



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:	(g)			
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

Elabora: 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 envaser (sellado, ajuste del material).

6.- ANALISIS QUIMICO-MICROBIOLOGICOS DEL PRODUCTO TERMINADO:

<u>ANALISIS</u>	<u>ESPECIFICACION</u>
<u>QUIMICO</u>	
HUMEDAD	<17.0%
<u>METALES</u>	
COBRE	< 10.0 ppm
PLOMO	< 2.0 ppm
<u>MICROBIOLOGICO</u>	
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.

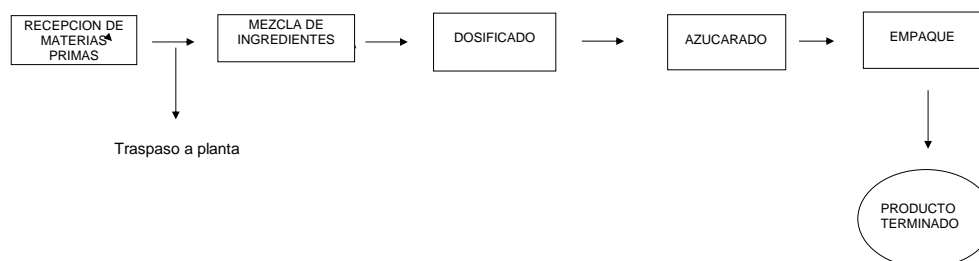
08 2019 W6 273
22:23
Elab.:27.03.2018

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