



FICHA TECNICA
PRODUCTO TERMINADO

FPT-00

Estado: ORIGINAL

Revisión: 00

Elaborado por:
Departamento de Calidad

Revisado y Aprobado por:
Gerente de Planta

Fecha: 15-11-2020

Firma :

Firma :

NOMBRE DEL PRODUCTO		MANI CONFITADO MIX
DESCRIPCION DEL PRODUCTO		Elaborado a base de maní, ya confitado, diferentes sabores, mezclados.
INGREDIENTES		Maní, azúcar, agua, miel, sabor y colorante
TIPO		Confitados



1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES - FISICO QUIMICO	
COLOR	Diferentes colores
SABOR	Maní muy dulce, diferentes sabores
OLOR	Intenso característico del producto
ASPECTO	Forma redondeada y granulosa
HUMEDAD	10 % Max.
(*)MATERIAS EXTRAÑAS ORGÁNICAS E INORGÁNICAS	0,5 % max.
METALES PESADOS	Ausencia
AFLATOXINAS TOTALES (B1 B2 G1 G2)	< 2 ppm
ZAERALENONA	0,2 ppm
GRANOS ENMOHECIDOS	0,2 % m/m máximo
GRANOS DESCOMPUESTAS	0,2 % m/m máximo
HGRANOS RANCIOS	0,2 % m/m máximo
MAYOR O MENOR CALIBRE	< 20 %
CALIBRE GRADO 3 EXTRA	121 – 140 und/ kg

FORMATO DE PRESENTACION

10 kilos bolsa polietileno



FICHA TECNICA
PRODUCTO TERMINADO

FPT-00

Estado: ORIGINAL

Revisión: 00

Elaborado por:
Departamento de Calidad

Revisado y Aprobado por:
Gerente de Planta

Fecha: 15-11-2020

Firma :

Firma :

METALES PESADOS	Límite Max.
COBRE	10.0 mg / kg
PLOMO	2 mg / kg
SELENIO	0,3 mg / kg
ZINC	100 mg / kg

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

Plan de muestreo

Límite por gramo

Parámetro	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto. Levaduras	3	3	5	1	10	102

3.- CALIDAD	4.- ROTULACIÓN	5.- ALMACENAMIENTO
Apto para consumo humano	El adhesivo y la tinta adecuados para las condiciones de almacenamiento	Lugar fresco y seco 5ª a 12ªC,
Consumo directo	Nombre Proveedor, Origen y Conservación del Producto impreso en la caja	No requiere refrigeración
Grupo vulnerable : Contiene sulfitos, Maní es alérgeno	Información con Inyección de Tint a: 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
Libre de plaguicidas y antioxidantes artificiales.		
Libre de sustancias nocivas		
Libre de plagas		
USO PREVISTO: apto para consumo humano directo, para ser consumidos como snacks o para completar picoteos con frutos secos. NO PUEDE SER CONSUMIDOS POR PERSONAS ALÉRGICOS A LOS SULFITOS Y AL MANÍ		



FICHA TECNICA
PRODUCTO TERMINADO

FPT-00

Estado: ORIGINAL

Revisión: 00

Elaborado por:
Departamento de Calidad

Revisado y Aprobado por:
Gerente de Planta

Fecha: 15-11-2020

Firma :

Firma :

6.- CALIDAD SENSORIAL	7.- EMBALAJE	5.- VIDA UTIL
Crocante y dulce	Envase Primario: bolsa de polietileno transparente de baja densidad	EN LAS CONDICIONES ANTERIORES 12 MESES
Color uniforme		
Sin Aroma y sabor extraños	Envase Secundario: Caja de Cartón corrugado	
	Cantidad:	

9.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL	10.- PROVEEDOR																																										
<table border="1"> <tr> <td>Porción: 30 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Porciones por envase: 1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">100g</td> <td style="text-align: center;">1 porción</td> </tr> <tr> <td>Energía (kcal)</td> <td style="text-align: center;">551</td> <td style="text-align: center;">165</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td style="text-align: center;">19,3</td> <td style="text-align: center;">5,8</td> </tr> <tr> <td>Grasa total (g)</td> <td style="text-align: center;">25,3</td> <td style="text-align: center;">7,6</td> </tr> <tr> <td>Grasas saturadas (g)</td> <td style="text-align: center;">3,2</td> <td style="text-align: center;">1,0</td> </tr> <tr> <td>Grasas Trans (g)</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> </tr> <tr> <td>Grasas Monoinsaturadas (g)</td> <td style="text-align: center;">12,4</td> <td style="text-align: center;">3,7</td> </tr> <tr> <td>Grasas Poliinsaturadas (g)</td> <td style="text-align: center;">10,4</td> <td style="text-align: center;">3,1</td> </tr> <tr> <td>Colesterol (g)</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono disponibles (g)</td> <td style="text-align: center;">61,6</td> <td style="text-align: center;">8,5</td> </tr> <tr> <td>Azúcares Totales</td> <td style="text-align: center;">55,4</td> <td style="text-align: center;">16,6</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td style="text-align: center;">34,4</td> <td style="text-align: center;">10,3</td> </tr> </table>	Porción: 30 g			Porciones por envase: 1				100g	1 porción	Energía (kcal)	551	165	Proteínas (g)	19,3	5,8	Grasa total (g)	25,3	7,6	Grasas saturadas (g)	3,2	1,0	Grasas Trans (g)	0,0	0,0	Grasas Monoinsaturadas (g)	12,4	3,7	Grasas Poliinsaturadas (g)	10,4	3,1	Colesterol (g)	0,0	0,0	Hidratos de carbono disponibles (g)	61,6	8,5	Azúcares Totales	55,4	16,6	Sodio (mg)	34,4	10,3	<p>Envasado por: Comercializadora Secos Dirección : Vicente Huidobro 581, Talagante</p> <p>Resolución Sanitaria: N° del xx/xx/xxxx Servicio de Salud del Ambiente Región Metropolitana</p>
Porción: 30 g																																											
Porciones por envase: 1																																											
	100g	1 porción																																									
Energía (kcal)	551	165																																									
Proteínas (g)	19,3	5,8																																									
Grasa total (g)	25,3	7,6																																									
Grasas saturadas (g)	3,2	1,0																																									
Grasas Trans (g)	0,0	0,0																																									
Grasas Monoinsaturadas (g)	12,4	3,7																																									
Grasas Poliinsaturadas (g)	10,4	3,1																																									
Colesterol (g)	0,0	0,0																																									
Hidratos de carbono disponibles (g)	61,6	8,5																																									
Azúcares Totales	55,4	16,6																																									
Sodio (mg)	34,4	10,3																																									



FICHA TECNICA
PRODUCTO TERMINADO

FPT-00

Estado: ORIGINAL

Revisión: 00

Elaborado por:
Departamento de Calidad

Revisado y Aprobado por:
Gerente de Planta

Fecha: 15-11-2020

Firma :

Firma :