

1. DEFINICIÓN:

Aguaymanto bañado con chocolate, el cual ha pasado por un proceso de atemperado (30°C), para luego ser bañado en el bombo grageador por un tiempo de 2 h mínimo.

2. INGREDIENTES PRINCIPALES:

Aguaymanto, Chocolate Bitter 70% (pasta de cacao, azúcar panela y manteca de cacao).

3. CARACTERÍSTICAS SENSORIAL:

Requisito	Especificación
Color	Marrón oscuro
Olor	Característico
Sabor	Característico
Aspecto	Grageado

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS:

Requisito	Especificación
Humedad %	Máx. 5

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".

Grupo Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Escherichia coli	6	3	5	1	3	10
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25g	----

n: Número de unidades de muestra a examinar

c: Número permitido de unidades de muestra defectuosa

m: Límite máximo aceptable

M: Límite máximo permisible

Norma Sanitaria de Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano RM N° 591-2008 MINSA.

6. USO PREVISTO:

Producto destinado al público en general. Consumo industrial o final, como inclusión para chocolates.

**7. MATERIAL DE EMPAQUE:
ENVASE PRIMARIO**

El producto es envasado en bolsas trilaminadas (nylon/ adherente/ de polietileno de baja densidad)



FICHA TÉCNICA

AGUAYMANTO BAÑADO CON CHOCOLATE

NB-FT-PT04

Edición 02 Enero 2019

Revisión 01 Enero 2019

Página 2 de 2

Bolsas zipper
Bolsas de polietileno internas.

EMPAQUE SECUNDARIO

Sacos de polipropileno externo
Papel Kraft
Cajas de cartón corrugado.

8. PRESENTACIONES:

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

Nota: Dependiendo de la solicitud del cliente.

9. VIDA UTIL ESPERADA Y ALMACENAMIENTO:

24 meses después de su elaboración, bajo las condiciones recomendadas de almacenamiento a una temperatura de 18°C – 20°C y una humedad relativa de 50 - 65%.

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

10. CONTENIDO DE LA ETIQUETA

Nombre y Marca del Producto
Fecha de vencimiento / Lote / Batch
Modo de conservación
Lista de Ingredientes
Peso neto
Nombre, dirección, teléfono, RUC de la Empresa y Registro Sanitario

11. IDENTIFICACIÓN DE LOTE

Explicación del código de lote: NBHLUXXXX

N: Nutry

XXXX: Numeración correlativa

B: Body

HLU: Iniciales del producto

12. CONTROLES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN:

Mantener el producto en orden, a temperatura de 18°C – 20°C y 50% - 60% de humedad relativa.