



FICHA TÉCNICA COMERCIAL

Producto: MANI FRITO

Código
FC13

FUM: 10/11/2020

Descripción del producto: Alimento compuesto de maní (al cual se le ha retirado la cascara) que ha pasado por un proceso de cocción, freído. Y un proceso de grajeado en caso del producto maní crocante.

Ingredientes:

- Maní crudo
- Fécula de maíz
- Harina leudante
- Sacarosa
- Cloruro de sodio de grado fino
- Aceite de girasol
- Saborizante de grado alimenticio sabor jamón / pizza / queso/ cebolla/ orégano /roquefort /provenzal.

Tipos:

- Frito piel
- Frito piel salado
- Frito crocante natural/saborizado
- Otros productos: Palitos



*Ingredientes según tipo de producto

Características Organolépticas:

- Color: Crocante, uniforme marrón claro, beige. Frito piel, rojizo.
- Olor y sabor: frito c/sal, suave salado. Crocante, sabor jamón / pizza / queso/ cebolla/ orégano /roquefort /provenzal.
- Textura: dura y lisa, crujiente.
- Apariencia: firme y seco.

Características Toxicológicas:

- El producto puede ser alergénico. Contiene derivados de maní y derivados de trigo.
- Grupos vulnerables: alérgicos al maní, gluten e hipertensos.

Condiciones de Almacenamiento:

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

Condiciones de Conservación:

- Se almacena a temperatura ambiente, en bolsas plásticas, en cajas (en el caso de gramajes menores) 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 / 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.