

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FPT-00
		Estado: ORIGINAL
Elaborado por: Departamento de Calidad	Revisado y Aprobado por: Gerente General :	Revisión: 00
Firma :	Firma :	Fecha: 15-11-2020

NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMENDRAS CON PIEL
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Almendras enteras sin cáscaras, libre de pesticidas y antioxidantes, libre de sustancias nocivas libre de materias o sustancias extrañas y libres de plagas
INGREDIENTES	Almendras



1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES - FISICO QUIMICO	
COLOR	Color café uniforme
SABOR	Sabor a almendras frescas, sin olor ni sabor a añejo ni otro extraños
OLOR	Característico al producto
HUMEDAD	6% Max.
Índice peróxidos	< 5 meq/ kg
Acidez	< 0,5 %
(*)Materias extrañas componentes de la planta	0,05 % max.
Daño mecánico mayor en 100 g.	15 u. máximo
Daño mecánico menor en 100 g.	25 u. máximo

2.- CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PÁRRAFO III.- Especificaciones Microbiológicas por grupos de alimentos	
14. FRUTAS Y VERDURAS (Incluyendo papas, leguminosas, champiñones, frutos de cáscara y almendras)	
14.1.- FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS	
	Plan de muestreo
	Límite por gramo
Parámetro	Categoría Clases n c m M
E. coli	5 3 5 2 102 103
Salmonella en 25 g	10 2 5 0 0 ---



FICHA TECNICA
PRODUCTO TERMINADO

FPT-00

Estado: ORIGINAL

Revisión: 00

Elaborado por:
Departamento de Calidad

Revisado y Aprobado por:
Gerente General :

Fecha: 15-11-2020

Firma :

Firma :

3.- CALIDAD	4.- ROTULACIÓN	5.- ALMACENAMIENTO
Apto para consumo humano, Inocuo	El adhesivo y la tinta adecuados para las condiciones de almacenamiento	Lugar fresco y seco 8ª a 20°C, HR 60 % max.
Grupo sensible: ALERGENO		
Consumo directo	Nombre Proveedor, Origen y Conservación del Producto impreso en la caja	Aislado de la luz solar
Libre de sustancias nocivas		
Granos dañados por insectos o gusanos o daños mecánicos max. 0,2 %	Información con Inyección de Tinta: Nombre del Cliente Nombres del Producto Número de Lote Fecha de Elaboración Fecha Vencimiento	Mantener alejado de productos o sustancias que lo contaminen, como por ejemplo , SOLVENTES, DETERGENTES , ETC
Granos germinados AUSENCIA		
Impurezas de origen animal (incluidos insectos muertos) 0,1 % m/m máximo		
USO PREVISTO: Consumo directo, a modo de snack o colación. En picoteos junto a otros frutos secos y frutas. Como complemento de ensaladas		

6.- CALIDAD SENSORIAL	7.- EMBALAJE	5.- VIDA UTIL
Crocante	Envase Primario: bolsa de polietileno transparente de baja densidad	Fecha de caducidad 24 meses
Color uniforme		
Aroma y sabor a almendras	Envase Secundario: Caja de Cartón corrugado	
Sin olor ni sabor a rancio, oxidado, añejo ni otros extraños	Cantidad:	



FICHA TECNICA
PRODUCTO TERMINADO

FPT-00

Estado: ORIGINAL

Revisión: 00

Elaborado por:
Departamento de Calidad

Revisado y Aprobado por:
Gerente General :

Fecha: 15-11-2020

Firma :

Firma :

9.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

10.- PROVEEDOR

	100g
Energía (kcal)	579
Proteínas (g)	21,2
Materia grasa total (g)	47.7
Ácidos grasos saturados (g)	3,8
Ácidos grasos monoinsaturados(g)	31,6
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	12,3
Ácidos grasos trans (g)	0,0
Colesterol (mg)	0,0
Hidratos de carbono disponibles (g)	9,05
Azúcares Totales	4,35
Fibra dietaria (g)	12.5
Sodio (mg)	1.00

Fuente : USDA

Envasado por: Comercializadora Secos
Dirección : Vicente Huidobro 581, Talagante

Resolución Sanitaria: N° 1913208857
del xx/xx/xxxx Servicio de Salud del Ambiente
Región Metropolitana



Daño menor



Daño mayor