

FICHA TECNICA

a) Producto congelado : Crocante de nuez negro

1) Descripción del producto: Torta rellena de dulce de leche y nueces, bañada de símil chocolate

2) Nombres Fantasía: Crocante de nuez

3) Número de registro: 945 / 1232

4) Tipo de consumidor al que va destinado: Público en general.

b) Marca: Annie's

c) Elaborador: Fedir S.A. Camino Edison 4430, Montevideo.

d) Composición: Dulce de leche (leche entera pasteurizada, sólidos lácteos, azúcar, almidón de maíz, conservador: sorbato de potasio), harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, azúcar, manteca, símil chocolate con leche (azúcar, grasa vegetal cacao en polvo, suero de leche en polvo, emulsionantes: lecitina de soja, poliglicerol polirricinoleato, aromatizantes idénticos al natural), nueces.

e) Información nutricional:

Porción 60 g (1/10 unidad) cantidad por porcion (g) % VD (*)

Valor energético 253 Kcal / 1059 kJ 13

Carbohidratos 33 g 11

Proteínas 3,8 g 4

Grasas totales 12 g 22

Grasas saturadas 6,2 g 28

Grasas trans 0 **

Fibra 0 0

Sodio 43 mg 2

*Valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400 Kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades

energéticas.

** Valores diarios de referencia no establecidos.

Ingredientes	%
Dulce de leche	55,05
Azucar	10,09
Harina de trigo	10,09
Manteca	9,17
Simil chocolate con leche	9,17
Nuez	6,42

f) Presentación: 1 unidad (peso neto 550 g).

g) Material de envase primario: bolsa laminado polietileno + poliéster 15 + 85 mic (para envasado al vacío).

h) Material de envase secundario: caja de cartón impresa.

i) Código de barra: Se imprimirá en el rótulo.

7730901470673

j) Vida útil estimada - vencimiento:

Duración a -18 °C (freezer): 6 meses

Duración a -4 °C (Congelador): 6 meses.

Duración a 4°C (Refrigerador): 3 meses.

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Una vez abierto el envase conservar refrigerado entre 2°C y 7°C y consumir dentro de 7 días.

k) Fecha de vencimiento: Se imprime en el envase en el formato (mes/año), junto con el número de lote y la fecha de fabricación.

l) Controles del proceso:

Controles de materia prima: se realizan controles microbiológicos, sensoriales (según corresponda) y de temperatura de materia prima perecedera. Por otro lado, se exige al proveedor certificado de análisis fisicoquímico y/o microbiológico

Controles de producto intermedio: se realizan controles de temperatura y

tiempos.

☒ Controles de producto terminado: se realizan controles de temperatura, microbiológicos y evaluación sensorial.

☒ Recuento de aerobios mesófilos $< 1 \times 10^5$ ufc/g

☒ Recuento de coliformes totales $< 1 \times 10^3$ ufc/g

☒ Recuento de E. coli < 100 ufc/g

☒ Ausencia de *Listeria monocytogenes* en 25 g