



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	Industria de Alimentos Dos en Uno S.A.
Dirección	Caletera General Velásquez N° 9309, Cerrillos, Santiago
Razón Social	Industria de Alimentos Dos en Uno S.A.
Nombre del producto	ROCKLETS CHOCOLATE CONFITADO
Resolución Sanitaria	N° 08772 del 06.02.2014
Gerente de Ventas	Edgar Cittadini
Responsable de Calidad:	Francisca Moncayo
Fecha confección ficha	FEBRERO 2018

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

CHOCOLATE CONFITADO

2. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

Para fabricar este producto, se tienen que hacer primeramente los núcleos de chocolate: esto se realiza mezclando cada uno de los ingredientes en un mezclador tipo doble Z. Una vez alcanzada la granulometría adecuada se bombea a través de cañerías a la línea de proceso, ésta última va dosificando el chocolate a unos rodillos hueco relieve, los cuales están enfriados a temperaturas bajo cero y al caer el baño de repostería en dichos rodillos se forman los núcleos, los que se reciben en bandejas para ser llevados a las turbinas en donde se termina de procesar el producto con un baño de caramelo y posterior coloreado y brillado. Una vez terminado todo el proceso, el producto obtenido se dosifica en bolsitas individuales (sachets), las que son colocadas en displays, los cuales son cubiertos con una película de celofán, finalmente, los displays son colocados en embalajes de cartón corrugado, los cuales son sellados con cinta scotch.

3.LISTADO DE INGREDIENTES

AZÚCAR; MANTECA DE CACAO; MASA DE CACAO; **LECHE** ENTERA EN POLVO; **LECHE** DESCREMADA EN POLVO; COLORANTES: DIÓXIDO DE TITANIO (E171), ROJO ALLURA AC (E129), **TARTRAZINA (E102)**, **AMARILLO OCASO (E110)**, AZUL BRILLANTE FCF (E133), INDIGOTINA (E132); EMULSIONANTES: LECITINA DE **SOYA/SOJA**, POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO; ESTABILIZANTE: GOMA ARÁBIGA; SUSTANCIAS DE RECUBRIMIENTO: GOMA LACA, CERA CARNAUBA; JARABE DE GLUCOSA; MALTODEXTRINA; SABORIZANTE IDÉNTICO A NATURAL.

4.ALÉRGENOS

CONTIENE TARTRAZINA, LECHE Y DERIVADOS DE SOYA/ SOJA. PUEDE CONTENER TRAZAS DE TRIGO, GLUTEN, MANÍ/CACAHUATE, ALMENDRAS, HUEVO Y CEBADA.

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/NUTRIMENTAL			
Porción: 35 g (1 paquete)			
Porciones por envase: 18			
	Cantidad por 100 g	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor /Contenido Energético	490 kcal (2056 kJ)	172 kcal (720 kJ)	9
Carbohidratos <u>disp.</u> / Carbohidratos de los cuales	69 g	24 g	8
Azúcares totales / Azúcares	67 g	23 g	-
Proteínas	4,9 g	1,7 g	2**
Grasas totales / Lípidos de las cuales	21 g	7,5 g	14
Grasas <u>saturadas</u>	13 g	4,6 g	21
Grasas monoinsaturadas	7,1 g	2,5 g	-
Grasas poliinsaturadas	0,6 g	0,2 g	-
Grasas trans	0,1 g	0 g	-
Colesterol	11 mg	3,9 mg	1***
Fibra Dietética / Fibra Alimentaria	0,3 g	0,1 g	0
Sodio	56 mg	19 mg	1

(*): % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. Valores de Referencia según MERCOSUR Res. GMC 46/03. ** En México 3% VNR para Proteínas. ***Valor Diario no Definido para Mercosur

6. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

5.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Humedad	0,85%
5.2. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS pH	5,95

<p>5.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>RAM</p> <p>Coliformes totales</p> <p>Enterobacterias</p> <p>E. Coli</p> <p>S. aureus</p> <p>L. monocytogenes</p> <p>Salmonella</p> <p>Levaduras</p> <p>Mohos</p>	<p>10.000 ufc/g</p> <p>< 3 NMP</p> <p>---</p> <p><3</p> <p>Negativo en 25 gramos.</p> <p>Negativo</p> <p>Negativo</p> <p>100 ufc/g.</p> <p>100 ufc/g.</p>
<p>5.4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</p> <p>Colores</p> <p>Aroma</p> <p>Textura</p> <p>Sabor</p>	<p>Verde, amarillo, naranja, azul y rojo con centro de color café.</p> <p>Característico a chocolate.</p> <p>Firme</p> <p>Dulce característico a chocolate.</p>
<p>7. EMPAQUE</p>	
<p>7.1. TIPO DE ENVASES</p>	<p>Envase primario: OPP laminado con OPP, impreso en HUECOGRABADO cuyo gramaje final es 41,70 g/m²</p> <p>Envase secundario: Cartulina estucada blanca con reverso café, impresa en OFFSET cuyo gramaje es 282,0 g/m².</p>
<p>7.2. PRESENTACIÓN</p>	<p>18 Sachet por Display - 12 Display por embalaje.</p>
<p>7.3. CÓDIGOS EAN</p>	<p>EAN – 13: 780 2225 427210 (SACHET)</p> <p>EAN – 13: 780 2225 427227 (DISPLAY)</p> <p>DUN – 14: 1 780 2225 427224 (EMBALAJE)</p>
<p>8. TRANSPORTE</p> <p>Terrestre</p>	
<p>9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</p> <p>Conservar en lugar fresco y seco (20°C;60%R.H.)</p>	
<p>10. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</p> <p>12 meses, en las condiciones de conservación / almacenamiento recomendadas.</p>	
<p>11. PLANO DEL PRODUCTO</p>	



