



FICHA INCORPORACIÓN

Ficha técnica de producto

ANTECEDENTES GENERALES

Nombre del Proveedor	Industria de Alimentos Dos en Uno S.A.
Dirección	Placer 1324 – Santiago
Razón social	Industria de Alimentos Dos en Uno S.A.
Teléfono	(56-2) 52 08 700
Rut:	84.476.300-K
e-mail	www.arcor.cl
Nombre del Fabricante	BAGLEY ARGENTINA SA
Dirección	Av Juan B justo 5335- 5000 – Córdoba, Argentina
Razón Social	BAGLEY ARGENTINA SA
Nombre del producto	COQUITAS
Resolución Sanitaria	Capítulo IX Artículo 760 y 760 bis del Código Alimentario Argentino y las Resoluciones N°26/03; 46/03 y 47/03 (Resoluciones GMC sobre rotulación).
Gerente de Ventas	Edgar Cittadini
Responsable de Calidad:	Peirano, María Silvana
Fecha confección ficha	18/05/2018

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

GALLETITAS DULCES CON COCO

2. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

Los ingredientes se pesan, se mezclan con agua, se amasan y estacionan hasta lograr la textura de masa apropiada. La masa se moldea, cocina y enfría, en una línea de producción continua. Las unidades obtenidas se envasan.

3.LISTADO DE INGREDIENTES

INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO ENRIQUECIDA; AZÚCAR; GRASA BOVINA REFINADA; JARABE DE GLUCOSA; COCO RALLADO (1%); SAL; LEUDANTES QUIMICOS: BICARBONATO DE SODIO, BICARBONATO DE AMONIO; EMULSIONANTE: LECITINA DE SOYA; AROMATIZANTE .

4.ALÉRGENOS

CONTIENE TRIGO, GLUTEN Y DERIVADOS DE SOYA. PUEDE CONTENER LECHE Y HUEVO.

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Cantidad por 100 g	Cantidad por porción	% VD por porción (*)		Cantidad por 100 g	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	458 kcal (1927 kJ)	156 kcal (655 kJ)	8	Grasas Trans	0,8 g	0 g	-
Carbohidratos Disponibles, de los cuales	71 g	24 g	8	Grasas Monoinsaturadas/	6,2 g	1,9 g	-
Azúcares Totales	21 g	7,2 g	-	Grasas Poliinsaturadas	0,9 g	0,3 g	-
Proteínas	8,3 g	2,8 g	4	Colesterol	27 mg	8,0 mg	-
Grasas Totales de las cuales	16 g	5,4 g	10	Fibra Alimentaria/ Dietética	2,0 g	0,7 g	3
Grasas Saturadas	7,8 g	2,6 g	12	Sodio	338 mg	115 mg	5

* Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

6. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

5.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Partículas extrañas: Ausencia de partículas extrañas
Partículas metálicas: Ausencia de partículas metálicas

5.2. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Vomitoxina fusarium (Deoxinivalenol) LSE (A)=1,00 mg/kg
Plomo (como Pb) LSE (A)=2,00 mg/kg
Arsénico (como As) LSE (A)=1,00 mg/kg
Cobre (como Cu) LSE (A)=10,00 mg/kg

5.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos aerobios mesófilos n=5 c=3 m=100 M=1000
Mohos y levaduras n=5 c=3 m=50 M=200
Enterobacterias n=5 c=0 m<10 M<10
Bacillus cereus n=5 c=0 m=0 M=0
Escherichia coli n=5 c=0 m=0 M=0
Salmonella n=5 c=0 m=0 M=0
Staphylococcus coagulasa positiva n=5 c=0 m=0 M=0

5.4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Unidades con exceso de color LSE (A)=0 un
Unidades con falta de color LSE (A)=0 un
Unidades manchadas (cantidad)

	<p>Cantidad de galletas manchadas por paquete Defecto definido según patrón LSE (A)=1 un Defectos totales (cantidad) Cantidad de galletas con defecto sin superar los valores para defecto individual. Defectos de producto según lo indicado en muestreo de aspecto de producto LSE (A)=2 un</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7. EMPAQUE

7.1. TIPO DE ENVASES	flowpack
7.2. PRESENTACIÓN	40x 170 g
7.3. CÓDIGOS EAN	7790040414433

8. TRANSPORTE

Terrestre

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO (20°C; 60% H.R.)

10. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

12 meses

11. PLANO DEL PRODUCTO

