

NOMBRE	HABAS VICIA FABA L.	
DESCRIPCIÓN	Grano seco, perteneciente a la familia <i>Vicia faba</i> . Producto apto para el consumo humano, compuesto por granos limpios, seleccionados y fraccionados en envases de uso alimentario.	
COMPOSICIÓN	100% Habas pelada amarilla	
USO PREVISTO	Preparaciones culinarias, elaboración de harina.	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Público en general a partir de los 9 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 industrial o previa cocción. • 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: máx. 12% (según el requerimiento del cliente) • Color: Amarillo claro a pardo amarillento. • Sabor: Característico, libre de sabores extraños. • Olor: Característico al producto, sin olor extraño. • Aspecto: Granos enteros, limpios y sin impurezas extrañas al producto. 	
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD	<ul style="list-style-type: none"> • Grano enfermo: 0% • Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio): 1% máx. • Variedad contrastante y grano verdoso: 1% máx. • Materias extrañas: 0% 	

	FICHA TÉCNICA	CODIGO: PAA-SGI-FTPT-12
	HABAS PELADA	Versión: 01 Fecha: Abril 2022 Página: 2 de 2

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Agente	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
						m	M
	<i>Mohos</i>	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

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.