

|                                                                                   |                     |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA       | CODIGO: PAA-SGI-FTPT-16                            |
|                                                                                   | <b>MAIZ CARHUAY</b> | Versión: 01<br>Fecha: Abril 2022<br>Página: 1 de 1 |

| NOMBRE                                          | MAÍZ<br>ZEA MAYS                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |       |   |   |                 |                                                                                     |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN                                     | Granos que pertenece a la familia de <i>Zea Mays L.</i> Producto apto para el consumo humano compuesto por granos limpios, seleccionados y fraccionados en envases de grado alimentario.                                                                                                                               |           |       |   |   |                 |  |
| COMPOSICIÓN                                     | 100% Maíz Carhuay.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |       |   |   |                 |                                                                                     |
| USO PREVISTO                                    | Elaboración de harinas, sopas, bebidas, etc. según variedad.                                                                                                                                                                                                                                                           |           |       |   |   |                 |                                                                                     |
| CONSUMIDORES POTENCIALES                        | Público en general mayor a 36 meses de edad.<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 industrial o previa cocción.</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 a la variedad.</li> <li>Sabor: Característico, libre de sabores extraños.</li> <li>Olor: Característico, libre de olores extraños.</li> <li>Aspecto: Granos enteros y limpios.</li> </ul> |           |       |   |   |                 |                                                                                     |
| CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Variedad contrastante: 0.5% máx.</li> <li>Materias extrañas (polvillo): 1% máx.</li> <li>Otros defectos (granos abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido): 1.5% Máx.</li> </ul>                                                                            |           |       |   |   |                 |                                                                                     |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS                 | Agente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Categoría | Clase | n | c | Limite por g    |                                                                                     |
|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |       |   |   | m               | M                                                                                   |
|                                                 | 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.