

FICHA TECNICA
250257 FRAC NARANJA 36X130 GR.
VERSIÓN: 01 – 04/06/2021



1.- PRESENTACION COMERCIAL

| | |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRODUCTO | FRAC NARANJA 36X130 GR. |
| CÓDIGO SAP | 250257 |
| DESCRIPCIÓN | Galletas con Crema Sabor Naranja |
| PESO NETO | 130 g. |
| FABRICANTE | Elaborado en Chile por: Empresas Carozzi S.A. Camino Longitudinal Sur N° 5201, San Bernardo. Res. S.S.M.A. N° 3316 del 22.04.85 |
| PAIS DE ORIGEN | Chile |
| MODO DE PREPARACIÓN | Consumo directo |
| IDIOMAS DE RUTULACIÓN | Español, inglés y francés |
| FONO SERVICIO INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR | 800 228 228 |
| REDES SOCIALES | Facebook CarozziHablemos |
| PAGINA WEB | www.carozzicorp.com |

| CARACTERÍSTICAS ENVASES | CÓDIGO DE BARRA | PESO NETO | PESO BRUTO |
|-------------------------|-----------------|-----------|------------|
| ENVASE PRIMARIO | 7802215502576 | 130 g | 131 g |
| ENVASE SECUNDARIO | - | - | - |
| ENVASE TERCIARIO | 17802215502573 | 4,680 Kg | 4,979 Kg |

| MEDIDAS (cm) | ALTO | ANCHO | LARGO (FONDO) |
|-------------------|------|-------|---------------|
| ENVASE PRIMARIO | 6,8 | 17,5 | 3,0 |
| ENVASE SECUNDARIO | - | - | - |
| ENVASE TERCIARIO | 19,0 | 22,0 | 31,6 |

| | |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| UNIDADES POR CAJA | 36 |
| DESCRIPCION DEL MATERIAL DE EMPAQUE | |
| ENVASE PRIMARIO | BOPP Coex Transp 17 µ + BOPP Coex Perlescente 30 µ |
| ENVASE SECUNDARIO | Cartón Corrugado Kraft |
| PALLETIZADO | |
| N° DE CAJAS DE BASE | 16 |
| N° DE CAJAS DE ALTO | 5 |
| TOTAL CAJAS POR PALLET | 80 |
| VOLUMEN DEL PALLET COMPLETO (m³) | 1,340 |

| | | | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

2.- INGREDIENTES

| INGREDIENTES |
|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Harina de Trigo |
| Azúcar |
| Aceite de Palma Fraccionado |
| Aceite Vegetal (Soya, Palmiste, Soya Interesterificado, Palmiste Interesterificado) |
| Margarina de Repostería |
| Color Caramelo |
| Cacao en Polvo |
| Almidón de Maiz |
| Suero de Leche en Polvo |
| Jarabe de Fructosa |
| Bicarbonato de Sodio (Leudante) |
| Lecitina de Soya (Emulsificante) |
| Sal |
| Bicarbonato de Amonio (Leudante) |
| Saborizantes Idénticos a Natural (*) |
| Fosfato Monocálcico (Regulador de Acidez) |
| Ácido Cítrico |
| Colorante Annato (S.I.N.:160 b) |
| Colorante Carmin de Cochinilla (S.I.N.:120) |
| Colorante Cúrcuma (S.I.N.: 100ii) |
| Huevos |
| Leche Entera en Polvo |

NOTAS Y OBSERVACIONES:

(*) Saborizantes Idénticos a Natural: Sabor Chocolate, Sabor Naranja.

3.- ANALISIS FISICO DEL PRODUCTO

Una vez elaborado el producto el área de Control de Calidad realiza controles de pesos, dimensiones y características organolépticas.

4.- ANALISIS QUIMICO Y MICROBIOLOGICO DEL PRODUCTO TERMINADO

| | |
|----------------------------|------------|
| Humedad galleta [%] | 2,00 ± 0,5 |
| pH galleta | 6,8 ± 0,5 |

| | Plan de muestreo | | | | Límites [UFC/g] | |
|---------------------------------|------------------|--------|---|---|-----------------|-----------------|
| | Categoría | Clases | n | c | m | M |
| Rcto. Aerobios Mesófilos | 3 | 3 | 5 | 1 | 10 ⁵ | 10 ⁶ |
| E. Coli | 6 | 3 | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| S. Aureus | 6 | 3 | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| Salmonella en 25 g | 10 | 2 | 5 | 0 | 0 | - |

n: número de muestras a examinar, c: número permitido de unidades de muestra defectuosas, m: límite máximo aceptable, M: límite máximo permisible

| | | | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

5.- VIDA ÚTIL Y ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

| | |
|------------------|----------|
| Vida Útil | 12 Meses |
| Humedad Relativa | 60 % |
| Temperatura | 20 °C |

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:

| |
|---------------------|
| 012022 082 08:40 SX |
| ELAB 08 01 2021 |

Descripción de Fechado:

| Mes | Año | Día | Turno | Hora | Maquina Envasadora |
|-----|------|-----|-------|-------|--------------------|
| 01 | 2022 | 08 | 2 | 08:40 | SX |

| | | | |
|------|-----|-----|------|
| ELAB | 08 | 01 | 2021 |
| | Día | Mes | Año |

7.- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO



| | | | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

8.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

TABLA NUTRICIONAL

| INFORMACION NUTRICIONAL | | |
|--------------------------------|--------------|-------------|
| Porción | 3 unidades | (39 g) |
| Porciones por envase: | Aprox. 3 | |
| | 100 g | 1 porción |
| Energía (kcal) | 501 | 195 |
| (kJ) | 2.099 | 819 |
| Proteínas (g) | 4,1 | 1,6 |
| Grasa total (g) | 22,0 | 8,6 |
| Grasa saturada (g) | 11,2 | 4,4 |
| Grasa monoinsaturada (g) | 6,4 | 2,5 |
| Grasa poliinsaturada (g) | 4,4 | 1,7 |
| Grasa trans (g) | 0,39 | 0,15 |
| Colesterol (mg) | 0,55 | 0,21 |
| H. de carb. disp. (g) | 71,6 | 27,9 |
| Azúcares Totales (g) | 34,5 | 13,4 |
| Sodio (mg) | 296 | 116 |

9.- DESCRIPTORES NUTRICIONALES SEGÚN REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS DS 977.

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| DESCRIPTORES NUTRICIONALES | No Aplica |
|-----------------------------------|-----------|

10.- LOGOS – LEY 20.606

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|

| | | | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

11.- 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 | |

DESCRIPCION DE ALERGENOS EN ENVASE

“Elaborado en líneas que también procesan Almendras, Avellanas, Huevos, Leche, Maní, Nueces y Productos Derivados, Sésamo, Soya, Sulfitos y Cereales que contienen Gluten”.

Contiene: Gluten, Soya, Huevos, Leche y Sulfitos.

12.- RESTRICCIÓN DE CONSUMO

Celíacos, diabéticos y personas con alergias alimentarias.

| | | | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|