



## 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	<a href="http://www.arcor.cl">www.arcor.cl</a>
Nombre del Fabricante	BAGLEY ARGENTINA SA
Dirección	Av Juan B justo 5335- 5000 – Córdoba, Argentina
Razón Social	BAGLEY ARGENTINA SA
Nombre del producto	CHOCOLINAS
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 DULCES SABOR CHOCOLATE

#### 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:

HARINA DE **TRIGO** ENRIQUECIDA; AZÚCAR; GRASA BOVINA REFINADA; CACAO EN POLVO; JARABE DE GLUCOSA; SAL; LEUDANTES QUIMICOS: BICARBONATO DE SODIO, BICARBONATO DE AMONIO; COLORANTE: CAMELO (E150d); EMULSIONANTE: LECITINA DE SOYA; AROMATIZANTE ARTIFICIAL. **CONTIENE TRIGO, GLUTEN Y DERIVADOS DE SOYA. PUEDE CONTENER LECHE Y HUEVO.**

#### 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 (*)	
<b>Porción</b> 33 g (5 galletitas) Porciones por envase: 5	Valor Energético	454 kcal (1907 kJ)	150 kcal (629 kJ)	8	Grasas Trans	0,9 g	0,3 g	-
	Carbohidratos Disponibles, de los cuales	67 g	22 g	7	Grasas Monoinsaturadas/	6,9 g	2,3 g	-
	Azúcares Totales	20 g	6,5 g	-	Grasas Poliinsaturadas	0,9 g	0,3 g	-
	Proteínas	9,1 g	3,0 g	4	Colesterol	29 mg	9,7 mg	-
	Grasas Totales de las cuales	17 g	5,5 g	10	Fibra Alimentaria/ Dietética	4,1 g	1,3 g	5
	Grasas Saturadas	7,9 g	2,3 g	10	Sodio	274 mg	90 mg	4

\* 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

	<p><b>Enterobacterias</b>  n=5 c=0 m&lt;10 M&lt;10  <b>Bacillus cereus</b>  m=Aus/g  n=5 c=0 m=0 M=0  <b>Escherichia coli</b>  m=Aus/g  n=5 c=0 m=0 M=0  <b>Salmonella</b>  m=Aus/25g  n=5 c=0 m=0 M=0  <b>Staphylococcus coagulasa positiva</b>  m=Aus/g  n=5 c=0 m=0 M=0</p>
5.4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	<p><b>Unidades con exceso de color LSE (A)=0 un</b>  <b>Unidades con falta de color LSE (A)=0 un</b>  <b>Unidades manchadas (cantidad)</b>  <i>Cantidad de galletas manchadas por paquete</i>  <i>Defecto definido según patron</i>  <b>LSE (A)=1 un</b>  <b>Defectos totales (cantidad)</b>  <i>Cantidad de galletas con defecto sin superar los valores para defecto individual. Defectos de producto según lo indicado en muestrario de aspecto de producto</i>  <b>LSE (A)=2 un</b></p>
<b>7. EMPAQUE</b>	
7.1. TIPO DE ENVASES	flowpack
7.2. PRESENTACIÓN	40x 170 g
7.3. CÓDIGOS EAN	7790040414440
<b>8. TRANSPORTE</b>	
Terrestre	
<b>9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	
CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO (20°C; 60% H.R.)	
<b>10. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	
12 meses	
<b>11. PLANO DEL PRODUCTO</b>	

