



## 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 FRUTILLA
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Elaborado a base de maní mezclado con azúcar y agua al cual se añade colorante y saborizante, se hierve a punto de caramelo, finalmente para redondear el sabor se agrega miel de abejas
INGREDIENTES	Maní, azúcar, agua, miel, saborizante y colorante
TIPO	Confitados



1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES - FISICO QUIMICO	
COLOR	Rojo intenso
SABOR	Maní muy dulce, sabor a frutillas
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.
<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 alérgico</b>	<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 plaguicidas y antioxidantes artificiales.		
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 ALERGICAS A LOS SULFITOS Y AL MANÍ</b>		

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:	



**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 :

**9.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

**10.- PROVEEDOR**

	<b>100g</b>	<b>1 porción</b>
Porción: 30 g		
Porciones por envase: 1		
	<b>100g</b>	<b>1 porción</b>
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

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

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