

FICHA TECNICA

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



NOMBRE DEL PRODUCTO CODIGO SAP

FECHA MARCA

EAN-13 7802200113480 **DUN-14** 17802200113487

1.- PRESENTACION COMERCIAL:

DESCRIPCIONCARAMELOS SURTIDOSPESO NETO430 GVIDA UTIL18 MESES

MATERIAL DE ENVASE HUINCHA PV

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 (maraville	a 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
Emulsionanates	Lecitina de soya
	Poliricinoleato de poliglicerol
Aceite de maravilla y so	ya (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:

Porción: 21,5g (5 unidad Porciones por Envase: 20	des/pzas.)			
		100g	Porción	%VD
Valor Energetico	(Kcal)	396	85	4%
	(kJ)	1684	361	
Carbohidratos Disponibles	(g)	98	21	7%
del cual:				
Azucares totales	(g)	76	16	
Proteinas	(g)	0,2	0	
Grasa Total	(g)	0.4	0,1	0%
del cual:	(g)			
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	(mg)	0,2	0	0%
Sodio	(mg)	94	20	1%

Ejemplar № Edición № : 01	Pagina:01 de 03
Elaboro: Fabiana Ferrada	Aprobó: Rodrigo Hernández

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



5.- PROCESO DE ELABORACION:

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>
QUIMICO	
HUMEDAD	<2.0%
METALES	
COBRE	< 10.0 ppm
PLOMO	< 2.0 ppm
MICROBILOGICO	
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	Pagina:01 de 03
Elaboro: Fabiana Ferrada	Aprobó: Rodrigo Hernández

9.- INTERPRETACIÓN DEL CODIGO FECHA Y Nº 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

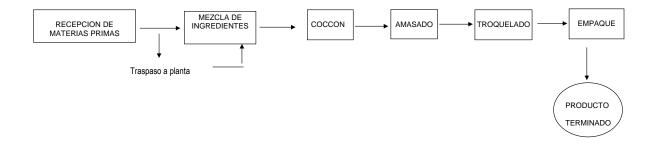
08 = Corresponde al mes de vencimiento 2023 = Corresponde al año de vencimiento 273 = Lote de fabricación

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:



Ejemplar N° Edición N° : 01	Pagina:01 de 03
Elaboro: Fabiana Ferrada	Aprobó: Rodrigo Hernández