
ENVASE SECUNDARIO	-	-	-
ENVASE TERCIARIO	207	163	398

UNIDADES POR CAJA : 30 Unidades
DESCRIPCIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE : BOPP 20 µ + BOPP Perlescente 25 µ
FABRICANTE : Empresas Carozzi S.A., Planta de Galletas Costa, Chile.

PALLETIZADO

N° DE CAJAS DE BASE : 18
N° DE CAJAS DE ALTO : 5
TOTAL CAJAS X PALLET : 90
VOLUMEN DE PALLET COMPLETO (m³) : 1,200

Elaborado por:	SUSANATORRES 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
-----------------------	--	----------------------	--

FICHA TÉCNICA
251641 MINI CHIPS CHOC 30X35 GR
Versión: 05 – 04/03/2020
(Actualización)



2.- INGREDIENTES DEL PRODUCTO

INGREDIENTES
Harina de Trigo
Azúcar
Margarina Vegetal de Repostería
Aceite de Palma Fraccionado
Almidón de Maíz
Aceite Vegetal Fraccionado e Hidrogenado (Palma)
Suero de Leche en Polvo
Huevos
Maltodextrina
Coco Rallado
Jarabe de Fructosa
Cacao en Polvo
Harina de Algarroba
Bicarbonato de Sodio (Leudante)
Sal
Lecitina de Soya (Emulsificante)
Bicarbonato de Amonio (Leudante)
Estearoil Lactilato de Calcio (Emulsificante)
Saborizantes Idénticos a Natural (*)
Fosfato Monocálcico (Leudante)
Saborizante Artificial (**)

NOTAS Y OBSERVACIONES:

(*) Saborizante Idénticos a Natural: Saborizante Mantequilla, Saborizante Vainilla.

(**) Saborizante Artificial: 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	7,0 ± 0,3
Humedad	2,0 ± 0,2%
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

Elaborado por:	SUSANATORRES 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
-----------------------	--	----------------------	--

FICHA TÉCNICA
251641 MINI CHIPS CHOC 30X35 GR
Versión: 05 – 04/03/2020
(Actualización)



5.- ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

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

6.- DESCRIPCIÓN DE FECHADO

La duración del producto estará señalada por la Fecha de Vencimiento (MM AAAA DDT), mientras que en el lote estará señalado por la Hora de Elaboración y Envasadora (HH:HH EE)

Por ejemplo:

052018 302 16:20C2

Mes Año Día
09 2017 30 2 16:20 C2

Turno Hora Maquina Envasadora

7.- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO



Elaborado por:	SUSANATORRES 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
-----------------------	--	----------------------	--

FICHA TÉCNICA
251641 MINI CHIPS CHOC 30X35 GR
 Versión: 05 – 04/03/2020
 (Actualización)



8.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

IDIOMAS DE RUTULACIÓN : Español e inglés.

TABLA NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción	1 paquete	(35 g)
Porciones por envase:	1	
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	513	180 [↑]
(kJ)	2.149	752
Proteínas (g)	4,4	1,5
Grasa total (g)	25,7 [↓]	9,0
Grasa saturada (g)	15,6	5,4
Grasa monoinsaturada (g)	7,9	2,8
Grasa poliinsaturada (g)	2,3	0,8
Grasa trans (g)	0,46	0,16
Colesterol (mg)	3,38	1,18
H. de carb. disp.(g)	66,0	23,1
Azúcares totales (g)	32,0	11,2
Sodio (mg)	305	107

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	<input checked="" type="checkbox"/>	Maní y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Frutos secos	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésamo y sus derivados	
Crustáceos y derivados		Soja y sus derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Apio y derivados		Anhídrido sulfuros y sulfitos en cc a 10 mg/kg	
Huevos y sus derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Leche y sus derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Mostaza y derivados		Pescados y derivados	

Elaborado por:	SUSANATORRES 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
-----------------------	--	----------------------	--