

	FICHA TECNICA HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA CON KIWICHA	Fecha de Emisión	Año 2022
		Versión N.º	001
		Pág.	1 de 2
Elaborado por: Control de Calidad	Aprobado por: Jefe Control de Calidad y Jefe de Producción	Revisado por: Gerente General	

NOMBRE	HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA CON KIWICHA						
DEFINICIÓN	Es el producto obtenido por la mezcla y posterior envasado de hojuelas de avena y hojuelas de kiwicha. La avena estabilizada previamente ha sido precocida a vapor, laminada en hojuelas y secadas. La Kiwicha previamente ha sido precocida a vapor, laminada en hojuelas y secadas.						
INSUMOS	Avena (Avena Sativa) estabilizada en grano entero o grano partido Kiwicha (Amaranthus caudatus)						
REG. SANITARIO	E5603515N NAFUTA						
TRATAMIENTO DE CONSERVACION	Reducción de actividad de agua (humedad) mediante secado y posterior envasado.						
REQUISITOS SENSORIALES	Las hojuelas son de color blanco cremoso, brillante y uniforme, poseen un sabor y olor natural, se encuentran libres de sabores y olores indeseables. Presenta materias extrañas máximo 1.0%						
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS (*)	Humedad Máximo 12.00 % Acidez (Exp. en Ácido Sulfúrico) Máximo 0.20 % La proteína, grasa, Carbohidratos, cenizas y Energía total varían en función a la composición de los insumos utilizados.						
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS (**)	Agente Microbianos	Categoría	clase	n	c	m	M
	Aeróbios Mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
	Bacillus Cereus	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
	Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
	Levaduras	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
	Salmonella / 25 gr	10	2	5	0	0	--
CONSUMIDORES, INTENCION DE USO	Recomendado para niños mayores de 3 años, adultos en general, madres gestantes, lactantes y ancianos, a ser consumidos como una bebida en las comidas y como insumo de estas. Puede ser consumido diariamente, no existiendo restricción medica alguna para su consumo.						
FORMA DE CONSUMO	El producto debe ser cocinado agregando agua y si se quiere trozos de canela y clavo de olor durante un tiempo de 3 a 5 minutos de ebullición. Luego enfriar y agregar azúcar al gusto y si se desea leche para su consumo.						
ENVASE Y PRESENTACION	Los envases son de material adecuado que protegen y aseguran su conservación, los mismos cuyo uso deberá ser autorizado. Envase primario: bolsa plástica termosellada de polietileno, BOPP (polipropileno biorientado) de primer uso de 0.15 Kg. Hasta 10 Kg. Envase secundario: bolsa de polietileno de alta densidad y/o saco de polipropileno de primer uso de 10 Kg. A 50 kg.						
VIDA ÚTIL	12 meses en envase original siguiendo las recomendaciones de almacenamiento.						

	FICHA TECNICA HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA CON KIWICHA	Fecha de Emisión	Año 2022
		Versión N.º	001
		Pág.	2 de 2
Elaborado por: Control de Calidad	Aprobado por: Jefe Control de Calidad y Jefe de Producción	Revisado por: Gerente General	

ROTULADO EN EL ENVASE	Acorde NTP 209.038 y artículo 14 de la RM 451-2006/MINSA, debiéndose indicar: a) Nombre del Producto b) Ingredientes c) Nombre de Fabricante d) dirección de fabricante e) Registro Sanitario f) Código de Lote g) Condiciones de conservación h) Valor Nutricional en 100 g i) Fecha de vencimiento
ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION	El producto debe almacenarse bajo sombra en lugar ventilado y seco, alejada de fuentes de calor y olores. La distribución deberá realizarse en vehículos acondicionados en conformidad al artículo 75, 76 y 77 del D.S. 007-98-SA.

(*) RM N° 451-2006 MINSA