

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO	LI – POE – C – FT001																
	FICHAS TECNICA CHOCOLATE CON LECHE	Página 1 de 1																
NOMBRE	CHOCOLATE CON LECHE																	
DESCRIPCIÓN	Chocolate con leche, cajas en presentaciones por 60, 102, 110, 120 y 160g. Producto obtenido de la mezcla homogénea de Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, leche descremada en polvo, azúcar y Emulsionante SIN E322(i)																	
INGREDIENTES	Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, LECHE DESCREMADA EN POLVO y EMULSIONANTE SIN E322(i) LECITINA DE SOYA. CONTIENE LECHE. Puede contener trazas de maní, nueces de árbol, gluten y huevo.																	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Color : Marrón Olor : Característico a chocolate con leche, exento de olores extraños Sabor : Chocolate dulce, exento de sabores extraños Aspecto : Uniforme con brillo característico.																	
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th><u>Límite</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad g/100g</td> <td>1.15</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>8.63</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>31.82</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>56.31</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>2.09</td> </tr> <tr> <td>Energía Total</td> <td>546.14</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales</td> <td>49.56</td> </tr> </tbody> </table>			<u>Límite</u>	Humedad g/100g	1.15	Proteína	8.63	Grasa	31.82	Carbohidratos	56.31	Cenizas	2.09	Energía Total	546.14	Azúcares totales	49.56
	<u>Límite</u>																	
Humedad g/100g	1.15																	
Proteína	8.63																	
Grasa	31.82																	
Carbohidratos	56.31																	
Cenizas	2.09																	
Energía Total	546.14																	
Azúcares totales	49.56																	
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th><u>Límite por gr.</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E. Coli</td> <td>< 3</td> </tr> <tr> <td>Mohos (UFC/g) *</td> <td><10²</td> </tr> <tr> <td>Detección Salmonella</td> <td>Ausencia/25gr</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Nota: Establecido de acuerdo a la NTS N°071 – MINSA / DIGESA V 01 – Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria para los alimentos y bebidas de consumo humano. GRUPO VII.1</i></p> <p><i>*Solo en el caso de chocolates rellenos.</i></p>			<u>Límite por gr.</u>	E. Coli	< 3	Mohos (UFC/g) *	<10 ²	Detección Salmonella	Ausencia/25gr								
	<u>Límite por gr.</u>																	
E. Coli	< 3																	
Mohos (UFC/g) *	<10 ²																	
Detección Salmonella	Ausencia/25gr																	
FORMAS DE CONSUMO	El producto se consume en forma directa																	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Consumo directo para el público en general.																	
PRESENTACIONES	<p>Envase primario: BOPP bilaminado/ papel aluminizado/ laminado de papel antigraso /aluminio/ pirotin de papel/ papel antigraso/</p> <p>Envase Secundario: Caja de mica/ acetato/ plástico/ lata litografiada/ Caja de cartulina folkote, tubo de cartón, bolsa de poliolefina para 20, 40, 60, 80, 100, 110, 120, 140, 160, 180, 200, 250, 500, 750, 1000, 1500 y 2000g / 3g a 50 kg / 01 und a 1000 und.</p>																	
TRANSPORTE	Condiciones de ambiente fresco y seco.																	
ALMACENAMIENTO	Conservar en lugar fresco y seco.																	
VIDA UTIL	12 meses																	
SISTEMA IDENTIFICACION	Fecha Producción/Lote: (dd/mm/aa) Fecha de Vencimiento : (dd/mm/aa)																	
PAIS DE ORIGEN	PRODUCTO PERUANO																	
APILABILIDAD	Max. 06 niveles																	
REGISTRO SANITARIO	G0001118N/NACMCN																	
Elaborado: Aseguramiento de Calidad	Revisado: Comité de Calidad	Aprobado: Gerente General																
Edición: N° 04- Agosto 2018		Revisión: Agosto 2018 (4ta.)																