



## FICHA TECNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO  
CODIGO SAP  
FECHA  
MARCA

CARAMELO ARBOLITO 12X430 GR  
311348  
15-05-2023  
AMBROSOLI

EAN-13  
DUN-14

7802200113480  
17802200113487

### 1.- PRESENTACION COMERCIAL:

DESCRIPCION  
PESO NETO  
VIDA UTIL

CARAMELOS SURTIDOS  
430 G  
18 MESES

MATERIAL DE ENVASE

HUINCHA PVC  
BOLSA POLIPROPILENO  
CAJA CARTON CORRUGADO

### 2.- COMPOSICION DEL PRODUCTO:

Jarabe de glucosa	
Azúcar	
Acido cítrico	
Leche en polvo	
Mantequilla	
Dextrosa	
Crema de leche	
Saborizantes artificiales	
Sorbitol	
Aceite vegetal (maravilla y soya)	
Sólidos de leche	Suero de leche
	Proteínas lácteas concentradas
Alcohol	
Cacao en polvo	
Colorantes	Caramelo
	Dióxido de Titatino
	AMARILLO CREPUSCULO
	TARTRAZINA
	Rojo Allura AC
	Azul Brillante FCF
Emulsionantes	Lecitina de soya
	Poliricinooleato de poliglicerol
Aceite de maravilla y soya (con antioxidantes BHA y BHT)	

Contiene: Sulfitos, leche y soya. "Elaborado en líneas que también procesan Almendras, Avellanas, Huevos, Leche, Maní, Nueces y Productos Derivados, Sésamo, Soya, Sulfitos y Cereales que contienen Gluten".

### 3.- INFORMACION NUTRICIONAL:

Información Nutricional				
Porción:	21,5g (5 unidades/pzas.)			
Porciones por Envase:	20			
		100g	Porción	%VD
<b>Valor Energetico</b>	(Kcal)	396	85	4%
	(kJ)	1684	361	
<b>Carbohidratos Disponibles</b>	(g)	98	21	7%
del cual:				
Azucares totales	(g)	76	16	
<b>Proteinas</b>	(g)	0,2	0	
<b>Grasa Total</b>	(g)	0,4	0,1	0%
del cual:				
Grasa Saturada	(g)	0,2	0	0%
Grasa Trans	(g)	0,01	0	
Grasa Monoinsaturada	(g)	0,1	0	
Grasa Poliinsaturada	(g)	0,1	0	
Colesterol	(mg)	1,2	0,3	
Fibra Alimentaria	(g)	0,2	0	0%
<b>Sodio</b>	(mg)	94	20	1%

#### 4.- SIMBOLOS "ALTOS EN....":



#### 5.- PROCESO DE ELABORACIÓN:

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

Se disuelve convenientemente azúcar en agua a la que se le agrega jarabe de glucosa la crema de leche. Este jarabe se cocina en cocinas adecuadas hasta lograr una masa plástica.

##### **B) COCCION:**

Se someten el jarabe a una cocción en equipos adecuados

##### **C) AMASADO:**

Una vez cocinado el jarabe se procede a la mezcla y a la adición del sabor.

##### **D) TROQUELADO:**

Luego de homogenizar la mezcla se procede a efectuar el troquelado dando forma al caramelo.

##### **E) EMPAQUE:**

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

#### 6.- 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 envase (sellado, ajuste del material).

#### 7.- ANALISIS QUIMICO-MICROBIOLOGICOS DEL PRODUCTO TERMINADO:

<u>ANALISIS</u>	<u>ESPECIFICACION</u>
<b>QUIMICO</b>	
HUMEDAD	<2.0%
<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

#### 8.- ESTABILIDAD DEL PRODUCTO:

Conservar en lugar fresco y seco.

Ejemplar N° Edición N° : 01	Página:01 de 03
Elaboro: Fabiana Ferrada	Aprobó: 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 2023  
273

08 = Corresponde al mes de vencimiento  
2023 = Corresponde al año de vencimiento  
273 = Lote de fabricación

27 = Día de envasado  
3 = Turno de envasado

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

Vencimiento en Agosto de 2023.

### 10.- DIAGRAMA DE FLUJO:

