



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	BOMBÓN BON O BON LECHE
Resolución Sanitaria	N° 08772 del 06.02.2014
Gerente de Ventas	Edgar Cittadini
Responsable de Calidad:	Francisca Moncayo
Fecha:	Enero 2017

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

BOMBONES CON CHOCOLATE DE LECHE Y OBLEA RELLENOS CON CREMA DE MANÍ/CACAHUATE.

2. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

Una vez preparadas las planchas de oblea, el relleno y el chocolate, se procede a fabricar el producto: mediante dosificador, a las planchas de oblea con cavidades se les dosifica el relleno crema de maní, luego se tapa con otra plancha de oblea con cavidades, quedando de esta manera sellado el producto para enseguida pasar por túnel de frío para estabilizar el relleno para luego proceder a troquelar la plancha en unidades redondas las cuales son bañadas y recubiertas con chocolate para finalmente pasar por túnel de frío. El producto obtenido se envuelve individualmente y luego es depositado en displays, los cuales son cubiertos con una película de celofán y colocados en embalajes de cartón corrugado los que son sellados con cinta scotch.

3.LISTADO DE INGREDIENTES

Azúcar; mezcla de grasa vegetal hidrogenada, fraccionada y modificada (palma, soya/soja y shea); maní/cacahuete (14%); leche descremada en polvo; harina de trigo fortificada/enriquecida (harina de trigo, hierro, ácido fólico, tiamina, riboflavina, niacina); cacao en polvo; manteca de cacao; leche entera en polvo; masa de cacao; emulsionantes: lecitina de soya/soja, poliglicerol polirricinoleato; sal; saborizantes artificiales; saborizante idéntico a natural; leudante químico: bicarbonato de sodio.

4. ALÉRGENOS

Contiene maní/cacahuete, leche, trigo, gluten y derivados de soya/soja. Puede contener trazas de almendras, huevo y cebada.

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 15 g (1 bombón)		
Porciones por envase : 7		
	Por 100 g	Por porción
Valor / Contenido Energético (kcal)	556	83
Carbohidratos disp. de los cuales (g)	48	7,3
Azúcares totales (g)	43	6,4
Proteínas (g)	9,1	1,4
Grasas totales de las cuales (g)	36	5,4
Grasas saturadas (g)	18	2,7
Grasas monoinsaturadas (g)	13	2,0
Grasas poliinsaturadas (g)	3,7	0,6
Grasas trans (g)	0,7	0,1
Colesterol (mg)	4,5	0,7
Fibra Dietética / Fibra Alimentaria (g)	3,4	0,5
Sodio (mg)	95	14

6. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

6.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	
Humedad	0,83 %
6.2. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	
pH	6,01
6.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Análisis	
RAM	n c m M Unidad
Coliformes totales	5 2 10 ³ 10 ⁴ Ufc/g.
Enterobacterias	5 2 <3 --- NMP/g.
E. coli	--- --- --- --- ---
S. aureus	5 0 <3 --- NMP/g.
L. monocytogenes	--- --- (-) --- 25 g.
Salmonella	5 0 100 --- Ufc/g.
Levaduras	5 0 0 --- Ufc/g.
Mohos	5 2 10 ¹ --- Ufc/g.
6.4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	
Color	Café oscuro
Apariencia	Producto semi ovalado
Textura	Firme

Sabor	A chocolate leche, oblea y maní
Aroma	A chocolate leche
Descripción del producto final	Bombones de chocolate leche y oblea relleno con crema de maní/cacahuete

7. EMPAQUE

7.1. TIPO DE ENVASES

Primario: Envoltorio de Polipropileno impreso por reverso y acoplado con polipropileno metalizado, cuyo gramaje es 35,5 g/m2.
 Secundario: Display, cartulina estucada blanca, cuyo gramaje es 245 g/m2.
 Terciario: Embalaje de cartón corrugado.

7.2. PRESENTACIÓN

20 Display de 105 g por embalaje.

7.3. CÓDIGO

EAN - 8: 780 23994
EAN - 13: 780 2225 511551
DUN - 14: 1 780 2225 511558

8. TRANSPORTE

Terrestre

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco (20 °C; 60% R.H.)

10. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

12 meses, en las condiciones de conservación / almacenamiento recomendadas.

11. PLANO DEL PRODUCTO

