



## 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 SÉSAMO
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Elaborado a base de maní mezclado con azúcar y agua al cual se hierva a punto de caramelo, finalmente para redondear el sabor se agrega miel de abejas y sésamo blanco
INGREDIENTES	Maní, azúcar, agua, sésamo blanco, miel
TIPO	Confitados



1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES - FISICO QUIMICO	
COLOR	Caramelo suave- tostado
SABOR	Maní muy dulce tostado
OLOR	Intenso característico del producto
ASPECTO	Forma redondeada, granulosa y semilla de sésamo blanco
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

10kilos 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.
<b>COBRE</b>	10.0 mg / kg
<b>PLOMO</b>	2 mg / kg
<b>SELENIO</b>	0,3 mg / kg
<b>ZINC</b>	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

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo			
	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
<b>Grupo vulnerable : Contiene sulfitos, Maní es alérgeno</b>		
Libre de plaguicidas y antioxidantes artificiales.	<b>Información con Inyección de Tinta:</b> 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 sustancias nocivas		
Libre de materias o sustancias extrañas		
Libre de plagas		
<b>USO PREVISTO:</b> apto para consumo humano directo, para ser consumidos como snacks o para completar picoteos con frutos secos. <b>NO PUEDE SER CONSUMIDOS POR PERSONAS ALERGICOS A LOS SULFITOS Y AL MANÍ</b>		



**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	<b>Envase Primario:</b> bolsa de polietileno transparente de baja densidad	<b>EN LAS CONDICIONES ANTERIORES 12 MESES</b>
Color uniforme		
Sin Aroma y sabor extraños	<b>Envase Secundario:</b> Caja de Cartón corrugado	
	Cantidad:	

9.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL	10.- PROVEEDOR	
	<b>Envasado por:</b> Comercializadora Secos <b>Dirección :</b> Vicente Huidobro 581, Talagante  Resolución Sanitaria: N° del xx/xx/xxxx Servicio de Salud del Ambiente Región Metropolitana	

	100g
Energía (kcal)	551
Proteínas (g)	19,3
Grasa total (g)	25,3
Grasas saturadas (g)	3,2
Grasas Trans (g)	0,0
Grasas Monoinsaturadas (g)	12,4
Grasas Poliinsaturadas (g)	10,4
Colesterol (mg)	0,0
Hidratos de carbono disponibles (g)	61,6
Azúcares Totales	55,4
Sodio (mg)	34,4