

FICHA TECNICA CEREAL GLOBULITOS

	FICHA TECNICA EXTRUIDO DE QUINUA Y ARROZ FORTIFICADO CON HIERRO HEMÍNICO	Elaborado: CAB	FT-CF-1
		Revisado: CAB	Versión: 01
		Aprobado: CAB	Fecha: 20/05/2021

1.DESCRIPCIÓN

NOMBRE DEL PRODUCTO	Extruido de quinua, arroz y hierro hemínico, coberturado con panela orgánica.
NOMBRE COMERCIAL	Cereal GLOBULITOS.
INGREDIENTES	Quinua orgánica, arroz, hemoglobina bovina (fuente de hierro hemínico) y panela orgánica.
MÉTODO DE OBTENCIÓN	Extrusión
PRESENTACIONES	Bolsa Doy pack Con ziploc de 30g-500g Caja de cartón de 200g - 350g Bolsa granel de 1kg-25kg
CARACTERISTICAS DEL ENVASE	Bolsa Doy pack trilaminada kraft Con ziploc Bolsa Doy pack trilaminada BOPPcon ziploc Bolsa Doy pack trilaminado Aluminio con ziploc Bolsa de Polietileno de alta densidad, Bolsa de polietileno de baja densidad Bolsa de polietileno (envase primario) y Caja de cartón (envase secundario) Bolsa de PVC (envase primario) y Caja de cartón (envase secundario) Bolsa BOPP (envase primario) y Caja de cartón (envase secundario) Bolsa de polipropileno (envase primario) y Caja de cartón (envase secundario) Bolsa BOOP cristal, BOPP metalizado
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Conservar en una ambiente seco, fresco y protegido de olores fuertes y exposición solar. Una vez abierto asegurarse de cerrar correctamente las bolsas.
VIDA UTIL	12 meses
INSTRUCCIONES DE USO	Consumirlo como snack solo, puede agregarlo a yogurt, leche, avenas, o preparaciones de papillas o mazamorritas.
ETIQUETADO O ROTULADO	El contenido del rotulado se ciñe a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos.
RECOMENDACIONES DE PORCIONES	1 porción es de 20g y su medida casera es de media taza. La recomendación dependerá de la necesidad del consumidor: Si desea cubrir los requerimientos diarios deberá consumir 1 porción de 20 g Si el consumidor presenta anemia leve, deberá consumir 2 porciones Si el consumidor presenta anemia moderada, deberá consumir 3 porciones

Elaborado, Revisado y Aprobado por:

Ing. Climery Anchante Barrientos

2. ESPECIFICACIONES

SENSORIALES

COLOR	Marrón oscuro
OLOR Y SABOR	Dulce, exento de olores y sabores extraños a los ingredientes.
ASPECTO	Bolitas, porosas
TEXTURA	Crocantes

*MICROBIOLÓGICAS

Ensayo	Resultados
Numeración de Aerobios mesófilos	<10 UFC/g
Numeración de mohos	<10 UFC/g
Numeración de levaduras	<10 UFC/g
Numeración de coliformes totales	<10 UFC/g
Numeración de Bacillus Cereus	<10x10 estimado UFC/g
Numeración de Enterobacterias	<10 UFC/g
Determinación de Salmonella	Ausencia/25g

FISICOQUÍMICAS

Ensayo	Resultados
Humedad	0,1 g/100g
Acidez	0,11 g/100g expresado como ácido sulfúrico
Saponinas	Ausencia
Hierro	77,76 g/100g
Azúcares totales	5,38 g/100g

PROXIMALES

Ensayo	Resultados
Carbohidratos	83,04 g/100g
Proteínas	13,46 g/100g
Grasas	0,49 g/100g
Fibra cruda	0,95 g/100g
Cenizas	2,3 g/100g

REGISTRO SANITARIO

E6804921N/NAACAI

*R.M Nº 591-2008/MINSA Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano (criterio V7).

Análisis realizados en laboratorio acreditado por INACAL

Elaborado, Revisado y Aprobado por:

Ing. Climery Anchante Barrientos