



FICHA TECNICA DE PRODUCTO



MARCA DE PRODUCTO	LINUTS	NOMBRE DE PRODUCTO	CREMA DE MANI CON COCO
PROVEEDOR	LINUTS COLOMBIA S.A.S.	DIRECCIÓN	Cra 83# 21-58
EMPAQUETADOR DE CONTRATO		DIRECCIÓN	
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO	Es un producto cremoso obtenido de la mezcla de granos de maní y coco que se lleva a un proceso de molienda, sin adición de aditivos, ni conservantes, ni aceites.		
PAIS DE ORIGEN	COLOMBIA		
DECLARACIÓN DEL PAÍS DE ORIGEN	REG.SAN.RSA-000587-2016		
INGREDIENTES ADQUIRIDOS INTERNACIONALMENTE (%)	MANI TOSTADO (85%)		
PRESENTACIONES COMERCIALES	Desde 10 g hasta 3000 g		
EMBALAJE: AL POR MENOR (A)			
PESO NETO	240 g	TIPO DE ENVASE	Envase de vidrio con tapa aseptica de alto proceso
		DIMENSIONES	6 cm x 6cm x 11 cm
		PESO DE TARA	139 g ± 10 g
		EAN 13	7708982156823
EMBALAJE: CAJA EXTERIOR (A)			
TAMAÑO / PESO / CONTEO DE PAQUETES	5 kg / 12 und	TIPO DE EMBALAJE	Caja de carton corrugado doble cara
		DIMENSIONES	26.5 cm x 21 cm x 13.5 cm
		PESO DE TARA DEL CARTON	242 g ± 10 g
		EAN 14	
EMBALAJE: AL POR MENOR (B)			
PESO NETO	100 g	TIPO DE ENVASE	Envase plastico flexible PET con aleacion Valvula Pebd
		DIMENSIONES	9 cm x 3cm x 12 cm
		PESO DE TARA	4.3 g ± 0.5 g
		EAN 13	7709731216867
EMBALAJE: CAJA EXTERIOR (B)			
TAMAÑO / PESO / CONTEO DE PAQUETES	3 kg / 24 und	TIPO DE EMBALAJE	Caja de carton corrugado doble cara
		DIMENSIONES	26.5 cm x 21 cm x 13.5 cm
		PESO DE TARA DEL CARTON	242 g ± 10 g
		EAN 14	

FORMULACIÓN DEL PRODUCTO				
INGREDIENTE DE FORMULACIÓN DEL PRODUCTO	CANTIDAD	INGREDIENTE DE FORMULACIÓN DEL PRODUCTO	CANTIDAD	
Maní tostado	85 (%)			
Coco deshidratado	15 (%)			
COLORANTES Y SABORIZANTES				
	NATURAL	IDENTICO A NATURAL	ARTIFICIAL	
COLORANTES				
SABORIZANTES				
DETALLES DE ETIQUETADO DEL PRODUCTO				
DECLARACIÓN DE INGREDIENTES EN EL PAQUETE MINORISTA	Maní tostado, Coco deshidratado			
INGREDIENTES CARACTERIZANTES (%)	85 % Maní tostado , 15% Coco deshidratado			
PRODUCTOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS				
DECLARACIONES DE ADVERTENCIA OBLIGATORIAS Y CONSULTIVAS	Puede contener trazas de nueces de arbol			
FECHA DE CODIFICACIÓN / TRAZABILIDAD Ej. CODIFICACIÓN DE LOTE, FECHA, LOTE NO.	VENCE DD MM AA LOTE DDMMAA2			
INSTRUCCIONES DE SERVICIO	Para consumir solo agita muy bien, una vez abierta, consumir en el menor tiempo posible			
NUTRICIÓN / SALUD Y MARKETING	Sin conservantes ni aditivos, sin sal, No es reducido en calorías			
DECLARACIONES	Hecho por manos colombianas			
DECLARACIÓN OBLIGATORIA DE DETERMINADAS SUSTANCIAS				
ALIMENTO (presente como ingrediente, aditivo o coadyuvante de elaboración)	Presente en el producto (S / N)	Especifique el nombre y el tipo de derivados	Especificar y derivado en el producto terminado	Proteína total en el derivado alergénico
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta)	N			
Crustáceos	N			
Huevo	N			
Pescado	N			
Milk	N			
Maní	S			27%
Soja	N			
Sulfitos	N			
Nueces de árbol	N			
Semillas de sésamo / ajonjolí	N			

