

FICHA TÉCNICA

APERITIVOS FLAPER, S.A.

Snacks & Nuts

ANACARDO FRITO

	FICHA TÉCNICA DE ANACARDO FRITO	FECHA 06/09/10 Página 2 de 8
		FANACARDOFRITO

INDICE

- 1) INFORMACION GENERAL

- 2) FORMULACION

- 3) CONTROL DE CALIDAD

- 4) ETIQUETADO

- 5) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE



**FICHA TÉCNICA DE
ANACARDO FRITO**

FECHA 06/09/10

Página 3 de 8

FANACARDOFRITO

1) INFORMACION GENERAL

PRODUCTO: ANACARDO FRITO

Producto obtenido a partir del fruto del anacardo (género Anacardium occidentale linnaeus). El grano del anacardo se obtiene mediante un proceso de tostado, descascarado y pelado del fruto mediante un proceso industrial y posteriormente frito en aceite de girasol.

CATEGORIA COMERCIAL: FRUTO SECO

PRESENTACIÓN/FORMATO:

- BOLSA 1 KILO
- BOLSA 2 KILOS
- BOLSA 5 KILOS
- BOLSA 250 GRAMOS. EMBALADAS EN CAJAS DE 10 UNIDADES.
- BOTE 650 GRAMOS. EMBALADOS EN CAJAS DE 12 UNIDADES.

LUGAR DE ELABORACIÓN DE ANACARDO FRITO:

APERITIVOS FLAPER, S.A.
C/. Acero, 8 P.I. Miralcampo – C.P. 19200
Azuqueca de Henares (GUADALAJARA)
NºRGSA: 26.07477/GU



FICHA TÉCNICA DE ANACARDO FRITO

FECHA 06/09/10

Página 4 de 8

FANACARDOFRITO

2) FORMULACION

INGREDIENTES:

Fruto natural sin cáscara y pelado, aceite de girasol, sal marina y extractos naturales de plantas.

Puede contener trazas de cacahuets, otros frutos secos de cáscara, trigo, centeno, apio, lactosa y altramuces.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FRITO:

- CONDICIONES DE FRITURA: 130 ± 3 °C durante 8 ± 2 minutos (aprox.)
- ORGANOLÉPTICO: El producto frito debe mostrar sus características típicas de forma, color (blanco/ marfil-claro), textura y sabor.
- CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICAS: Los granos deben estar libres de insectos, dañados por insectación, hongos y rancidez. Se permiten algunos granos dañados mecánicamente siempre que no afecte a la forma y características del grano (máx. 5%).



**FICHA TÉCNICA DE
ANACARDO FRITO**

FECHA 06/09/10

Página 5 de 8

FANACARDOFRITO

3) CONTROL DE CALIDAD

- **CONTROLES REALIZADOS**
- Inspección a la recepción de la materia prima comprobando el número de lote, fecha de caducidad, estado de limpieza del embalaje y del vehículo.
- Inspección intermedia comprobando por medio del operario de envasado y de la verificadora el número de lote, fecha de caducidad, peso correcto, cierre de la bolsa y el correcto funcionamiento de los detectores de metales.
- Inspección final realizando el análisis del producto terminado en cuanto a parámetros físico-químicos y microbiológicos para comprobar el cumplimiento de la legislación de aplicación. Se recogen muestras aleatoriamente, de forma que a lo largo del año todos los productos hayan sido analizados.



FICHA TÉCNICA DE
ANACARDO FRITO

FECHA 06/09/10

Página 6 de 8

FANACARDOFRITO

ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	VALOR MAXIMO TOLERADO	METODO DE ANALISIS
Estreptococos D. de Lancefield	≤100 (ufc/g.)	PNT-LAGV/M12 (Rec.CENAN)
Salmonella-Shigella	AUSENCIA (/25g.)	Norma AFNOR V-08-052
Staphylococcus Aureus	AUSENCIA (/g.)	PNT-LACC/MI016 (Rec.CENAN)
Enterobacterias	<10 E3 (/g.)	ISO 8523:OCTUBRE 1991
Mohos y Levaduras	<500 (ufc/g.)	Norma AFNOR V-08-059



FICHA TÉCNICA DE
ANACARDO FRITO

FECHA 06/09/10

Página 7 de 8

FANACARDOFRITO

ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO DE ANALISIS
Humedad y materias volátiles	≤5(%)	Desecación a 105°C
Cloruros como NaCl	≤5(% s.s.s.)	Volumetría

ESPECIFICACIONES ANALITICAS NUTRICIONALES

VALORES MEDIOS PARA 100 GRAMOS

VALOR ENERGETICO	KCAL	620
VALOR ENERGETICO	KJ	2.570
PROTEINA BRUTA	GR	20,12
HIDRATOS DE CARBONO	GR	19,61
de los cuales azúcares	GR	7,03
GRASAS	GR	50,10
de las cuales saturadas	GR	5,16
FIBRA ALIMENTARIA	GR	5,16

	FICHA TÉCNICA DE ANACARDO FRITO	FECHA 06/09/10 Página 8 de 8
		FANACARDOFRITO

4) ETIQUETADO



FICHA TÉCNICA DE
ANACARDO FRITO

FECHA 06/09/10

Página 9 de 8

FANACARDOFRITO

Dentro de la etiqueta, deberán aparecer las siguientes características:

- Nombre del producto
- Peso del producto
- Código EAN
- Fecha de consumo preferente: el tiempo de vida útil del producto son 6 meses y 9 meses si está envasado al vacío.
- Lote de envasado, que irá especificado de la siguiente manera:

Año / Semana / Nº de día dentro de la semana (1-7)

1 dígito 2 dígitos

1 dígito

5) CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Almacenar en sitio fresco, seco y aislado del suelo y de focos de humedad.
- No exponer a la luz solar directa ni a temperaturas altas. Evitar focos de calor cercanos al almacenamiento del producto.
- La caducidad máxima es de 6 meses desde la fabricación del producto.
- El transporte se realizará mediante condiciones adecuadas para el producto.