



## FICHA TECNICA



**NOMBRE DEL PRODUCTO**  
**CODIGO**  
**FECHA**  
**MARCA**

FRUGELE 12X430G  
313693  
31-03-2020  
AMBROSOLI

### 1.- PRESENTACION COMERCIAL:

**DESCRIPCION**  
**PESO NETO**  
**VIDA UTIL**

GOMITAS SABORES FRUTALES  
430G  
10 MESES

**MATERIAL DE ENVASE**

HUINCHA PVC  
BOLSA POLIPROPILENO  
CAJA DE CARTON CORRUGADO

### 2.- COMPOSICION DEL PRODUCTO:

Azúcar	
Jarabe de glucosa	
Gelificante: gelatina	
Acidulante: ácido cítrico (INS/SIN 330)	
Saborizantes artificiales	
Colorantes	TARTRAZINA (INS/SIN102)
	AMARILLO CREPUSCULO (INS/SIN110)
	Rojo Allura AC (INS/SIN129)
	Azul Brillante FCF (INS/SIN133)
	Indigotina (INS/SIN132)

### 3.- INFORMACION NUTRICIONAL:

Información Nutricional				
Porción:		3 Unidades (12,9g)		
Porciones por Envase:		Aprox. 33		
		100g	Porción	%VD
Valor Energético	(Kcal)	341	46	2%
	(kJ)	1448	196	
Carbohidratos Disponibles	(g)	81	11	4%
del cual:				
Azúcares totales	(g)	68	8,8	
Fibra Alimentaria	(g)	0	0	0%
Proteínas	(g)	4,2	0,5	
Grasa Total	(g)	0	0	0%
del cual:				
Grasa Saturada	(g)	0	0	0%
Grasa Trans	(g)	0	0	
Grasa Monoinsaturada	(g)	0	0	
Grasa Poliinsaturada	(g)	0	0	
Colesterol	(mg)	0	0	
Sodio	(mg)	55	7,1	0,3%

Ejemplar N°  
Edición N° : 01

Elaboro: Francisca González

Aprobo: Rodrigo Hernández

#### **4.- PROCESO DE ELABORACIÓN:**

##### **A) MEZCLA DE INGREDIENTES:**

Se disuelve convenientemente azúcar en agua a la que se le agrega jarabe de glucosa y gelatina pre-disuelta. Este jarabe se cocina en forma adecuada hasta lograr un jarabe con un mínimo de 75% de sólidos.

##### **B) DOSIFICADO:**

Se agrega sabor, color y ácido, luego se procede a dosificar en moldes pre-formados con almidón tratado y se estaciona en ambiente controlado para su gelificación.

##### **C) AZUCARADO:**

Una vez transcurrido el tiempo necesario las formas se sacan del almidón y se azucaran.

##### **D) EMPAQUE:**

El producto finalmente es envasado y colocado en su correspondiente unidad de venta.

#### **5.- ANALISIS FISICO DEL PRODUCTO:**

Una vez elaborado el producto el área de aseguramiento de calidad toma muestra para determinar: peso, atributos de color, sabor, calidad del envasar (sellado, ajuste del material).

#### **6.- ANALISIS QUIMICO-MICROBIOLÓGICOS DEL PRODUCTO TERMINADO:**

<b><u>ANALISIS</u></b>	<b><u>ESPECIFICACION</u></b>
<b>QUIMICO</b>	
HUMEDAD	<17.0%
<b>METALES</b>	
COBRE	< 10.0 ppm
PLOMO	< 2.0 ppm
<b>MICROBIOLÓGICO</b>	
Nº GERMENES TOTALES (ufc/g)	<10000 unf
COLIFORMES TOTALES (ufc/g)	<10 unf
HONGOS Y LEVADURAS (ufc/g)	<100 unf
COLIFORMES FECALES	AUSENCIA
SALMONELLA	AUSENCIA
S.AUREUS	<100 unf

#### **7.- ESTABILIDAD DEL PRODUCTO:**

Conservar en lugar fresco y seco.

#### **8.- DECLARACION OGM:**

Posibles trazas por la utilización de Materias Primas de origen OGM (Glucosa/Maltosa Maíz)

Ejemplar N° Edición N° : 01	
Elaboro: Francisca González	Aprobo: Rodrigo Hernández

**9.- INTERPRETACIÓN DEL CODIGO FECHA Y N° DE LOTE:**

Actualmente Empresas Carozzi en su planta de Caramelos utiliza el siguiente tipo de codificación para la fecha de vencimiento y número de lote de fabricación.

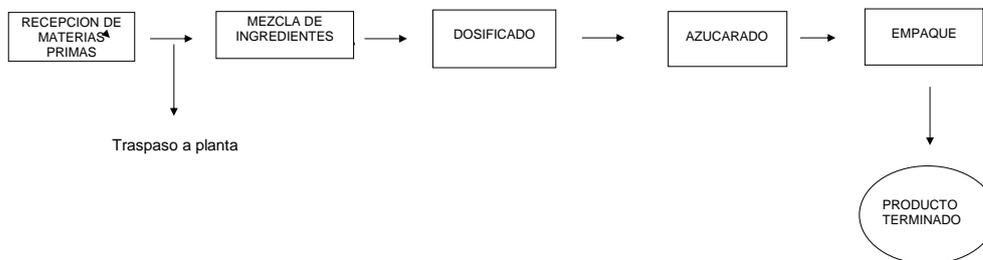
08 2019 W6 273 22:23 Elab.:27.03.2018
---

08 = Corresponde al mes de vencimiento  
2019 = Corresponde al año de vencimiento  
W6 = Máquina Envasadora  
273 = Lote de fabricación  
27 = Día de envasado  
3 = Turno de envasado  
22:23 = Hora de Envasado  
Ela.: 27.03.2018 = Fecha de Elaboración

De acuerdo al ejemplo dado se interpretaría de la siguiente forma:

Vencimiento en Agosto de 2019.

**10.- DIAGRAMA DE FLUJO:**



Ejemplar N° Edición N° : 01	
Elaboro: Francisca González	Aprobo: Rodrigo Hernández