Agroandinos Exportadores de granos selectos	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA ORÉGANO	Código: PAA-FT-HACCP-01 Versión: 02 Fecha: junio 2026

EMPRESA:	**PRODUCTOS AGROANDINOS SAC**
MARCA :	**AGROANDINOS**
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:	Científico nombre : *Origanum vulgare* **Arancel Artículo :** *1211.90.30.00*
DESCRIPCIÓN:	hierba aromática , Conocido por su intenso aroma y sabor , es rico en antioxidantes y compuestos fenólicos , lo que contribuyen a sus propiedades antiinflamatorios y antimicrobianos . Este producto es con cuidado seleccionado y procesado a garantizar es pureza , calidad y seguridad alimentaria .
VARIEDADES :	 Pizzero  I clase  II clase
AUTORIZACIÓN SANITARIA:	N° 000804-MIDAGRI- SENASA-LIMACALLAO
USO PREVISTO:	Consumo previo al acondicionamiento industrial o a la cocción previa.
PRESENTACIÓN	500 g – 10 kg; 10 kg – 50 kg
COMPOSICIÓN:	100% orégano
INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:	**Elaborado en una planta que procesa gluten, soya y ajonjolí**
PÚBLICO OBJETIVO:	Público general

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color:	Característica , según a variedad		
Olor:	Característica		
Apariencia :	Característica , limpio y libre de impurezas		
Humedad :	Máximo 12%		
parámetro:	Molido / polvo	Clase / categoría I	Clase / categoría II
Materia extraña	N / A	2	3
Materia foránea	N / A	0.1	0.1
Tolerancia de polvo	N / A	10%	20%
Insectos muertos	N / A	3 máx. /100g	3 máx. /100g
Daño por moho/ insecto	N / A	3 mm	5 mm
Insectos vivos	N / A	0	0

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:

Proteínas :	11 g	**Fibra bruta :**	40 g
ceniza:	12 g		
Grasa :	1,5 g		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Moldes :	$< 10^2$ ufc/g
Levaduras :	$< 10^2$ ufc/g
Escherichia coli:	< 10 ufc/g
Salmonella sp .:	Ausencia / 25 g

CONTAMINANTES:

Metales pesados:	*plomo:*	*Máximo 0,2 mg/kg*
	Cadmio:	*Máximo 0,1 mg/kg*
Residuos de plaguicidas:	*Cumple con el máximo residuo límites para plaguicidas (LMP) según a la Resolución Ministerial N° 1006-2016-MINSA*	

EMBALAJE:	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 UTIL:	12 meses con almacenamiento adecuado, usar antes de la fecha indicada.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:	Almacenar en un lugar fresco y seco , preferiblemente a T: 25°C y HR: 60%, libre de fuerte olores y protegido de calor Fuentes , en palés. Transporte en contenedores dedicados , protegidos , limpios y herméticos. vehículos . Libre de plagas y extranjeros olores
CONTENIDO DE LA ETIQUETA:	Tal como se establece en el Artículo 1 del Decreto Supremo Nº 006-2022-MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Seguridad Agroalimentaria, aprobado por el Decreto Supremo N° 004-2011-AG. ○ Producto nombre ○ Lote/ producción ○ Contenido neto ○ Nombre de empresa ○ Dirección ○ Número de identificación fiscal ○ Consúmase antes de ○ Autorización sanitaria ○ Condiciones de la tienda

*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