

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Código: GV- FT-021</b>
	<b>HARINA DE MACA MICROPULVERIZADA</b>	<b>Edición: 01</b>
	<b>GRANOS Y VERDES HATUN RUNA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA-GRANOS Y VERDES HATUN RUNA S.A.</b> <b>RUC: 20601514916</b>	<b>Fecha: mayo-2022</b> <b>Aprobado por: Ing. Gabriela Ccopa</b> <b>Página 1 de 2</b>

<b>DATOS DEL PRODUCTO</b>	Nombre: HARINA DE MACA MICROPULVERIZADA Registro sanitario: N7406321N-NAGAVR Ingredientes : Maca Presentación: De 50 g hasta 2 kg Marca: GRANOS Y VERDES
---------------------------	--

<b>DESCRIPCIÓN</b>	La harina de maca micropulverizada es obtenida mediante el proceso de lavado, desinfectado, triturado, extruido, secado, pulverizado(molido) y envasado. su proceso le permite obtener un producto instantáneo.
--------------------	---

<b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICO QUÍMICO</b>	<b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</b> <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Agente microbiano</th> <th>Límite por g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos (UFC/g)</td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>Levaduras (UFC/g)</td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i>(UFC/g)</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td><i>E.coli</i> (NMP/g)</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">REFERENCIA: NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO- RM N° 591-2008 - MINSA- ITEM XIV.3 FRUTAS Y HORTALIZAS DESECADAS, DESHIDRATADAS O LIOFILIZADAS</p> <p style="text-align: center;"><b>CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS</b></p> <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Límite</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>10 %</td> </tr> </tbody> </table>	Agente microbiano	Límite por g	Mohos (UFC/g)	10 <sup>2</sup>	Levaduras (UFC/g)	10 <sup>2</sup>	<i>Salmonella</i> (UFC/g)	Ausencia	<i>E.coli</i> (NMP/g)	10	Parámetro	Límite	Humedad	10 %
Agente microbiano	Límite por g														
Mohos (UFC/g)	10 <sup>2</sup>														
Levaduras (UFC/g)	10 <sup>2</sup>														
<i>Salmonella</i> (UFC/g)	Ausencia														
<i>E.coli</i> (NMP/g)	10														
Parámetro	Límite														
Humedad	10 %														

<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>	<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE ACEPTACIÓN:</b> <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <tbody> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Polvo, libre de parásitos y de cualquier sustancia extraña a su composición normal</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Crema</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico a maca</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característico a maca</td> </tr> </tbody> </table>	Apariencia	Polvo, libre de parásitos y de cualquier sustancia extraña a su composición normal	Color	Crema	Olor	Característico a maca	Sabor	Característico a maca
Apariencia	Polvo, libre de parásitos y de cualquier sustancia extraña a su composición normal								
Color	Crema								
Olor	Característico a maca								
Sabor	Característico a maca								

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Código: GV- FT-021</b>
	<b>HARINA DE MACA MICROPULVERIZADA</b>	<b>Edición: 01</b>
	<b>GRANOS Y VERDES HATUN RUNA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA-GRANOS Y VERDES HATUN RUNA S.A.</b> <b>RUC: 20601514916</b>	<b>Fecha: mayo-2022</b> <b>Aprobado por: Ing. Gabriela Ccopa</b> <b>Página 2 de 2</b>

<b>CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES</b>	Valor Nutricional : Porción de 100 g	
	Energía por ración	78.2 kcal
	Proteínas	12 g
	Grasas	0 g
	Carbohidratos	75 g
	Fibra	5 g
	Calcio	7.82 mg
	Magnesio	93mg
	Zinc	2.30 mg
	Fósforo	89.6 g
<b>FORMA DE CONSUMO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto instantáneo, no requiere cocción</li> <li>- Rápida dilución, fácil preparación</li> <li>- Ideal para el desgaste mental y físico</li> <li>- Sin aditivos ni preservantes</li> <li>- Apto para niños, jóvenes y adultos</li> </ul>	
<b>VIDA ÚTIL</b>	18 meses	
<b>CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN</b>	Conservar en un lugar fresco a temperatura ambiente	
<b>EMPAQUES</b>	Bolsa doy pack de papel kraf, bolsa sellada de polietileno, polipropileno, papel, papel plastificado.	
<b>SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN</b>	Lote , fecha de producción y fecha de vencimiento	
<b>ROTULADO</b>	Nombre del producto, ingredientes, datos del fabricante (razón social, dirección, RUC), peso neto, registro sanitario, condiciones de conservación, fecha de producción y fecha de vencimiento.	