

 Agroandinos <small>Exportadores de granos selectos</small>	FICHA TÉCNICA	CODIGO: PAA-SGI-FTPT-26
	Popcorn	Versión: 01 Fecha: Junio 2024 Página: 1 de 2

NOMBRE	MAÍZ ZEA MAYS	
DESCRIPCIÓN	<p>Granos que pertenece a la familia de <i>Zea Mays L.</i> Producto apto para el consumo humano compuesto por granos limpios, seleccionados y envasados en envases de grado alimentario</p>	
COMPOSICIÓN	100% Maíz	
USO PREVISTO	Preparaciones culinarias, frituras en aceite. Sazonar con sal al gusto, o con mantequilla y azúcar si se prefieren.	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Público en general mayor a 36 meses de edad. Para consumo industrial.	
PRESENTACION	En bolsas herméticas de polietileno de baja densidad de 200gr a 10kg. Saco de polipropileno de 10kg a 50kg.	
ROTULADO	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre del alimento. • Contenido Neto. • País de origen o lugar de procedencia. • Nombre y Dirección del titular de la autorización sanitaria. • Nombre y Dirección del importador, de corresponder. • Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios. • Identificación del Lote. • Fecha de Vencimiento o consumir preferentemente antes de. • Instrucciones para el uso y conservación. 	
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. 13% (según requerimiento del cliente) • Color: Amarillo- Anaranjado. • Sabor: Característico, libre de sabores extraños. • Olor: Característico, libre de olores extraños. • Aspecto: Granos enteros y limpios. 	
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD	<ul style="list-style-type: none"> • Granos picados: 1% máx. • Variedad contrastante: 0.5% máx. • Materias extrañas: 0.5% máx. 	

	FICHA TÉCNICA		CODIGO: PAA-SGI-FTPT-26	
	Popcorn		Versión: 01 Fecha: Junio 2024 Página: 2 de 2	

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Agente	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
						m	M
	<i>Mohos</i>	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
ANÁLISIS MULTIRRESIDUOS	Libre de pesticidas						

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.