
	<b>FICHAS TÉCNICAS</b>	Código: AC-T-045
	<b>PRODUCTO TERMINADO - MANÍ PASAS SNACK</b>	Versión: 05 Fecha: 24/01/2013 Página: 1 de 1

<b>RAZON SOCIAL</b>	PRO VALLE ALIMENTOS S.A.C.
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle Felipe Santiago Crespo 406 . San Luis . Lima -Perú

I. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO	
<b>NOMBRE</b>	MANI CON PASAS
<b>MARCA</b>	VALLEALTO / BELLS
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	N970111INNAPOVL
<b>PRESENTACIÓN (ES)</b>	Bolsa de 100g, 150g, 180g.
II. DESCRIPCIÓN	
	<p>Producto a base de maní (<i>Arachis hypogaea</i>) el cual ha pasado por un proceso de fritura y salado y pasas (<i>Vitis vinifera</i>). Siendo debidamente seleccionado y pesado antes de su envasado y posterior almacenamiento. Es de Calidad Premium pues pasa por un riguroso sistema de control de calidad, que nos permite cumplir con un alto y estricto estandar, reflejado en las características finales de nuestro producto.</p>
<b>III. COMPOSICIÓN</b>	Maní, pasas, aceite vegetal y sal.
IV. ESPECIFICACIONES TECNICAS	
4.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
<b>Color</b>	Característico a la mixtura
<b>Olor</b>	Característico, sin olores extraños
<b>Sabor</b>	Característico a la mixtura
<b>Textura</b>	Característico a la mixtura
4.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO -QUÍMICAS	
<b>Humedad (%)</b>	Máx. 12 %
4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
<b>Mohos</b>	< 10 <sup>2</sup> (ufc/g)
<b>Levaduras</b>	< 10 <sup>2</sup> (ufc/g)
<b>Aerobios mesófilos</b>	< 10 <sup>4</sup> (ufc/g)
<b>Coliformes</b>	< 10 (ufc/g)
<b>E. coli</b>	< 10 (ufc/g)
<b>Bacillus cereus</b>	< 10 <sup>2</sup> (ufc/g)
<b>Salmonella</b>	Ausencia/25 g
V. ENVASE Y PRESENTACIÓN	
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Envase flexible de BOPP/ BOPP
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa de 100g, 150g, 180g.
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado de 20 unidades
VI. TIEMPO DE VIDA ÚTIL	
<b>VIDA UTIL</b>	4 MESES en buenas condiciones de almacenamiento.
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	
<b>TRANSPORTE</b>	Fresco, limpio y seco. Unidad cerrada. Temperatura ambiente.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En un lugar limpio, fresco y seco (se recomienda como maximo, temperatura de 18 a 20°C y 70% de humedad relativa), bajo estrictas condiciones sanitarias, libre de olores y materiales extraños que puedan transferirse al producto. Apilamiento máximo de 7 camas de alto. El producto debe ser almacenado sobre paletas.
VIII. CONTENIDO DE LA ETIQUETA	
<b>ETIQUETA PRODUCTO</b>	Nombre del Producto - Marca - Peso - Fecha de Vencimiento - N° Lote - Ingredientes - Registro sanitario - Datos de la empresa - Condiciones de almacenamiento
IX. INTENCIÓN DE USO / CONSUMIDORES POTENCIALES	
El producto esta dirigido al público en general con edad para ingerir alimentos por si solos. De consumo directo, mezcla y como insumo de reposteria u otros productos.	