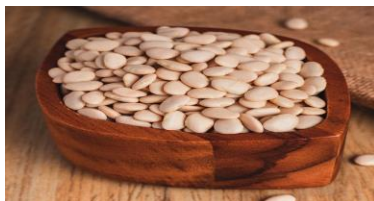


	FICHA TECNICA DEL PALLAR BEBE			
	CODIGO FT03-HACCP	REVISION 01	FECHA 30/06/2017	
NOMBRE		Phaseolus lunatus		
COMPOSICIÓN		Pallar.		
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		Color : Blanco Sabor y aroma : Característicos Aspecto : Producto en grano entero seco y limpio <u>CALIDAD DEL GRANO</u> % GRANO ENFERMOS : 0.0 % MAX % PICADO : 0.5 % MAX % OTROS DEFECTOS (grano abierto, : 2.0 % MAX arrugado, descascarado, roído, germinado, manchado, partido y sucio) % CLASE CONTRASTANTE : 0.0 % MAX. % VARIEDAD CONTRASTANTE : 1.0 % MAX. % MATERIAS EXTRAÑAS : 0.0 % MAX. % HUMEDAD : 15.0 % MAX.		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		Recuento total de microorganismos	Mín.	Máx.
		Mesófilos (UFC/g)	10 ³	10 ³
		Coliformes totales (NMP/g)	<10	10 ²
		Mohos y Levadura (UFC/g)	19	10 ²
		Infestación	NO DETECTABLE	
METODOS DE CONSERVACIÓN		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)		2 años desde la fecha de producción en condiciones normales de almacenamiento.		
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.AC

RUC: 20555282339

Dirección: Av. Benavides N°2549 Dpto. 202 Urb. Los Tulipanes –Lima-Lima

Email: consorciodelvalle2@gmail.com