

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

NOMBRE	<b>MAÍZ ZEA MAYS</b>						
<b>DESCRIPCIÓN</b>	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.						
<b>COMPOSICIÓN</b>	100% Maíz Chullpe.						
<b>USO PREVISTO</b>	Elaboración de harinas, sopas, bebidas, etc. según variedad.						
<b>CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Público en general mayor a 36 meses de edad. Para consumo industrial.						
<b>PRESENTACION</b>	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.						
<b>ROTULADO</b>	<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>						
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Ambiente limpio, fresco, seco y sobre parihuelas.						
<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN</b>	Vehículo limpio, hermético y exclusivo, libre de olores extraños, libre de plagas.						
<b>VIDA UTIL</b>	Doce (12) meses.						
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	<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>						
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y ORGANOLEPTICAS</b>	<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>						
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD</b>	<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>						
<b>CARACTERÍSTICAS 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.