

 Agroandinos Exportadores de granos selectos	FICHA TÉCNICA	CODIGO: PAA-SGI-FTPT-16
	MAIZ CHISPA	Versión: 01 Fecha: Abril 2022 Página: 1 de 1

NOMBRE	MAÍZ 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 Chispa Plomo.						
USO PREVISTO	Elaboración de harinas, sopas, bebidas, etc. según variedad.						
CONSUMIDORES POTENCIALES	Público en general mayor a 36 meses de edad. 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	- 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	- 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	- Humedad: máx. 12% (según el requerimiento del cliente) - Color: Característico a la variedad. - Sabor: Característico, libre de sabores extraños. - Olor: Característico, libre de olores extraños. - Aspecto: Granos enteros y limpios.						
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD	- Variedad contrastante: 0.5% máx. - Materias extrañas (polvillo): 1% máx. - Otros defectos (granos abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido): 1.5% Máx.						
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Agente	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
						m	M
	Mohos	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.