

1. DEFINICIÓN:

Producto obtenido a través de un proceso de molienda de la pulpa seca o deshidratada del fruto de la lúcuma, asegurando su inocuidad y calidad.



2. INGREDIENTES PRINCIPALES:

Lúcuma Orgánica

3. CARACTERÍSTICAS SENSORIAL:

Requisito	Especificación
Color	Característico
Olor	Característico, libre de olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.
Sabor	Característico, libre de sabores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso
Aspecto	Homogéneo, sin grumos.

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS:

Requisito	Especificación
Humedad %	Máx. 10,0
Tamaño de las partícula	Malla N° 60 (Itintec) Retención Máx. 10,0%

Se encuentra dentro de las exigencias de la **NTP 011.042:2012**. Harina de Lúcuma.

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 XIV.3.

Requisito	Especificación
Mohos (ufc/g)	< 10 ²
Levaduras (ufc/g)	< 10 ²
Escherichia coli (ufc/g)	< 10
Salmonella sp./ 25g	Ausencia

6. EMPAQUE Y ROTULADO:

EMPAQUE:



FICHA TÉCNICA

LÚCUMA EN POLVO ORGÁNICA

NB-FT-PT04

Edición 03 Noviembre 2019

Revisión 02 Noviembre 2019

Página 2 de 2

MPAQUE PRIMARIO

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

El producto es envasado en presentaciones de 250g, 500g y hasta 25Kg. Según requerimiento del cliente.

EMPAQUE SECUNDARIO

Sacos de polipropileno y cajas de cartón corrugado.

ROTULADO:

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. USO PREVISTO:

Requiere cocción. Producto destinado al público en general.

8. ALMACENAMIENTO:

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.

9. VIDA UTIL ESPERADA:

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

10. CONTROLES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN:

Mantener las bolsas en orden, apiladas a temperatura ambiente.