

NOMBRE DE PRODUCTO	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HARINA DE CAMOTE CON HEMOGLOBINA SABOR CHICHA MORADA																																																			
NOMBRE COMERCIAL	"MAZAMORRA CON HIERRO HEMÍNICO SABOR CHICHA MORADA"																																																			
DEFINICIÓN	Es una mezcla en polvo a base de harina de camote con hemoglobina sabor chicha morada.																																																			
INSUMOS	Azúcar, Almidón de maíz, Hemoglobina, Harina de camote, Clara de huevo en polvo Canela en polvo, Saborizante chicha morada, Colorantes: Rojo allura AC (SIN 129) y Azul brillante FCF (SIN 133).																																																			
REGISTRO SANITARIO	D1507121N NACSVV																																																			
REQUISITOS SENSORIALES	Apariencia: Polvo homogéneo Color: Marrón Olor: Característico del producto. Sabor: Característico del producto.																																																			
REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS	Humedad: 6.3 +/- 1%																																																			
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	<table><tr><th colspan="7">IV.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, cremas, otros).</th></tr><tr><th rowspan="2">Agente microbiano</th><th rowspan="2">Categoría</th><th rowspan="2">Clase</th><th rowspan="2">n</th><th rowspan="2">c</th><th colspan="2">Límite por g</th></tr><tr><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Coliformes</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>10²</td></tr><tr><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>8</td><td>3</td><td>5</td><td>1</td><td>10</td><td>10²</td></tr><tr><td><i>Bacillus cereus</i> (*)</td><td>7</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10²</td><td>10³</td></tr><tr><td><i>Salmonella</i> sp. (**)</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia /25 g</td><td>-----</td></tr><tr><td>Mohos</td><td>3</td><td>3</td><td>5</td><td>1</td><td>10</td><td>10²</td></tr></table> (*) Sólo para productos que contengan cereales. (**) Sólo para productos que contengan leche, cacao y/o huevo Fuente: CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS RM-591-2008 MINSA	IV.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, cremas, otros).							Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g		m	M	Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²	<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²	<i>Bacillus cereus</i> (*)	7	3	5	2	10 ²	10 ³	<i>Salmonella</i> sp. (**)	10	2	5	0	Ausencia /25 g	-----	Mohos	3	3	5	1	10	10 ²
IV.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, cremas, otros).																																																				
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g																																															
					m	M																																														
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²																																														
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²																																														
<i>Bacillus cereus</i> (*)	7	3	5	2	10 ²	10 ³																																														
<i>Salmonella</i> sp. (**)	10	2	5	0	Ausencia /25 g	-----																																														
Mohos	3	3	5	1	10	10 ²																																														
APORTES NUTRICIONALES	<table><tr><th colspan="4">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th></tr><tr><td colspan="4">Tamaño de la Porción: 20g Porciones por Envase: 1</td></tr><tr><td></td><td>Por 100g</td><td>Cantidad por porción reconstituida</td><td>%VD</td></tr><tr><td>Calorías (kcal)</td><td>377.2</td><td>75.4</td><td></td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>14.7</td><td>2.9</td><td>6%</td></tr></table>	INFORMACIÓN NUTRICIONAL				Tamaño de la Porción: 20g Porciones por Envase: 1					Por 100g	Cantidad por porción reconstituida	%VD	Calorías (kcal)	377.2	75.4		Proteína (g)	14.7	2.9	6%																															
INFORMACIÓN NUTRICIONAL																																																				
Tamaño de la Porción: 20g Porciones por Envase: 1																																																				
	Por 100g	Cantidad por porción reconstituida	%VD																																																	
Calorías (kcal)	377.2	75.4																																																		
Proteína (g)	14.7	2.9	6%																																																	

	<table><tr><td>Grasa total (g)</td><td>0.1</td><td>0.0</td><td>0%</td></tr><tr><td>Grasa saturada (g)</td><td>0.0</td><td>0.0</td><td>0%</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales (g)</td><td>79.4</td><td>15.9</td><td>6%</td></tr><tr><td>Azúcares totales (g)</td><td>45.6</td><td>9.1</td><td></td></tr><tr><td>Sodio (mg)</td><td>282.0</td><td>56.4</td><td>2%</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>30.0</td><td>6.0</td><td>43%</td></tr><tr><td colspan="4">(*) El porcentaje de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus Valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.</td></tr></table>	Grasa total (g)	0.1	0.0	0%	Grasa saturada (g)	0.0	0.0	0%	Carbohidratos totales (g)	79.4	15.9	6%	Azúcares totales (g)	45.6	9.1		Sodio (mg)	282.0	56.4	2%	Hierro (mg)	30.0	6.0	43%	(*) El porcentaje de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus Valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
Grasa total (g)	0.1	0.0	0%																										
Grasa saturada (g)	0.0	0.0	0%																										
Carbohidratos totales (g)	79.4	15.9	6%																										
Azúcares totales (g)	45.6	9.1																											
Sodio (mg)	282.0	56.4	2%																										
Hierro (mg)	30.0	6.0	43%																										
(*) El porcentaje de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus Valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.																													
CONSUMIDORES, INTENCION DE USO	Recomendado para el consumo de público en general.																												
FORMA DE CONSUMO RECOMENDADA	Preparación: 1. Disolver el contenido de la bolsa (125g) en 750ml de agua fría y mezcla vigorosamente. 2. Cocine a fuego moderado, revolviendo constantemente por 1 minuto o hasta el primer hervor. 3. Vacíe en 1 molde y deje reposar a temperatura ambiente hasta que enfríe, listo para consumir.																												
ENVASE Y PRESENTACION	Envase Primario: Sachet bilaminado de 125g. Envase Secundario: Caja cartón corrugado 30 bolsas.																												
VIDA ÚTIL	15 meses posterior a su fecha de producción, conservado en su envase limpio y herméticamente cerrado.																												
ROTULADO EN EL ENVASE	El rotulado está establecido de acuerdo a lo establecido en el artículo 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, contiene en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima: - Nombre del producto. - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. - Contenido neto. - Nombre o razón social y dirección del fabricante - Código de lote. - Fecha de vencimiento. - Condiciones de conservación. - Código de Registro Sanitario. - Instrucciones para el uso. - Información nutricional.																												
ALMACENAMIENTO	Conservar en una temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Evitar la exposición al sol o cualquier otra fuente de calor.																												