



FICHA TECNICA

PRODUCTO TERMINADO

FPT-00

Estado: ORIGINAL

Revisión: 00

Elaborado por:
Departamento de Calidad

Revisado y Aprobado por:
Gerente General :

Fecha: 09-03-2021

Firma :

Firma :

NOMBRE DEL PRODUCTO	MANI CON COBERTURA DE CHOCOLATE
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	El maní con cáscara, bañado con cobertura chocolate.
INGREDIENTES	Maní Cobertura sabor chocolate



I.- CARACTERISTICAS SENSORIALES - FISICO QUIMICO	
COLOR	Café , característico al producto
SABOR	Característico a producto
OLOR	Característico a producto
ASPECTO	Granos de color marrón
HUMEDAD	5 % Max
Índice peróxidos	< 5 meq/ kg
Acidez	< 0,5 %
(*)Materias extrañas orgánicas e inorgánicas	0,5 % max.
Residuos plaguicidas	Ausencia
Metales pesados	Ausencia
Aflatoxinas Totales (B1 B2 G1 G2)	< 2 ppm
Zearalenona	0,2 ppm

II.- INGREDIENTES	CONTENIDO
Maní	70 %
Cobertura chocolate	30 %

(*)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


7.1.- PRODUCTOS DE CACAO Y DE CHOCOLATE

Parámetro	Categoría	Clases	Plan de muestreo				Límite por gramo			
			n	c	m	M	n	c	m	M
Salmonella en 50 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: 09-03-2021
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 15°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,. En picoteos junto a otros frutos secos y frutas.		

6.- CALIDAD SENSORIAL	7.- EMBALAJE	5.- VIDA UTIL
Crocante	Envase Primario: bolsa de polietileno transparente de baja densidad	Fecha de caducidad 6 meses
Color uniforme		
Aroma y sabor a maní tostado y chocolate	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: 09-03-2021
Firma :	Firma :	

9.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL			10.- PROVEEDOR
		100g	Invasado por: Comercializadora Secos Dirección : Vicente Huidobro 581, Talagante Resolución Sanitaria: N° 1913208857 del xx/xx/xxxx Servicio de Salud del Ambiente Región Metropolitana
Energía (kcal)		113,7	
Proteínas (g)		2,62	
Grasa total (g)		8,54	
Grasa saturada (g)		4,11	
Grasa monoinsat.(g)		2,58	
Grasa poliinsat. (g)		1,60	
Acidos grasos trans (g)		0,00	
Colesterol (mg)		0,00	
Hidratos de carbono disponibles		6,59	
Azucares totales		18,39	
Sodio (mg)		2,13	
Fibra dietaria		0,00	