INSTITUTO TECNICO SUPERIOR

“LIBERTAD”

NOMBRE: VANESSACONCHAMBA

TEMA: BOCADITOS “CACHITOS”

**PESO: 75g**

I**NSTITUCION REPRESENTADA**

panchitos alimentos Ecuador

Carli Snacks C.I.A Ltda

Ministerio de salud –alimentos

**Ingredientes**

[Gritz de maíz,vitamina](http://www.carlisnacks.com/WebCarli/Pagina_Web/Productos/bolidulces.php) 3 .acido folico ,  grasas animales y aceites refritos,

**Información Nutricional:**

Tamaño porporcion 75g

Calorías 45 g calorias en grasa 0 %

Grasa total 0g og

Sodio 10ml 1g

Carbohidratos totales 1.5g 1%

Azucares 1.6g

Proteína 1g 2%

**Registro sanitario:**

**013523 INHQAN 11-2011**

**CONSUMO: EN 90 DIAS**

**SEMAFORO NUTRICIONAL**

**alto : En grasa**

**Medio ; en sal**

**Bajo :en azucar**

Tema: Legislación sobre envasados, enlatados, etiquetados preparados en almacenamiento

Objetivos: Esta norma establece los requisitos que deben cumplir los bocaditos elaborados a partir de cereales leguminosas, granos y semillas orneados o fritos listos para consumo.

ALCANCE: Esta norma se aplica a los productos fritos u horneados que se comercializan envasados y enteros, tales como: tostado, maní, habas, garbanzos, semilla de sambo, entre otros.

REQUISITOS:

1) La elaboración del producto debe cumplir con el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura del Ministerio de Salud Pública y además se deben adoptar las medidas necesarias para reducir el contenido de acrilamida, tomando como base las indicadas en la CAC/RCP 67 - 2009 (Código de prácticas para reducir el contenido de Acrilamida en los alimentos).

2) El producto debe presentar el color, olor, sabor y textura característicos

3) El Aceite utilizado en la elaboración de estos productos debe cumplir con los requisitos establecidos en las NTE INEN correspondientes para aceites comestibles de acuerdo con su naturaleza.

4) Se permite la adición de los aditivos establecidos en la NTE INEN 2074

5) Se permite la adición de especias y condimentos para conferir las características sensoriales deseadas

6) No se permite la adición directa de antioxidantes y conservantes, su presencia se debe únicamente al efecto de transferencia.

7) Estos productos deben cumplir con los requisitos que establecidos en las tablas 1 y 2

8) En los productos con base de maíz, el contenido máximo de aflatoxina será de 20 µg/ kg 4.

9) El límite máximo de plaguicidas es el que establece el Codex alimentarius CAC/LMR 1

10) El límite máximo de contaminantes para estos productos es el que establece el documento Codex CXS 193, Contaminantes de los alimentos

11) Requisitos complementarios

12) Estos productos se pueden comercializar solos o en mezcla de productos

13) El producto se debe expender de acuerdo con la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad

14) Aceptación o rechazo. Se acepta el producto si cumple con los requisitos establecidos en esta norma, caso contrario se rechaza.

15) ENVASADO Y EMBALADO

16) El material de envase debe ser de grado alimentario, que proteja al producto, y no altere sus características

17) ROTULADO El rotulado del producto debe cumplir con lo establecido en el RTE INEN 022.