SANTA FRUTA	**FICHA TÉCNICA** **MANI TOSTADO SALADO** Resolución Sanitaria N° 2113653188 del 21/12/2021	Código: FT- 018- MP Revisión: 1/2025 Fecha: 02-05-2025

1. Información general

Descripción del producto	Maní tostado salado sin adhesión de aceite.
Ingredientes	Maní tostado y sal.
País de origen	Argentina.
Vida útil	8 meses
Condiciones de almacenamiento	Almacenar en lugar fresco y seco
Destino	Mercado nacional
Regulaciones del mercado	Decreto Supremo 977 Reglamento Sanitario de los Alimentos Ley 20.606 NCh. 2861:2011

2. Presentación del Producto y Etiquetado

El producto se envasa en bolsa de polietileno transparente, con etiqueta auto adhesiva donde se indica el nombre del producto, número de lote, tabla nutricional, fecha de envasado y/o vencimiento y condiciones de almacenamiento.

3. Formatos e información nutricional

FORMATO	PORCIÓN	PORCIONES POR ENVASE
100 g.	30 g.	4 aprox.
150 g.	30 g.	5 aprox.
180 g.	30 g.	6 aprox.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1/4 taza (30 g.)		
Porciones por envase: Ver tabla anterior		
	100 g.	1 porción
Energía (Kcal)	585	176
Proteínas (g)	23,7	7,1
Grasa total (g)	49,7	14,9
Grasa saturada (g)	6,9	2,1
Grasa monoinsaturada (g)	24,6	7,4
Grasa poliinsaturada (g)	15,7	4,7
Grasa trans (g)	0,0	0,0
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Hidratos de Carbono disponibles (g)	13,5	4,1
Azúcares totales (g)	4,2	1,3
Sodio (mg)	667	200



Referencia: USDA

	FICHA TÉCNICA **MANI TOSTADO SALADO**	Código: FT- 018- MP Revisión: 1/2025 Fecha: 02-05-2025
	Resolución Sanitaria N° 2113653188 del 21/12/2021	

4. Especificaciones de Calidad

Características físico-químicas	**Humedad**	**3,5 % máximo**
Características organolépticas	Aspecto	El maní debe presentar tonalidad homogénea de tostado en todo el producto
	Aroma	Penetrante y natural – Propio del producto
	Sabor	Salado
	Color	El maní presenta el color café claro característico del tostado
Metales pesados	Cobre	10,0 mg/kg.
	Selenio	0,30 mg/kg.
	Zinc	100,0 mg/kg.
Micotoxinas	Aflatoxinas totales (B1, B2, G1, G2)	Límite: 10 ppb
Residuos de Plaguicidas	Cumple las tolerancias máximas de residuos de plaguicidas descritas en la Resolución exenta N°33 del 16/02/2010	

Características microbiológicas

Parámetro	**Plan de muestreo**		**Límite por gramo**			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
E. coli	5	3	5	2	10^2	10^3
Salmonella en 25 g.	10	2	5	0	0	---

5. Uso previsto

Potencial consumidor	**Público en general**
Forma de consumo	Consumo directo como snack.
Alérgenos	Envasado en líneas que también procesan: nueces, maníes, sésamo, trigo, avena, soya y deshidratados preservados con sulfitos
Población vulnerable	No aplica

Elaborado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de calidad:	Administración: