

NOMBRE DE PRODUCTO	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR PUDÍN CON COCOA FORTIFICADO CON HIERRO HEMÍNICO																																																																	
NOMBRE COMERCIAL	"PUDIN CON HIERRO HEMÍNICO Y COCOA"																																																																	
DEFINICIÓN	Es una mezcla en polvo para preparar pudín con cocoa fortificado con hierro hemínico.																																																																	
INSUMOS	Azúcar, Almidón de maíz, Hemoglobina, Harina de camote, Clara de huevo en polvo, Cocoa alcalina, Canela en polvo y Saborizante a vainilla.																																																																	
REGISTRO SANITARIO	D1507321N NACSVV																																																																	
REQUISITOS SENSORIALES	Apariencia: Polvo homogéneo Color: Marrón Olor: Característico del producto. Sabor: Característico del producto.																																																																	
REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS	Humedad: 5.5 +/- 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><tr><td colspan="7">(*) Sólo para productos que contengan cereales.</td></tr><tr><td colspan="7">(**) Sólo para productos que contengan leche, cacao y/o huevo</td></tr></table> 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	(*) Sólo para productos que contengan cereales.							(**) Sólo para productos que contengan leche, cacao y/o huevo						
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																																																												
(*) Sólo para productos que contengan cereales.																																																																		
(**) Sólo para productos que contengan leche, cacao y/o huevo																																																																		

APORTES NUTRICIONALES	Información Nutricional			
	Tamaño de Porción:		20 g	
	Porciones por envase:		6 aprox.	
		100 g de producto	porción	% VD(*)
	Energía (kcal)	376.3	75.3	
	Grasa total (g)	0.6	0.1	0%
	Grasa saturada (g)	0.3	0.1	0%
	Grasa trans (g)	0.0	0.0	
	Sodio (mg)	284.2	56.8	2%
	Carbohidratos totales (g)	77.1	15.4	
	Azúcares totales (g)	45.0	9.0	
	Proteína (g)	15.6	3.1	6%
	Hierro (mg)	30.0	6.0	43%
	(*) Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 kcal u 8370 kJ, según Codex Alimentarius FAO/OMS. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.			
CONSUMIDORES, INTENCION DE USO	Recomendado para el consumo de público en general.			
FORMA DE CONSUMO RECOMENDADA	Preparación: 1. Disolver el contenido de la bolsa (20g) en 120ml 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 20g. Envase Secundario: Bolsa master de polipropileno con 50 sachets. Envase terciario: Caja cartón corrugado 10 bolsas master (500 sachets).			

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.
IMAGEN DEL PRODUCTO	