

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código: MG0001
	MANGO SNACK	Página: Página 1 de 2

1. NOMBRE DEL PRODUCTO	MANGO DESHIDRATADO 					
2. DESCRIPCIÓN:	Mango deshidratado, en lonjas finas y secas					
3. COMPOSICIÓN:	Mango					
4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS		ESPECIFICACIONES			
	Apariencia		Mango en rodajas finas deshidratado			
	Color		Amarillo.			
	Olor		Característico del producto.			
	Sabor		Característico del producto.			
5. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:	PARÁMETRO		ESPECIFICACIÓN			
	Humedad		Entre 12% y 16%			
6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	CARACTERÍSTICAS		Especificaciones INVIMA			
	Recuento de mohos y levaduras gr/ o ml		n	m	M	c
			5	10	100	1
			n: número de unidades a examinar			
m: índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad						
		M: índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.				
7. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	El producto, puede ser consumido por todo tipo de personas sin restricción. Es utilizado como “mecato light”, como pasabocas, para acompañar postres, helados, cereales, ensaladas, etc.					
8. NORMA QUE APLICA:	Resolución 3929 de 2013					

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código: MG0001
	MANGO SNACK	Página: Página 2 de 2

9. REGISTRO SANITARIO INVIMA:		RSAA12I71215.	
10. MATERIAL EMPAQUE:	DE	CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
		Material	Plástico.
		Composición.	Polietileno.
		Calibre	2
11. CONDICIONES DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO		El producto debe almacenarse o exhibirse en sitios frescos libres de la humedad, a temperatura ambiente, alejado de los rayos directos del sol.	
12. PRESENTACIÓN COMERCIAL		Bolsa por 28, 40 gramos y 5 kg.	
13. VIDA ÚTIL ESPERADA:		12 meses, en las condiciones de almacenamiento mencionadas anteriormente	

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por	VERSIÓN 02
Érica Gisela Carmona	Andrés A. Henao	Andrés A. Henao	
Fecha de elaboración	Fecha de revisión	Fecha de aprobación	
Junio de 2018	Junio de 2019	Junio de 2019	