



FICHA TECNICA DEL ACHIOTE EN GRANO



NOMBRE CIENTIFICO	BIXA ORELLANA
COMPOSICIÓN	ACHIOTE EN GRANO
CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS	<p>Color : Anaranjado Rojizo Sabor y aroma : Característico Aspecto : En grano, seco y limpio</p> <p><u>CALIDAD DEL FRUTO</u></p> <p>% FRUTO ENFERMOS : 0. % MAX % BIXINA : 1.5 - 3 % MAX. % FRUTOS HONGEADOS : Ausente % EXTRACTO ETERO : < 4 % % IMPUREZAS : < 1% % HUMEDAD : 12 - 15 % MAX.</p>
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<p>Recuento total de microorganismos</p> <p>Aerobios Mesófilos (UFC/g) : Max. 10, 000,000 ufc / g Coliformes totales (NMP/g) : Max. 10,000 ufc / g Mohos (UFC/g) : Max. 10, 000 ufc / g Levadura : Max. 1, 000 ufc / g Escherichia Coli : Max. <10 ufc / g Salmonella sp. : Ausencia en 25g</p>
METODOS DE CONSERVACIÓN	Producto con límites mínimos de humedad, el cual garantiza su conservación.
ENVASADO – PRIMARIO	Sacos de papel Kraft de 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.

CONSORCIO DELVALLE S.A.C
RUC: 20555282339

Direc: Cal. Chiclayo N° 353 – Urb. Surquillo – Miraflores – Lima – Lima – Perú

Email: consorciodelvalle2@gmail.com