	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	MANI SALADO
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Alimento combinado compuesto de maní tostado, al cual se le ha retirado la cáscara, de apariencia firme, seca y crujiente, adicionado con sal
INGREDIENTES	Maní tostado sin cáscara Sal



1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES - FISICO QUIMICO	
COLOR	Marrón claro- Beige
SABOR	Característico a maní tostado con un punto de sal
OLOR	Característico a maní tostado
ASPECTO	Granos crujientes
HUMEDAD	10% Max. Maní con vaina
	9,0 % Max. Granos de mani
(*)Materias extrañas orgánicas e inorgánicas	0,5 % max.
Contaminación por hongos	Ausencia
Residuos plaguicidas	Ausencia
Metales pesados	Ausencia
Aflatoxinas Totales (B1 B2 G1 G2)	< 2 ppm
Zearalenona	0,2 ppm
Granos enmohecidos	0,2 % m/m máximo
Granos descompuestos	0,2 % m/m máximo
Granos rancios	0,2 % m/m máximo

(*)Materias extrañas orgánicas e inorgánicas: son componentes orgánicos e inorgánicos que no sean maní, por ejemplo: piedras, polvo, semillas, tallos, etc.


2.- CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acuerdo a R.S.A. Párrafo III .-Especificaciones microbiológicas por grupo de alimentos

7. PRODUCTOS DE CONFITERIA /

7.2.- CONFITERIA DE AZUCARES Y FRUTOS SECOS

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto. Levaduras	3	3	5	1	10	102

	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 5ª a 25ªC, HR 65 % 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, su principal uso está destinado a snack, también puede utilizarse en preparación de diferentes recetas		

6.- CALIDAD SENSORIAL	7.- EMBALAJE	5.- VIDA UTIL
Crocante	Envase Primario: bolsa de polietileno transparente de baja densidad	Fecha de caducidad en empaques al vacío: 1 año Fecha de caducidad en empaque normal (no al vacío): 6 meses
Color uniforme		
Aroma y sabor a maní tostado	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

Porción: 1 (30g)		
Porciones por envase: 1		
	100g	1 porción
Energía (kcal)	585	176
Proteínas (g)	23,7	7,1
Materia grasa total (g)	49,7	14,9
Ácidos grasos saturados (g)	6,9	2,1
Ácidos grasos monoinsaturados(g)	24,6	7,4
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	15,7	4,7
Ácidos grasos trans (g)	0,0	0,0
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Hidratos de carbono disponibles (g)	13,5	4,1
Azúcares Totales	4,2	1,3
Sodio (mg)	667	200

FUENTE:USA 14-05-2014

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

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