

<b>NOMBRE</b>	<b>AJONJOLI</b> <b>SESAMUM INDICUM L.</b>						
<b>DESCRIPCIÓN</b>	El ajonjolí también conocido como sésamo es una semilla que contiene una elevada proporción de aminoácidos esenciales, en especial la metionina. Semillas sanas y limpias del <i>Sesamun Indicum Linneo</i> , producto apto para el consumo compuesto por granos seleccionado y fraccionados en envases de grado alimentario						
<b>FORMAS DE USO</b>	Producción de harina, industria de panificación, barritas energéticas, etc.						
<b>CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Público en general a partir de los 12 meses de edad, excepto personas alérgicas. Para consumo industrial.						
<b>PRESENTACION</b>	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.						
<b>ROTULADO</b>	<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>						
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Ambiente limpio, fresco, seco y sobre parihuelas.						
<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN</b>	Vehículo limpio, hermético y exclusivo, libre de olores extraños, libre de plagas.						
<b>VIDA UTIL</b>	Doce (12) meses.						
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	<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>						
<b>CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Y ORGANOLEPTICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Humedad: Máx. 6%</li> <li>• Forma: Semilla aplanada, pequeña y en forma de gota.</li> <li>• Color: Característico, de acuerdo a la naturaleza del producto.</li> <li>• Sabor: Característico, libre de sabores extraños.</li> <li>• Olor: Característico al producto, libre de olores extraños.</li> <li>• Aspecto: Semillas enteras, limpias y sin impurezas.</li> </ul>						
<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>Agente</b>	<b>Categoría</b>	<b>Clase</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>Limite por g</b>	
						<b>m</b>	<b>M</b>
	<i>Mohos</i>	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<i>Levaduras</i>	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<i>E. coli</i>	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>

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.5. Frutos secos y semillas.