

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO	LI – POE – C – FT005
	FICHAS TECNICA CHOCOLATE CON LECHE CON PASAS	Página 1 de 1

NOMBRE	CHOCOLATE CON LECHE CON PASAS																	
DESCRIPCIÓN	Chocolates con leche con pasas, cajas en presentaciones por 102, 110, 120, 160 y 60 gr. Producto obtenido de la mezcla homogénea de Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, leche descremada en polvo, pasas y E322 (Lecitina de soya).																	
INGREDIENTES	Azúcar, pasta de caco, manteca de cacao, LECHE DESCREMADA EN POLVO , pasas 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 : A chocolate dulce, exento de sabores extraños. Aspecto: Uniforme con brillo característico.																	
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th><u>Limite</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad g/100g</td> <td>1.97</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>8.16</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>28.90</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>58.92</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>2.05</td> </tr> <tr> <td>Energía Total</td> <td>528.42</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales</td> <td>53.08</td> </tr> </tbody> </table>		<u>Limite</u>	Humedad g/100g	1.97	Proteína	8.16	Grasa	28.90	Carbohidratos	58.92	Cenizas	2.05	Energía Total	528.42	Azúcares totales	53.08
	<u>Limite</u>																	
Humedad g/100g	1.97																	
Proteína	8.16																	
Grasa	28.90																	
Carbohidratos	58.92																	
Cenizas	2.05																	
Energía Total	528.42																	
Azúcares totales	53.08																	
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th><u>limite por gr.</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E. Coli</td> <td>< 3</td> </tr> <tr> <td>Hongos – Mohos (*)</td> <td>< 10Est</td> </tr> <tr> <td>Detección Salmonella</td> <td>Ausencia</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>* Sólo en el caso de chocolates rellenos.</i></p>		<u>limite por gr.</u>	E. Coli	< 3	Hongos – Mohos (*)	< 10Est	Detección Salmonella	Ausencia								
	<u>limite por gr.</u>																	
E. Coli	< 3																	
Hongos – Mohos (*)	< 10Est																	
Detección Salmonella	Ausencia																	
FORMAS DE CONSUMO	El producto se consume en forma directa.																	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Consumo directo para el público en general.																	
PRESENTACIÓN	<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; de 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	09 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	G1001618N/NACMCN																	

Elaborado: Aseguramiento de Calidad	Revisado: Comité de Calidad	Aprobado: Gerente General
Edición: N° 04- Agosto 2)18		Revisión: Agosto 2018 (4ta.)