

NOMBRE	<b>CHUÑO</b> <i>Solanum Tuberosum</i>	
DESCRIPCIÓN	<p>El chuño (tunta) es un alimento elaborado mediante un proceso de deshidratación de tubérculos de papa, a través de sucesivos congelamientos (con protección solar) sumergido en agua y secado al sol. La tunta posee color blanco o negro, superficie áspera con hendiduras, propia de los ojos del tubérculo que le dio origen.</p>	
COMPOSICIÓN	100% Chuño Negro Entero.	
USO PREVISTO	Se usa para preparaciones culinarias. Elaboración de harina.	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Público en general a partir de los 12 meses de edad, excepto personas alérgicas. Para consumo industrial.	
PRESENTACION	En bolsas herméticas de polietileno de baja densidad con polipropileno biorientado (PEBD – BOPP) de 200 gr- 10kg. Bolsa de polietileno de 200 gr- 10kg. Saco de polipropileno de 10-50kg.	
ROTULADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto</li> <li>• Nombre de la empresa</li> <li>• Contenido neto</li> <li>• Dirección</li> <li>• RUC</li> <li>• Lote/ fecha de envasado</li> <li>• Fecha de vencimiento</li> <li>• Autorización sanitaria</li> <li>• Condiciones de almacenamiento</li> </ul>	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Ambiente limpio, fresco, seco y sobre parihuelas.	
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN	Vehículo limpio, hermético y exclusivo, libre de olores extraños, libre de plagas.	
VIDA UTIL	Doce (12) meses.	
INSTRUCCIONES DE USO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumo previo acondicionamiento.</li> <li>• Una vez abierto, mantener cerrado el envase en un lugar limpio y fresco.</li> <li>• Consumir antes de la fecha indicada en el envase.</li> </ul>	
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Humedad: 12% máx.</li> <li>• Color: Característico a la variedad de la papa.</li> <li>• Sabor: Característico, libre de sabores extraños.</li> <li>• Olor: Característico, libre de olores extraños.</li> <li>• Aspecto: Forma irregular, exento de materias extrañas e impurezas.</li> </ul>	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Agente	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
						m	M
	<i>Mohos</i>	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<i>Levaduras</i>	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	5x10 <sup>2</sup>
	<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”. Criterio XIV.3. Frutas y hortalizas desecadas, deshidratadas o liofilizadas.