

FICHA TECNICA
251621 MINI VINO 30X40 GR.
VERSIÓN: 08 – 17/03/2020
(Actualización)



1.- PRESENTACION COMERCIAL

PRODUCTO : MINI VINO 30X40 GR.
CÓDIGO SAP : 251621
DESCRIPCIÓN : Galletitas Dulces
PESO NETO : 40 g.

CARACTERÍSTICAS ENVASES	TIPO	CÓDIGO DE BARRA	PESO NETO	PESO BRUTO
ENVASE PRIMARIO	Paquete	7802215516214	40 g	42 g
ENVASE SECUNDARIO	-	-	-	-
ENVASE TERCIARIO	Caja	17802215516211	1,200 Kg	1,419 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 + BOPP perlescente 25 µ
Cartón Corrugado Kraft

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:	ROSA SÁNCHEZ M. Asistente de Desarrollo Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa	Revisado por:	OSVALDO NAVARRO J. Subgerente Desarrollo Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa
-----------------------	--	----------------------	---

FICHA TECNICA
251621 MINI VINO 30X40 GR.
VERSIÓN: 08 – 17/03/2020
(Actualización)



2.- COMPOSICION DEL PRODUCTO

INGREDIENTES
Harina de Trigo
Azúcar
Aceite Vegetal (Palma, Cártamo y Girasol)
Miel de Abejas
Aceite de Palma Fraccionado
Bicarbonato de Amonio (Leudante)
Sal
Estearoil Lactilato de Calcio (Emulsificante)
Almidón de Maíz
Bicarbonato de Sodio (Leudante)
Lecitina de Soya (Emulsificante)
Metabisulfito de Sodio (Mejorador de Harinas)

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	1,5 ± 0,5%
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 °C), se garantiza la óptima conservación durante 10 meses.

Elaborado por:	ROSA SÁNCHEZ M. Asistente de Desarrollo Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa	Revisado por:	OSVALDO NAVARRO J. Subgerente Desarrollo Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa
-----------------------	--	----------------------	---

FICHA TECNICA
251621 MINI VINO 30X40 GR.
VERSIÓN: 08 – 17/03/2020
(Actualización)



6.- DESCRIPCIÓN DE FECHADO

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

Ejemplo de Fechado:

102020 082 08:40 SX ELAB 08 01 2020
--

Descripción de Fechado:

Mes	Año	Día	Turno	Hora	Maquina Envasadora
10	2020	08	2	08:40	SX

ELAB	08	01	2020
	Día	Mes	Año

7.- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO



Elaborado por:	ROSA SÁNCHEZ M. Asistente de Desarrollo Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa	Revisado por:	OSVALDO NAVARRO J. Subgerente Desarrollo Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa
-----------------------	--	----------------------	---

FICHA TECNICA
251621 MINI VINO 30X40 GR.
VERSIÓN: 08 – 17/03/2020
(Actualización)



8.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

IDIOMAS DE RUTULACIÓN : Español e inglés.

TABLA NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción:	1 paquete	(40 g)
Porciones por envase:	1	
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	452	181 ▼
(kJ)	1.895	758
Proteínas (g)	4,1	1,7
Grasa total (g)	13,7 ▲	5,5
Grasa saturada (g)	3,9	1,6
Grasa monoinsaturada (g)	7,5	3,0
Grasa poliinsaturada (g)	2,3	0,9
Grasa trans (g)	0,25	0,10
Colesterol (mg)	0,11	0,04
H. de carb. disp. (g)	78,2	31,3
Azúcares Totales (g)	22,0	8,8
Sodio (mg)	317	127

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 sulfuro y sulfitos en cc a 10 mg/kg	<input checked="" type="checkbox"/>
Huevos y sus derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Leche y sus derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Mostaza y derivados		Pescados y derivados	

Elaborado por:	ROSA SÁNCHEZ M. Asistente de Desarrollo Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa	Revisado por:	OSVALDO NAVARRO J. Subgerente Desarrollo Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa
-----------------------	--	----------------------	---