

**FRIJOL RED KIDNEY**

NOMBRE	FRIJOL <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 Red Kidney.	
USO PREVISTO	Uso gastronómico.	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Público en general a partir de los 8 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>	
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS 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>FICHA TÉCNICA</b>	<b>CODIGO: PAA-SGI-FTPT-10</b>
	<b>FRIJOL RED KIDNEY</b>	<b>Versión: 01</b> <b>Fecha: Abril 2022</b> <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.