

	FICHA TÉCNICA	CODIGO: PAA-SGI-FTPT-02
	PAPA SECA AMARILLA	Versión: 01 Fecha: Abril 2022 Página: 1 de 2

NOMBRE	PAPA SECA <i>Solanum Goniocalyx</i>	
DESCRIPCIÓN	Es uno de los derivados de la papa, estas son peladas, partidas y secadas al sol.	
COMPOSICIÓN	100% Papa seca amarilla.	
USO PREVISTO	Se usa para la preparación del plato tradicional llamado carapulcra.	
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"> • Nombre del producto • Nombre de la empresa • Contenido neto • Dirección • RUC • Lote/ fecha de envasado • Fecha de vencimiento • Autorización sanitaria • Condiciones de almacenamiento 	
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"> • Consumo previo acondicionamiento. • Una vez abierto, mantener cerrado el envase en un lugar limpio y fresco. • Consumir antes de la fecha indicada en el envase. 	
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> • Humedad: Max 13% • Color: Característico a la variedad de la papa. • Sabor: Característico, libre de sabores extraños. • Olor: Característico, libre de olores extraños. • Aspecto: Forma irregular, exento de materias extrañas e impurezas. 	

	FICHA TÉCNICA	CODIGO: PAA-SGI-FTPT-02
	PAPA SECA AMARILLA	Versión: 01 Fecha: Abril 2022 Página: 2 de 2

	Agente	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
						m	M
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	<i>Mohos</i>	2	3	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Levaduras</i>	2	3	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	5x10 ²
	<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.