

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código: MZ0001
	MANZANA SNACK	Página: Página 1 de 2

1. NOMBRE DEL PRODUCTO	MANZANA DESHIDRATADA 			
2. DESCRIPCIÓN:	Manzana verde deshidratada, en rodajas finas y secas			
3. COMPOSICIÓN:	Manzana verde deshidratada			
4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES		
	Apariencia	Manzana en rodajas deshidratada con semillas.		
	Color	Verde claro.		
	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
		5	10	100
	c 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.			
	1			
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.			

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código: MZ0001
	MANZANA SNACK	Página: Página 2 de 2

8. NORMA QUE APLICA:	Resolución 3929 de 2013	
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	