

1. DEFINICIÓN:

Castañas bañadas 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:

Castañas, 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



FICHA TÉCNICA

CASTAÑAS BAÑADAS CON CHOCOLATE

NB-FT-PT10

Edición 02 Enero 2019

Revisión 01 Enero 2019

Página 2 de 2

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