

	FICHA TÉCNICA	CODIGO: PAA-SGI-FTPT-16
	MAÍZ MORADO	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 Morado.						
USO PREVISTO	Elaboración para bebidas, mazamorra, etc.						
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	<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. 						
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Y ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 						
CARACTERISTICAS DE CALIDAD	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad contrastante: 0.5% máx. • Materias extrañas (polvillo): 1% máx. • Otros defectos (granos abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido): 1.5% Máx. 						
CARACTERISTICAS 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.