



## FICHA TÉCNICA COMERCIAL

Producto: MANI TOSTADO

Código

FC12

FUM: 10/11/2020

**Descripción del producto:** Alimento compuesto de maní que ha pasado por un proceso de cocción, horneado. Al cual se le ha retirado la cascara y el tegumento, o no.

### **Ingredientes:**

- Maní crudo
- Sal
- Aceite de girasol
- Azúcar
- Esencia de vainilla

### **Tipos:**

- Tostado pelado
- Tostado pelado salado
- Tostado piel
- Tostado piel salado
- Tostado con cáscara
- Garrapiñada



\*Ingredientes según tipo de producto

### **Características Organolépticas:**

- Color: Tostado, uniforme marrón claro, beige característico. Cascara, marrón. Garrapiñada, rojizo.
- Olor y sabor: tostado y cascara, suave, característico de la oleaginosa. Garrapiñada, dulce, característico del caramelo.
- Textura: tostado, dura y lisa. Cascara y garrapiñada, dura y discontinua.
- Apariencia: firme y seco, crujiente.

### **Características Toxicológicas:**

- El producto puede ser alergénico.
- Grupos vulnerables: alérgicos al maní, hipertensos, diabéticos.

### **Condiciones de Almacenamiento:**

- Depósitos en buenas condiciones higiénico sanitarias y libre de humedad.
- Almacenamiento en bolsas dependiendo el tamaño del fraccionado (25kg – 20kg – 1kg).

### **Condiciones de Conservación:**

- Se almacena a temperatura ambiente, en bolsas plásticas, en cajas (en el caso de los menores gamajes) 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 y sobre pallets para evitar contaminaciones.

**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.

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.

**Presentación:**

Bolsa de 25kgs / 20kgs / 1kg (con/sin marca)



\*Consultar por otros gramajes.

**Vida útil y fecha de vencimiento:**

- La vida útil del producto es 1 año 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.

*Normas de calidad certificadas por la empresa: Buenas Prácticas de Manufactura.*