



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 SABOR MANGO
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	Beige
SABOR	Maní muy dulce, sabor a Mango
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 de 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		
Libre de plaguicidas y antioxidantes artificiales.	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
Libre de sustancias nocivas		
Libre de materias o sustancias extrañas		
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 ALERGICOS 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	
100g	<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>	
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