

1. DEFINICIÓN:

Quinua 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:

Quinua, 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".

Requisito	Especificación
Mohos (ufc/g)	< 10 ²
Escherichia coli (ufc/g)	< 3
Salmonella sp./ 25g	Ausencia/25 g

6. EMPAQUE Y ROTULADO:

EMPAQUE:

EMPAQUE PRIMARIO



FICHA TÉCNICA

QUINUA BAÑADA CON CHOCOLATE

NB-FT-PT05

Edición 02 Enero 2020

Revisión 01 Enero 2020

Página 2 de 2

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

EMPAQUE SECUNDARIO

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. PRESENTACIONES:

El producto es envasado en presentaciones de 100g, 500g y 30Kg.

Nota: Dependiendo de la solicitud del cliente.

8. USO PREVISTO:

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

9. 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.

10. VIDA UTIL ESPERADA:

24 meses después de su elaboración, bajo las condiciones recomendadas de almacenamiento a una temperatura de 18°C – 20°C y 50% - 60% de humedad relativa.

11. CONTROLES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN:

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

12. REGISTRO SANITARIO

G8851418N/NANTBD