

1. DEFINICIÓN:

Es el producto obtenido de granos de quinua previamente limpiados, desaponificados, y que han sido laminados para formar las hojuelas.

2. INGREDIENTES PRINCIPALES:

100% Quinua.

3. CARACTERÍSTICAS SENSORIAL:

| Requisito | Especificación |
|-----------|----------------------------|
| Color | Crema claro |
| Olor | Característico al producto |
| Sabor | Característico al producto |
| Aspecto | Laminado |

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS:

| Requisito | Especificación |
|-------------|----------------|
| Humedad (%) | Máximo 12 |
| Saponina | Ausencia |

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Se encuentra por debajo de los límites mínimos estipulados en la **RM 591 – 2008 / MINSA** "Criterios microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los Alimentos y bebidas de Consumo Humano". Criterio V.8.

| Requisito | Especificación |
|----------------------------|-----------------|
| Aerobios mesofilos (ufc/g) | 10 ⁴ |
| Mohos (ufc/g) | 10 ³ |
| Coliformes (ufc/g) | 10 ² |
| Bacillus cereus (ufc/g) | 10 ² |
| Salmonella sp/ 25g | Ausencia/25 g |

6. EMPAQUE Y ROTULADO:**EMPAQUE:****EMPAQUE PRIMARIO**

El producto es envasado en bolsas trilaminadas transparentes (nylon/ adherente/ de polietileno de baja densidad), bolsas zipper y bolsas de polietileno internas.

EMPAQUE SECUNDARIO

Sacos de polipropileno externo, sacos de papel kraft y cajas de cartón corrugado.

ROTULADO:



FICHA TÉCNICA

HOJUELAS DE QUINUA BLANCA

NB-FT-PT04

Edición 03 Enero 2020

Revisión 2 Enero 2020

Página 2 de 2

Cada producto es etiquetado con la siguiente información: nombre del producto, peso neto, declaración de ingredientes, información del procesador, número de registro sanitario, fecha de producción, fecha de expiración, número de lote y condiciones de almacenamiento.

7. PRESENTACIONES:

El producto es envasado en presentaciones de 50g, 100g, 150g, 500g y hasta 25Kg.

Nota: Dependiendo de la solicitud del cliente.

8. USO PREVISTO:

Requiere cocción. Producto destinado al público en general.

9. ALMACENAMIENTO:

Debe estar almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre pallets en ambiente fresco y seco alejado de la luz directa. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables.

10. VIDA UTIL ESPERADA:

12 meses después de su elaboración, bajo las condiciones recomendadas de almacenamiento a una temperatura de 25°C y una humedad relativa de 60%.

11. CONTROLES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN:

Mantener las bolsas en orden, apiladas a temperatura ambiente.