FICHA TECNICA
251226 FRAC CLASICA 36X130 GR.
VERSIÓN: 07 – 04/03/2020
(Actualización)

1.- PRESENTACION COMERCIAL

PRODUCTO : FRAC CLASICA 36X130 GR.
CÓDIGO SAP : 251226
DESCRIPCIÓN : Galletas con Crema Sabor Chocolate.
PESO NETO : 130 g.

CARACTERÍSTICAS ENVASES	TIPO	CÓDIGO DE BARRA	PESO NETO	PESO BRUTO
ENVASE PRIMARIO	Paquete	7802215512261	130 g	132 g
ENVASE SECUNDARIO	-	-	-	-
ENVASE TERCIARIO	Caja	17802215512268	4,680 Kg	4,932 Kg

MEDIDAS (cm)	ALTO	ANCHO	LARGO (FONDO)
ENVASE PRIMARIO	70	180	25
ENVASE SECUNDARIO	-	-	-
ENVASE TERCIARIO	190	220	316

UNIDADES POR CAJA : 36 Unidades
DESCRIPCIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE : BOPP 17 + BOPP PERLESCENTE 30µ
FABRICANTE : Empresas Carozzi S.A., Planta de Galletas Costa, Chile.

PALLETIZADO
N° DE CAJAS DE BASE : 16
N° DE CAJAS DE ALTO : 5
TOTAL CAJAS X PALLET : 80
VOLUMEN DE PALLET COMPLETO (m^3) : 1.060

2.- COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

INGREDIENTES
Harina de Trigo
Azúcar
Aceite Fraccionado de Palma Fraccionado
Aceite Vegetal (Soya, Palmiste, Soya Interesterificado, Palmiste Interesterificado)
Margarina Vegetal Interesterificada
Cacao en Polvo
Jarabe de Fructosa
Colorante Natural Caramelo (S.I.N.:150d)
Almidón de Maíz
Pasta de Cacao
Harina de Algarroba
Bicarbonato de Sodio (Leudante)
Lecitina de Soya (Emulsificante)
Sal
Bicarbonato de Amonio (Leudante)
Saborizante Idéntico a Natural (*)
Fosfato de Sodio Aluminio (Regulador de Acidez)
Sulfato de Sodio Aluminio (Regulador de Acidez)
Fosfato de Calcio (Regulador de Acidez)

NOTAS Y OBSERVACIONES:

(*) Saborizante Idéntico a Natural: Saborizante Chocolate.

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	6,8 ± 0,5
Humedad	2,0 ± 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 ºC), se garantiza la óptima conservación durante 12 meses.

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:

122020 082 08:40 SX
ELAB 08 01 2020

Descripción de Fechado:

Mes	Año	Día	Turno	Hora	Maquina Envasadora
12	2020	08	2	08:40	SX

ELAB	08	01	2020
	Día	Mes	Año

7.- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Análisis de Materias Primas
|
Mezclado
|
Moldeado
|
Horneo
|
Enfriamiento
|
Encremado
|
Enfriamiento
|
Envasado
|
Almacenaje

8.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

IDIOMAS DE RUTULACIÓN : Español, inglés y francés.

TABLA NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción	2 unidades	(26 g)
Porciones por envase:	5	

		100 g	1 porción
Energía (kcal)		484	126
(kJ)		2.024	526
Proteínas (g)		4,6	1,2
Grasa total (g)		21,0	5,5
Grasa saturada	(g)	10,9	2,8
Grasa monoinsaturada	(g)	5,5	1,4
Grasa poliinsaturada	(g)	4,6	1,2
Grasa trans	(g)	0,18	0,05
Colesterol (mg)		0,70	0,18
H. de carb.disp.(g)		69,1	18,0
Azúcares Totales (g)		33,6	8,7
Sodio (mg)		301	78,4

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	
Crustáceos y derivados		Soja y sus derivados	x	Apio y derivados		Anhídrido sulfuros y sulfitos en cc a 10 mg/kg	
Huevos y sus derivados	x	Leche y sus derivados	x	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 Confites Empresas Carozzi S.A. Planta de Galletas Costa