

	FICHA TECNICA HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA CON QUINUA	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 QUINUA																																																	
DEFINICIÓN	Es el producto obtenido por la mezcla y posterior envasado de hojuelas de avena y hojuelas de quinua. La avena estabilizada previamente ha sido precocida a vapor, laminada en hojuelas y secadas. La quinua lavada previamente ha sido desaponizada, precocida a vapor, laminada en hojuelas y secadas.																																																	
INSUMOS	Avena (Avena Sativa) estabilizada en grano entero o grano partido Quinua (Quenopodium quinoa) lavada																																																	
REG. SANITARIO	E5618215N 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 (**)	<table><tr><td><u>Agente Microbianos</u></td><td><u>Categoría</u></td><td><u>clase</u></td><td><u>n</u></td><td><u>c</u></td><td><u>m</u></td><td><u>M</u></td></tr><tr><td>Aeróbios Mesófilos</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10⁴</td><td>10⁵</td></tr><tr><td>Coliformes</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10²</td><td>10³</td></tr><tr><td>Bacillus Cereus</td><td>8</td><td>3</td><td>5</td><td>1</td><td>10²</td><td>10⁴</td></tr><tr><td>Mohos</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10³</td><td>10⁴</td></tr><tr><td>Levaduras</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10³</td><td>10⁴</td></tr><tr><td>Salmonella / 25 gr</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>--</td></tr></table>	<u>Agente Microbianos</u>	<u>Categoría</u>	<u>clase</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>	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	--
<u>Agente Microbianos</u>	<u>Categoría</u>	<u>clase</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>																																												
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 y 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.																																																	

	FICHA TECNICA HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA CON QUINUA	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	

VIDA ÚTIL	12 meses en envase original siguiendo las recomendaciones de almacenamiento.
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