

	FICHA TÉCNICA	CODIGO: PAA-SGI-FTPT-19
	SOJA	Versión: 01 Fecha: Abril 2022 Página: 1 de 1

NOMBRE	SOJA GLYCINE MAX						
DESCRIPCIÓN	<p>La soja (<i>Glycine max</i>) es actualmente una fuente esencial y dominante de proteínas y aceites con multitud usos. Producto apto para el consumo humano, compuesto por granos limpios, seleccionados y fraccionados en envases de grado alimentario Y/o familia de las leguminosas.</p>						
COMPOSICIÓN	100% Soja.						
USO PREVISTO	Preparaciones bebidas, harinas, postres, preparaciones culinarias, etc.						
CONSUMIDORES POTENCIALES	Público en general a partir de los 8 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: Característico, de acuerdo a la naturaleza del producto y a la variedad. Sabor: Característico, libre de sabores extraños. Olor: Característico al producto, sin olor extraño. Aspecto: Granos secos, sueltos y limpios. 						
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Agente Microbiano	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.