Agroandinos Exportadores de granos selectos	FICHA TECNICA	Codigo: PAA-FT-HACCP-01
	HOJUELAS DE JENGIBRE	Versión: 01 Fecha: Junio 2026

EMPRESA:	**PRODUCTOS AGROANDINOS SAC**
MARCA:	**AGROANDINOS, PRIVATE LABEL**
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:	Nombre cientifico: *Ginger officinale*
DESCRIPCIÓN:	Láminas finas obtenidas a partir de rizomas frescos de la planta *Zingiber officinale*, procesadas mediante deshidratación natural. Seleccionadas y envasadas cuidadosamente para garantizar su pureza, calidad y seguridad alimentaria. 
REGISTRO SANITARIO	N1600026E/NAIDDE
INTENCIÓN DE USO	Consumo previo acondicionamiento industrial o previa cocción.
PRESENTACIÓN	500g – 10 kg; 10kg – 50kg
COMPOSICIÓN:	100% hojuelas de jengibre
INFORMACIÓN DE ALÉRGENO	Elaborado en una planta que procesa gluten, soya y ajonjolí
PÚBLICO OBJETIVO	Público en general

***CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Microbial agent	Limit by g	
	m	M
Mohos	10^2	10^3
levadura	10^2	10^3
E. coli	10	10^2
Salmonella sp .	Absence /25g	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color:	Amarillo mostaza, acorde con la naturaleza del producto
Sabor:	Característico, exento de sabores extraños
Olor:	Característico, exento de olores extraños
apariencia:	Ginger flakes

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS:

Parametro	Criterion
humedad :	Max 10%
impurezas:	1%

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:

Proteínas:	1.8g	**Fibra cruda:**	12.5g
carbohidratos:	18g		
grasa:	0.75 g		

ENVASE:	Saco de polipropileno 10kg a 50kg Saco de papel kraft 10kg a 50kg Bolsas herméticas de polietileno de baja densidad de 500gr a 10kg
VIDA ÚTIL:	12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento; consumir antes de la fecha indicada
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:	Conservar en un lugar fresco y seco, preferente mente a T: 25°C y HR: 60 %, sin olores penetrantes y resguardado de fuentes de calor, sobre parihuelas. Transportar en vehículos de uso exclusivo, protegido, limpio y hermético. Libre de plagas y olores extraños.
CONTENIDO DEL ROTULADO:	Según a lo establecido en el Artículo 1 del Decreto Supremo Nº 006-2022- MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG. ○ Nombre del producto ○ Lote / fecha de producción ○ Contenido neto ○ Nombre de la empresa ○ Dirección ○ RUC ○ Consumir preferentemente antes de ○ Autorización sanitaria ○ Condiciones de almacenamiento

*R.M.N° 591-2008-MINSA "Norma satinaría que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad alimentaria para los alimentos y bebidas de consumo humanos