

	<h2>FICHA TECNICA DE LA PAPA SECA</h2>	
--	--	--

NOMBRE CIENTIFICO	Solanum Tuberosum																	
COMPOSICIÓN	PAPA SECA																	
CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS	<p>Color : Amarillo Característico Sabor y aroma : Característico libre de sabores y olores extraños Aspecto : Trozos secos, forma irregular.</p> <p><u>CALIDAD DE LOS TROZOS</u></p> <table border="0"> <tr> <td>% DEFECTOS :</td> <td>0. %</td> <td>MAX</td> </tr> <tr> <td>% PICADO :</td> <td>0 %</td> <td>MAX</td> </tr> <tr> <td>% CLASE CONTRASTANTE:</td> <td>0.0 %</td> <td>MAX.</td> </tr> <tr> <td>% MATERIAS EXTRAÑAS :</td> <td>0.2 %</td> <td>MAX.</td> </tr> <tr> <td>% HUMEDAD :</td> <td>13 %</td> <td>MAX.</td> </tr> </table>			% DEFECTOS :	0. %	MAX	% PICADO :	0 %	MAX	% CLASE CONTRASTANTE:	0.0 %	MAX.	% MATERIAS EXTRAÑAS :	0.2 %	MAX.	% HUMEDAD :	13 %	MAX.
% DEFECTOS :	0. %	MAX																
% PICADO :	0 %	MAX																
% CLASE CONTRASTANTE:	0.0 %	MAX.																
% MATERIAS EXTRAÑAS :	0.2 %	MAX.																
% HUMEDAD :	13 %	MAX.																
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento total de microorganismos	Mín.	Máy.															
	Mohos	10²	10³															
	Levaduras	10²	10³															
	Escherichia coli	10	10²															
	Infestación	NO DETECTABLE																
	Salmonella spp.	Ausencia/25 g																
METODO DE CONSERVACION	Producto con límites mínimos de humedad, el cual garantiza su conservación.																	
ENVASADO PRIMARIO	- Saco de polipropileno tejido (50 Kg.) - Saco de polipropileno tejido (25 Kg.)																	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	En un lugar fresco, seco a temperatura ambiente																	
METODO DE DISTRIBUCION	Transportes limpios y sanitizados.																	
VIDA ÚTIL(Tipo de conservación / fecha de vencimiento)	1 años desde la fecha de producción en condiciones normales de almacenamiento. Libre de alérgenos y de cualquier contaminante, limpio y fresco en el almacén.																	
REQUISITOS SOBRE ETIQUETADO ESPECIAL	Incluirá la siguiente información: peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento, nombre del producto, nombre y dirección del productor y código de trazabilidad, asimismo puede incluir otras especificaciones por parte del cliente.																	
UTILIZACIÓN Y PREPARACIÓN DEL CONSUMIDOR Y/O CLIENTE	Producto que requiere cocción antes de su consumo para fines gastronómicos. Para una mejor cocción dejar en remojo la papa seca toda la noche anterior																	