



FICHA TÉCNICA  
Producto: MANI FRITO CROCANTE

Código

MFP

FUM: 08/07/2019

**Descripción del producto:** Alimento combinado compuesto de maní (al cual se le ha retirado la cascara), de apariencia firme, seca y crujiente.

- Exento de impurezas e infecciones causadas por ciertas especies de hongos, contaminantes u otras sustancias extrañas que modifiquen sus características fisicoquímicas.
- El alimento está exento de impurezas, sustancias inherentes, sustancias conservantes o materias extrañas, libre de la presencia de plagas.



**Ingredientes:**

- Maní crudo
- Almidón / fécula de maíz
- Harina de trigo tres ceros
- Sacarosa
- Cloruro de sodio de grado fino
- Aceite de girasol
- Polvo de hornear
- Saborizante de grado alimenticio sabor jamón/pizza/queso/cebolla/orégano/roquefort/provenzal. (Según demanda del cliente)

**Características Toxicológicas:**

- El producto puede ser alergénico, sin embargo, cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 (Norma General del Codex para contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos). En cuanto a residuos de Aflatoxinas 4ppm totales (teniendo en cuenta todos los tipos de la toxina).
- Grupos vulnerables: alérgicos al maní, gluten e hipertensos.

**Características Organolépticas:**

- Color: uniforme marrón claro característico, beige.
- Olor y sabor: frito suave, característico del saborizante utilizado en su elaboración.
- Textura: dura y lisa.
- Apariencia: firme y seco.

**Condiciones de Almacenamiento:**

- Depósitos en buenas condiciones higiénico sanitarias y libre de humedad.
- Almacenamiento en bolsas dependiendo el tamaño del fraccionado (bigbags 1250kg, bolsas de 50kg, 25kg, 10kg, 1kg, 0,5kg y 0,2kg). Las bolsas más pequeñas se colocan en cajas de cartón corrugado.

**Condiciones de Conservación:**

- Se almacena a temperatura ambiente, en bolsas plásticas y sobre pallets que permitan el acceso y la limpieza del área donde se va almacenar.
- Almacén alejado de focos de contaminación, olores fuertes y libres de plagas.
- Evitar la exposición prolongada y directa a rayos solares, temperaturas extremas o ambientes contaminantes.
- Garantizar primero en entrar, primero en salir (PEPS)
- Almacenar a temperaturas inferiores a 20 °C y humedad relativa inferior a 65%.
- Almacenar en ambientes limpios, secos y ventilados.

**Condiciones de Transporte:**

- Embalado en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente.
- El producto no tiene ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en bolsas plásticas, cajas de cartón corrugado y sobre pallets para evitar contaminaciones. Cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 (Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.




**Características de empaque y rotulado:**

Empaque

- Empaque flexible, de grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, permeable a los gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, es resistente a la impresión flexográfica.
- El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto.

### Rotulado

- Las fechas de fabricación, vencimiento y número de lote están resaltadas y legibles
- Inscripto nombre del proveedor, nombre del producto, lote del producto, lote del proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento, cantidad contenida del producto.
- El empaque cumple por lo estipulado en la Resolución Número 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, del Ministerio de la Protección Social, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

<i>Presentación</i>	Descripción	Bigbag	Bolsas	
	Capacidad (kg)	1250	50/25	10/5/1/0,5/0,2
	Material	Polipropileno	Polipropileno	Polipropileno
	Características	Rafia Cocido	Rafia Cocido	Transparente biorientado
	Tamaño			
	Presentación			

### Vida útil y fecha de vencimiento:

- La vida útil del producto es 180 días, a partir de la fecha de empaque en condiciones de temperatura ambiente no mayor a 30°C.
- La fecha de vencimiento va impresa en el empaque. La fecha de empaque corresponde a la fecha de fabricación. En el momento del suministro, el producto se entrega con un mínimo del 50% de su vida útil.

<i>Características Físicoquímicas</i>	Tipo	Descripción
	Humedad	Max. 7%
	Quebrados	Max. 5%
	Materias extrañas	<0,5%
<i>Características Microbiológicas</i>	Ensayo	Resultado
	Rcto. Aerobicos mesofilos	<10 <sup>4</sup> ufc/g
	Coliformes totales	<10 <sup>2</sup> ufc/g
	E.coli	Negativo
	Levaduras y Hongos	<10 <sup>3</sup> ufc/g
	St. Aureus	Negativo
	Salmonella	Negativo
	Aflatoxinas totales (B1, B2, G1, G2)	<5ppm
<i>Composición química e información nutricional (100gr)</i>	Tipo	Gr
	Energia	2456 Kj
	Proteina	24
	Grasa Total	28
	Hidratos de Carbono	45,2
	Azucars Totales	15
	Sodio (mg)	600

### Normas de calidad certificadas por la empresa:

- Buenas Prácticas de Manufactura - BPM Norma Mundial de Seguridad Alimentaria – BRC
- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP
- ISO 9001 - Organización Internacional para la Estandarización

**Elaboró:** Gonzalez Milani, Maria Gabriela – Molineri, Sofia Belen – Villarreal Melone, Agustina

**Aprobó:** Magalí González

**Letra de Cambio:** A