

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>CODIGO: PAA-SGI-FTPT-05</b>
	<b>CAÑIHUA</b>	<b>Versión: 01</b> <b>Fecha: Abril 2022</b> <b>Página: 1 de 1</b>

NOMBRE	<b>CAÑIHUA</b> <i>Chenopodium pallidicaule</i>						
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<p>Es un grano andino que contiene un alto contenido de proteínas, así como de aminoácidos esenciales. Es un alimento versátil y energético de considerable valor alimenticio y nutritivo para el consumo humano.</p>						
<b>COMPOSICIÓN</b>	100% Cañihua.						
<b>USO PREVISTO</b>	Se pueden utilizar como cereales para el desayuno, como base en papillas, sopas, tortilla, platos de fondo, postres, preparación de barras 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>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y ORGANOLEPTICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Humedad: máx. 12% (según el requerimiento del cliente)</li> <li>• Color: Crema, de acuerdo a la naturaleza del producto.</li> <li>• Sabor: Característico, libre de sabores extraños.</li> <li>• Olor: característico al producto, sin olor extraño.</li> <li>• Aspecto: Granos pequeños esféricos y homogéneos.</li> </ul>						
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impurezas orgánicas: &lt; 0.1% máx.</li> <li>• Impurezas inorgánicas: &lt; 0.15% máx.</li> <li>• Insectos (enteros, partes o larvas): Ausencia</li> </ul>						
<b>CARACTERÍSTICAS 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>
	Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</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 V.1. Granos Secos.