

	<b>FICHA TECNICA DEL MAIZ CHULLPE</b>	
--	---	--

<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	Zea mays (Amilácea CV Gigante)																							
<b>COMPOSICIÓN</b>	Maíz Chulpe en grano																							
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>	<p>Color : Amarillo ámbar característico del fruto  Sabor y aroma : Característico  Aspecto : Producto en grano seco y limpio</p> <p><u>CALIDAD DEL GRANO</u></p> <table border="0"> <tr> <td>% GRANO ENFERMOS :</td> <td>0. %</td> <td>MAX</td> </tr> <tr> <td>% PICADO :</td> <td>0.6 %</td> <td>MAX</td> </tr> <tr> <td>% OTROS DEFECTOS (grano abierto, arrugado, descascarado, roído, germinado, Manchado, partido y sucio).</td> <td>0.6 %</td> <td>MAX.</td> </tr> <tr> <td>% CLASE CONTRASTANTE:</td> <td>0.0 %</td> <td>MAX.</td> </tr> <tr> <td>% VARIEDAD CONTRASTANTE:</td> <td>0.2 %</td> <td>MAX.</td> </tr> <tr> <td>% MATERIAS EXTRAÑAS :</td> <td>0.6 %</td> <td>MAX.</td> </tr> <tr> <td>% HUMEDAD :</td> <td>13 %</td> <td>MAX.</td> </tr> </table>			% GRANO ENFERMOS :	0. %	MAX	% PICADO :	0.6 %	MAX	% OTROS DEFECTOS (grano abierto, arrugado, descascarado, roído, germinado, Manchado, partido y sucio).	0.6 %	MAX.	% CLASE CONTRASTANTE:	0.0 %	MAX.	% VARIEDAD CONTRASTANTE:	0.2 %	MAX.	% MATERIAS EXTRAÑAS :	0.6 %	MAX.	% HUMEDAD :	13 %	MAX.
% GRANO ENFERMOS :	0. %	MAX																						
% PICADO :	0.6 %	MAX																						
% OTROS DEFECTOS (grano abierto, arrugado, descascarado, roído, germinado, Manchado, partido y sucio).	0.6 %	MAX.																						
% CLASE CONTRASTANTE:	0.0 %	MAX.																						
% VARIEDAD CONTRASTANTE:	0.2 %	MAX.																						
% MATERIAS EXTRAÑAS :	0.6 %	MAX.																						
% HUMEDAD :	13 %	MAX.																						
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>Recuento total de microorganismos</b>	<b>Mín.</b>	<b>Máx.</b>																					
	Mohos	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>																					
	Infestación	<b>NO DETECTABLE</b>																						
<b>METODOS DE CONSERVACIÓN</b>	Producto con límites mínimos de humedad, el cual garantiza su conservación.																							
<b>ENVASADO – PRIMARIO</b>	- Saco de polipropileno tejido (50 Kg.) - Saco de polipropileno tejido (25 Kg.)																							
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	En un lugar fresco, seco a temperatura ambiente																							
<b>METODO DE DISTRIBUCION</b>	Transportes limpios y sanitizados.																							
<b>VIDA ÚTIL(Tipo de conservación / fecha de vencimiento)</b>	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.																							
<b>REQUISITOS SOBRE ETIQUETADO ESPECIAL</b>	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.																							
<b>UTILIZACIÓN Y PREPARACIÓN DEL CONSUMIDOR Y/O CLIENTE</b>	Producto que requiere cocción antes de su consumo para fines gastronómicos. Lavar y secar antes de ser cocinado.																							