CONTACTO CRUZADO DE ALÉRGENOS

FOOD	Presente en la misma línea (S / N)	Presente en la misma fábrica (S / N)	Especifique el nombre y el tipo de derivado/s	Proteína total del derivado alergénico en mg / kg (ppm)
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta)	N	N		
Crustáceos	N	N		
Huevo	N	N		
Pescado	N	N		
Milk	N	N		
Maní	N	N		
Soja	N	N		
Sulfitos	N	N		
Nueces de árbol y productos	S	S	Almendra, Avellana, Marañon	0.89, 0.56, 0.82
Semillas de sésamo / ajonjolí	N	N		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (A)

PORCIONES POR PAQUETE:	15		
TAMAÑO DE PORCIÓN	16 g	CANTIDAD POR PORCIÓN (g)	CANTIDAD POR 100g (g)
ENERGIA	kcal	100	625
PROTEINA	g	5	31.3
GRASA	TOTAL g	8	50.0
	SATURADAS g	0.5	3.1
CARBOHIDRATO	g	2	12.5
	AZUCARES g	0	0.0
FIBRA DIETARIA		2	12.5
SODIO	mg	0	0.0

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (B)			
PORCIONES POR PAQUETE:	6		
TAMAÑO DE PORCIÓN	16 g	CANTIDAD POR PORCIÓN (g)	CANTIDAD POR 100g (g)
ENERGIA	kcal	100	625
PROTEINA	g	5	31.3
GRASA	TOTAL g	8	50.0
	SATURADAS g	0.5	3.1
CARBOHIDRATO	g	2	12.5
	AZUCARES g	0	0.0
FIBRA DIETARIA		2	12.5
SODIO	mg	0	0.0

CRITERIOS ANALÍTICOS		
SENSORIAL (por ejemplo, dimensiones, peso, organoléptico, etc.)	CRITERIOS	REFERENCIA DEL MÉTODO DE PRUEBA:
Color	Café claro	Organoléptico
Olor	Característico mani tostado	Organoléptico
Sabor	Característico	Organoléptico
Textura	Cremosa/Crocante	Organoléptico
QUÍMICO (p. Ej. pH, humedad)	CRITERIOS	REFERENCIA DEL MÉTODO DE PRUEBA:
pH (20°C)	6.8	AOAC 965.33
Índice de peróxidos (Meq O ₂ /Kg)	<10	AOAC 981.12
MICROBIOLÓGICO (Calidad Y parámetros de seguridad alimentaria)	CRITERIOS	REFERENCIA DEL MÉTODO DE PRUEBA:
Aerobios mesófilos	Max 10 ⁵ cfu/g	AOAC 990.12
Mohos y levaduras	Max 300 cfu/g	AOAC 2014.05
Coliformes Totales	< 3	AOAC 966.24
Coliformes Fecales	< 3	AOAC 966.24
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	<100	AOAC 2003.07

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN	Conservese en un lugar Fresco y Seco.		
REQUERIMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN	Mantener todos los productos en posición vertical, no apilar mas de 5 cajas.		
INSTRUCCIONES DE USO	Para consumir solo agite muy bien utilizando un cuchillo o espátula.		
VIDA UTIL	12 meses luego de la fecha de elaboración		
Proceso de elaboración	1. Higienización de la planta. 2 Recibo de las materias primas. 3.Pesaje de materias primas. 4. Mezcla de materias primas 5. Molienda. 6. Mezclado 7. Envasado. 8.Pesaje de P.T.		
ELABORADO POR	SERGIO YANNICK TELLEZ	TELEFONO DE CONTACTO	3142500991
CARGO	INGENIERO DE PRODUCCIÓN	CORREO	linutscolumbia@gmail.com
FECHA DE ELABORACIÓN	28/01/2021	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	28/01/2022