

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO	LI – POE – C – FT003																
	<b>FICHAS TECNICA</b> <b>CHOCOLATE CON LECHE CON CREMA DE AVELLANAS</b>																	
<b>NOMBRE</b>		<b>CHOCOLATE CON LECHE CON CREMA DE AVELLANAS</b>																
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Chocolate con leche con crema de avellana, caja en presentaciones por 102, 110, 120, 160 y 60 g. Producto obtenido de la mezcla homogénea de Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, leche descremada en polvo, crema de avellanas y emulsionante SIN 322(i)																	
<b>INGREDIENTES</b>	Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, <b>LECHE DESCREMADA EN POLVO</b> , <b>CREMA DE AVELLANAS</b> y <b>EMULSIONANTE SIN 322(i) LECITINA DE SOYA</b> . <b>CONTIENE LECHE Y AVELLANAS. Puede contener trazas de maní, nueces de árbol, gluten y huevo.</b>																	
<b>CARACTERISTICAS SENSORIALES</b>	Color : Marrón Olor : Característico a chocolate con leche, exento de olores extraños Sabor : Chocolate dulce, exento de sabores extraños Aspecto : Uniforme con brillo característico.																	
<b>CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th><u>Límite</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad g/100g</td> <td>0.94</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>8.46</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>32.07</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>56.43</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>2.10</td> </tr> <tr> <td>Energía Total</td> <td>548.19</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales</td> <td>54.58</td> </tr> </tbody> </table>			<u>Límite</u>	Humedad g/100g	0.94	Proteína	8.46	Grasa	32.07	Carbohidratos	56.43	Cenizas	2.10	Energía Total	548.19	Azúcares totales	54.58
	<u>Límite</u>																	
Humedad g/100g	0.94																	
Proteína	8.46																	
Grasa	32.07																	
Carbohidratos	56.43																	
Cenizas	2.10																	
Energía Total	548.19																	
Azúcares totales	54.58																	
<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th><u>Límite por gr.</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E. Coli</td> <td>&lt; 3</td> </tr> <tr> <td>Mohos (UFC/g)*</td> <td>&lt; 10<sup>2</sup></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 <sup>2</sup>	Detección Salmonella	Ausencia/25gr								
	<u>Límite por gr.</u>																	
E. Coli	< 3																	
Mohos (UFC/g)*	< 10 <sup>2</sup>																	
Detección Salmonella	Ausencia/25gr																	
<b>FORMAS DE CONSUMO</b>	El producto se consume en forma directa																	
<b>CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Consumo directo para el público en general.																	
<b>PRESENTACIONES</b>	<b>Envase primario:</b> BOPP bilaminado/ papel aluminizado/ laminado de papel antigraso /aluminio/ pirotín de papel/ papel antigraso/ <b>Envase Secundario:</b> Caja de mica/ acetato/ plástico/ lata litografiada/ Caja de cartulina folkote, tubo de cartón, bolsa de poliolefina para 110, 120, 160 y 60g, de 3g a 50 kg / 01 und a 1000 und																	
<b>TRANSPORTE</b>	Condiciones de ambiente fresco y seco																	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Conservar en lugar fresco y seco.																	
<b>VIDA UTIL</b>	09 meses																	
<b>SISTEMA IDENTIFICACION</b>	Fecha Producción/Lote: (dd/mm/aa) Fecha de Vencimiento : (dd/mm/aa)																	
<b>PAIS DE ORIGEN</b>	PRODUCTO PERUANO																	
<b>APILABILIDAD</b>	Max. 06 niveles																	
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	G2901318N/NACMCN																	

<b>Elaborado:</b> Aseguramiento de Calidad	<b>Revisado:</b> Comité de Calidad	<b>Aprobado:</b> Gerente General
<b>Edición:</b> N° 04- Agosto 2018		<b>Revisión:</b> Agosto 2018 (4ta.)