	SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	FT-3003-0132 VT
	MANÍ BAJO EN SODIO MANITOBA P.A.E. (10-20-30-40 G)	VERSIÓN: 1
		16 DICIEMBRE DE 2022

DENOMINACIÓN LEGAL	MANÍ HORENADO BAJO EN SODIO		
CONTENIDO NETO	10, 20, 30, 40 gramos		
INGREDIENTES	Maní horneado, Sal dietetica.		
TEXTOS LEGALES DE LA EMPRESA	Fabricado por: Manitoba S.A.S. / NIT. 800024095-5 / Cra. 29B No. 10-28 Bod. 4. Yumbo-Valle del Cauca / Tel: (+57-2) 4899000 (Yumbo), (+57-1) 4160740 (Bogotá). Industria colombiana. www.manitoba.com.co		
REGISTRO/PERMISO/NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0007808-2019		
TABLA NUTRICIONAL	Información nutricional (100 g): Calorías 635 kcal, Grasa total 55 g, Grasa saturada 5.0 g, Carbohidratos totales 16 g, Fibra dietaria 12 g, Azúcares totales 3 g, Azúcares añadidos 0 g, Proteína 25 g, Sodio 50 mg, Hierro 2.1 mg, Calcio 53 mg y Zinc 2.1 mg. Información nutricional (porción): Tamaño de la porción 2 cucharadas (30 g), Número de porciones por envase: (Peso Neto 10 gr: 0.3 porciones), (Peso Neto 20 gr: 0.7 porciones), (Peso Neto 30 gr: 1 porción), (Peso Neto 40 gr: 1,3 porción) Calorías 191 kcal, Grasa total 17 g, Grasa saturada 2.0 g, Carbohidratos totales 4.8g, Fibra dietaria 1.0 g, Azúcares totales 1.0 g, Azúcares añadidos 0 g, Proteína 8.0 g, Sodio 15 mg, Hierro 0.1.0 mg, Calcio 16 mg y Zinc 1.0 mg. No es fuente significativa de Grasas trans, Vitamina A y Vitamina D.		
SELLOS / ETIQUETADO DE ADVERTENCIA	N.A.		
INFORMACIÓN ALERGÉNICA	Este producto contiene maní y es elaborado en una planta que procesa soya, gluten, leche, ajonjolí y nueces de árbol.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Maní seleccionado en crudo por banda que pasa a proceso de cocción (horneado), para luego ser inspeccionado, liberado y empacado en máquinas con detector de metales.		
DESCRIPCIÓN DEL EMPAQUE	Empacado en película laminada de tres capas conformada por un poliester transparente, un poliester metalizado y un polietileno de baja densidad transparente, lámina termosellable por una cara. Gramaje de 60.82 g/m2		
	Embalado en cajas de carton corrugado tipo "C", resistente a la comprension vertical de 930 kf / m. Peso : 0.840 Kgs - La presentación de 10g: Se empaca en bolsa tina 200 und por bolsa, 3 bolsas tinas por canastilla, para un total de 600und/canastilla. - La presentación de 20g: Se empaca en bolsa tina 200 und por bolsa, 3 bolsas tinas por canastilla, para un total de 600und/canastilla. - La presentación de 30g: Se empaca en bolsa tina 200 und por bolsa, 3 bolsas tinas por canastilla, para un total de 600und/canastilla. - La presentación de 40g: Se empaca en bolsa tina 200 und por bolsa, 3 bolsas tinas por canastilla, para un total de 600und/canastilla.		
VIDA ÚTIL	12 meses		
CÓDIGO DE BARRAS No.	NA		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Uniforme, característico del mani procesado, sin presencia de color extraño por elaboración defectuosa. OLOR: Propio del mani procesado y libre de olores extraños. SABOR: Distintivo y característico del mani procesado, salado y libre de sabores extraños. TEXTURA: Producto de buena consistencia, significando con ello un producto crocante pero no duro. ASPECTO: Bueno, agradable. Los componentes estan uniformemente distribuidos.		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**PARÁMETRO**	**ESPECIFICACIÓN***	**FUENTE**
	Enterobacterias UFC/g o ml	10	Resolución 1407 de 2022. Frutos secos
	Detección de Salmonella en 25 g	Ausencia/ 25g	Resolución 1407 de 2022. Frutos secos
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**PARÁMETRO**	**MÉTODO DE INSPECCIÓN Y ENSAYO**	**ESPECIFICACIÓN***
	Humedad y Material Volátil (%)	< 12	< 12
	Aflatoxinas PPB (ug/Kg)	< 10	< 10
	*Especificaciones basadas en la Resolución 4506 de 2013 (aflatoxinas) y requisitos internos.		

DESCRIPCIÓN DEL ROTULADO	LOTE023VENCE23ENE20 08:30 192301C1NL16 Donde: LOTE: Lote 023: Dia Juliano VENCE: Vence 23ENE20: Fecha de vencimiento (día-mes- año) 08:30: Hora de empaque 192301: Fecha de empaque: año-día-mes C1: Maquina empacadora NL: Iniciales Maquinista de empaque 1: Turno de empaque 6: Código de las personas que intervienen en el empaque	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	- Almacenar en bodegas cubiertas, sobre estibas a 15 cm del piso, en ambientes limpios, secos y retirado de la luz solar, evitando aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad. - Se recomienda que la temperatura de almacenamiento sea ambiente.	
	- Las bodegas de almacenamiento deben contar con un programa de control de higiene, plagas y roedores de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura (Resolución 2674 de 2013).	
	- El producto no puede disponerse directamente sobre el piso de los vehículos ni transportarse con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza represente riesgo de contaminación.	
USO PREVISTO	De consumo directo, mezcla o como insumo de repostería o en preparaciones gastronómicas u otros productos.	
GRUPO OBJETIVO	El producto está dirigido al público en general con edad para ingerir alimentos por si solos.	
RECOMENDACIONES	- Después de abierto consumirse en el menor tiempo posible. - Niños menores consumir bajo la supervisión de un adulto responsable.	
REQUISITOS LEGALES APLICABLES AL PRODUCTO O INDUSTRIA	Resolución 2492 de 2022 - Modificación Resolución 810 de 2021. Resolución 0810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal de alimentos envasados para consumo humano. Resolución 2674 de 2013 - Requisitos sanitarios para actividades de manipulación de alimentos (BPM). Resolución 4506 de 2013 - Niveles máximos de contaminantes en alimentos destinados a consumo humano. Resolución 0835 de 2013 - Requisitos sanitarios para materiales de vidrio en contacto con alimentos. Resolución 0834 de 2013 - Requisitos sanitarios para materiales celulósicos en contacto con alimentos. Resolución 4142 de 2012 - Requisitos sanitarios para materiales metálicos en contacto con alimentos. Resolución 4143 de 2012 - Requisitos sanitarios para materiales plásticos en contacto con alimentos. Resolución 0683 de 2012 - Requisitos sanitarios para materiales en contacto con alimentos. Resolución 1506 de 2011 - Requisitos de rotulado o etiquetado para aditivos empleados en alimentos. Resolución 2606 de 2009 - Requisitos que deben cumplir los aditivos alimentarios. Resolución 5109 de 2005 - Requisitos de rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas. Resolución 2906 de 2007 - Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos.	
ELABORA	**REVISA**	**APRUEBA**
Nombre: Diana Montoya Cargo: Ingeniera I+D	Nombre: Martin Gómez Cargo: Analista de aseguramiento de calidad	Nombre: Yicela Castillo Cargo: Jefe de I+D