

|                                                                                   |                      |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA        | CODIGO: PAA-SGI-FTPT-10                            |
|                                                                                   | <b>FRIJOL GUINDA</b> | Versión: 01<br>Fecha: Abril 2022<br>Página: 1 de 2 |

| NOMBRE                                          | FRIJOL<br><i>PHASEOLUS VULGARIS</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                     |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                                     | Pertenece a la familia <i>Phaseolus Vulgaris</i> , de suave textura y agradable sabor. Producto apto para el consumo, compuesto por granos limpios, seleccionados y fraccionados en envases de grado alimentario.                                                                                                                                                                      |  |
| COMPOSICIÓN                                     | 100% Frijol Guinda.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                     |
| USO PREVISTO                                    | Uso gastronómico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |
| CONSUMIDORES POTENCIALES                        | Público en general a partir de los 8 meses de edad, excepto personas alérgicas.<br>Para consumo industrial.                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                     |
| PRESENTACION                                    | En bolsas herméticas de polietileno de baja densidad con polipropileno biorientado (PEBD – BOPP) de 200 gr- 10kg.<br>Bolsa de polietileno de 200 gr- 10kg.<br>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: máx. 12% (según el requerimiento del cliente)</li> <li>• Color: Característico, de acuerdo a la naturaleza del producto y a la variedad.</li> <li>• Sabor: Característico, libre de sabores extraños.</li> <li>• Olor: Característico al producto, sin olor extraño.</li> <li>• Aspecto: Granos secos, sueltos y limpios.</li> </ul> |                                                                                     |

|                                                                                                                                                        |                      |                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Agroandinos</b><br><small>Exportadores de granos selectos</small> | <b>FICHA TÉCNICA</b> | <b>CODIGO: PAA-SGI-FTPT-10</b>                                          |
|                                                                                                                                                        | <b>FRIJOL GUINDA</b> | <b>Versión: 01</b><br><b>Fecha: Abril 2022</b><br><b>Página: 2 de 2</b> |

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                         |                  |              |          |          |                     |                 |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|----------|----------|---------------------|-----------------|
| <b>CARACTERISTICAS DE CALIDAD</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grano enfermo: 0%</li> <li>• Grano partido o quebrado: 1% máx.</li> <li>• Grano arrugado: 0.5% máx.</li> <li>• Materias extrañas: 0% máx.</li> <li>• Variedad contrastante: 1% máx.</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>                                                                                                                                                                                                                            | 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.