	MANÍ TOSTADO	Revisión	00
		Fecha	22.04.2020
Elaborado Por: Departamento de Calidad			

NOMBRE COMERCIAL	: Maní Tostado
NOMBRE DEL PRODUCTO	: Maní Tostado
PROVEEDOR	: Tostaduría de Chile S.A.
DESCRIPCIÓN	: Maní Split 100% tostado

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Propiedad		Método	Tolerancia
Tamaño	38/42	físico	38/42
Color	Amarillo/crema	Físico	crema
Sabor y Aroma	Característico	Organoléptico	Sin sabores extraños


Nombre de Parámetros	Descripción	Tolerancia
Daños	podridos, moho externo/interno, helados, ardidos, daño por insecto, brotados	2%
Daños y Defectos Menores	daños, descoloridos manchados	4%
Granos Sucios	granos que muestran signos de suciedad	3%
Mitades	Grano partido	3%
Impurezas Críticas	Huesos, vidrio, metales, piedras	0
Impureza No Críticas	Cascotes, cáscaras, cascabullos, palos, otras semillas, otras impurezas naturales	3%

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

HUMEDAD: 3.0% MÁX

ÍNDICE DE PEROXIDO: 1.5 meq/kg máx

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018

	MANÍ TOSTADO	Revisión	00
		Fecha	22.04.2020
Elaborado Por: Departamento de Calidad			

Almacenamiento	Producto semi perecible, requiere de condiciones básicas de higiene y almacenamiento para su óptima conservación: lugar limpio, fresco, seco, libre de insectos y sustancias contaminantes en su envase original sin luz directa. Producto fumigado libre de larvas, insecto y/o parte de estos.
Vida Útil	6 meses desde la fecha de elaboración.
Recomendaciones	Producto no recomendado para menores de 2 años, así como tampoco para personas con problemas gastrointestinales.
Empaque	En sacos de 25 kg
Ingredientes	Maní tostado
Uso	Snack, pastelería
Origen	Argentina
Marca	Cere Rico

Información Nutricional	Parámetro	100g
	1 porción= 60g	Calorías (Kcal)
Proteínas (g)		23.7
Grasa Total (g)		49.7
Grasa saturada (g)		6.9
Grasa Monoinsaturada (g)		24.6
Grasa Poliinsaturada (g)		15.7
Grasa Trans (g)		0
Colesterol (g)		0
Carbohidratos (g)		13.5
Azúcares Totales		4.2
Sodio (mg)		6.0

Declaración de Alérgenos	Producto almacenado en bodega que también almacenan nueces por lo que puede contener traza de estas.
---------------------------------	--

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:
Rcto aerobio mesófilos 1 x 10 ⁴ ufc/g
Levaduras y mohos 1 x 10 ² ufc/g
Coliformes 1 x 10 ² ufc/g
Salmonella en 25 g Ausente
Escherichia coli Negativo
Micotoxinas según RSA Artículo 169 Aflatoxinas Totales <10 ppb

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018