

FICHA TECNICA
250252 TUAREG 35X120 GR.
VERSIÓN: 11 – 10/03/2020
(Actualización)



1.- PRESENTACION COMERCIAL

PRODUCTO : TUAREG 35X120 GR.
CÓDIGO SAP : 250252
DESCRIPCIÓN : Galletas Rellenas con Crema de Coco Natural
PESO NETO : 120 g.

CARACTERÍSTICAS ENVASES	TIPO	CÓDIGO DE BARRA	PESO NETO	PESO BRUTO
ENVASE PRIMARIO	Paquete	7802215502262	120 g	122 g
ENVASE SECUNDARIO	-	-	-	-
ENVASE TERCIARIO	Caja	17802215502269	4,200 Kg	4,456 Kg

MEDIDAS (mm)	ALTO	ANCHO	LARGO (FONDO)
ENVASE PRIMARIO	50	200	45
ENVASE SECUNDARIO	-	-	-
ENVASE TERCIARIO	237	188	318

UNIDADES POR CAJA : 35 Unidades

DESCRIPCIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE

ENVASE SECUNDARIO : BOPP 20 + BOPP Perlescente 30μ
ENVASE TERCIARIO : Cartón Corrugado Kraft

FABRICANTE : Empresas Carozzi S.A., Planta de Galletas Costa, Chile.

PALLETIZADO

N° DE CAJAS DE BASE : 19
N° DE CAJAS DE ALTO : 4
TOTAL CAJAS X PALLET : 76
VOLUMEN DE PALLET COMPLETO (m³) : 1.080

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
-----------------------	--	----------------------	--

FICHA TECNICA
250252 TUAREG 35X120 GR.
VERSIÓN: 11 – 10/03/2020
(Actualización)



2.- COMPOSICION DEL PRODUCTO

INGREDIENTES
Harina de Trigo
Azúcar
Aceite Vegetal (Soya Palmiste Soya Interesterificado Palmiste Interesterificado)
Aceite de Palma Fraccionado
Margarina Vegetal de Repostería
Jarabe de Fructosa
Coco Rallado (1%)
Almidón de Maíz
Suero de Leche en Polvo
Lecitina de Soya (Emulsificante)
Bicarbonato de Amonio (Leudante)
Sal
Bicarbonato de Sodio (Leudante)
Saborizante Idéntico a Natural
Antioxidante BHT
Ácido Cítrico (Antioxidante)
Huevos.

NOTAS Y OBSERVACIONES:

(*) Saborizante Idéntico a Natural: Saborizante Coco.

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 ± 0,5
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

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
-----------------------	--	----------------------	--

FICHA TECNICA
250252 TUAREG 35X120 GR.
VERSIÓN: 11 – 10/03/2020
(Actualización)



5.- ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

En condiciones de humedad (60 %) y temperatura (20 °C), 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



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
-----------------------	--	----------------------	--

FICHA TECNICA
250252 TUAREG 35X120 GR.
VERSIÓN: 11 – 10/03/2020
(Actualización)



8.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

IDIOMAS DE RUTULACIÓN : Español, Inglés y Francés.

TABLA NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción:	3 unidades (38 g)	
Porciones por envase:	Aprox. 3	
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	520	198
(KJ)	2.180	828
Proteínas (g)	3,7	1,4
Grasa total (g)	25,1	9,5
Grasa saturada (g)	13,4	5,1
Grasa monoinsaturada (g)	6,8	2,6
Grasa poliinsaturada (g)	4,9	1,9
Grasa trans (g)	0,45	0,17
Colesterol (mg)	0,41	0,15
H. de carb. disp.(g)	70,0	26,6
Azúcares Totales (g)	32,7	12,4
Sodio (mg)	147	55,7

9.- LOGOS LEY 20.606



9.- 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 sulfuroso 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:	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
-----------------------	--	----------------------	--