

MAÍZ MORADO EN POLVO GELATINIZADO ORGÁNICO CERTIFICADA



FICHA TÉCNICA



Nombre del producto	:Maíz morado en polvo gelatinizado Orgánico Certificado
Estado orgánico	:USDA-NOP, EU, JAS
HS Tariff code	:0714.90
Parte utilizada	:Grano de maíz morado
Nombre Científico	:Zea mays
Composición	:100% grano de maíz morado
Origen	:Huanta, Ayacucho – Perú
Duración	:24 meses en empaque original
Proceso	:Selección y limpieza, lavado, ventilado, desgranado, secado, molienda, gelatinizado, envasado, sellado, empaque y rotulado



PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Color	:Morado claro
Olor	:Característico del producto
Textura	:Característico del producto
Humedad	:< 10.5%

EMPAQUE

Tipo: Granel	Tipo: Retail
Peso: 10 kg	Peso: 25 gr
Material: Bolsas de polietileno	Material: Bolsas stand up laminadas

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO (LIMITE POR GR/ ML *)

Aeróbicos (UFC/g) 10 ₅	Molde total (UFC/g) 10 ₃	Levadura total (UFC/g) 10 ₃	Det. E .coli Ausencia
--------------------------------------	--	---	--------------------------

* Estándares Peruanos, DIGESA, Ministerio de Salud

TABLA NUTRICIONAL (POR 100 GR)

Calorías	Proteína	Grasa	Ceniza	Carbohidratos	Humedad
222,00Kcal	5,00	0,22	4,20	89,95	4,70

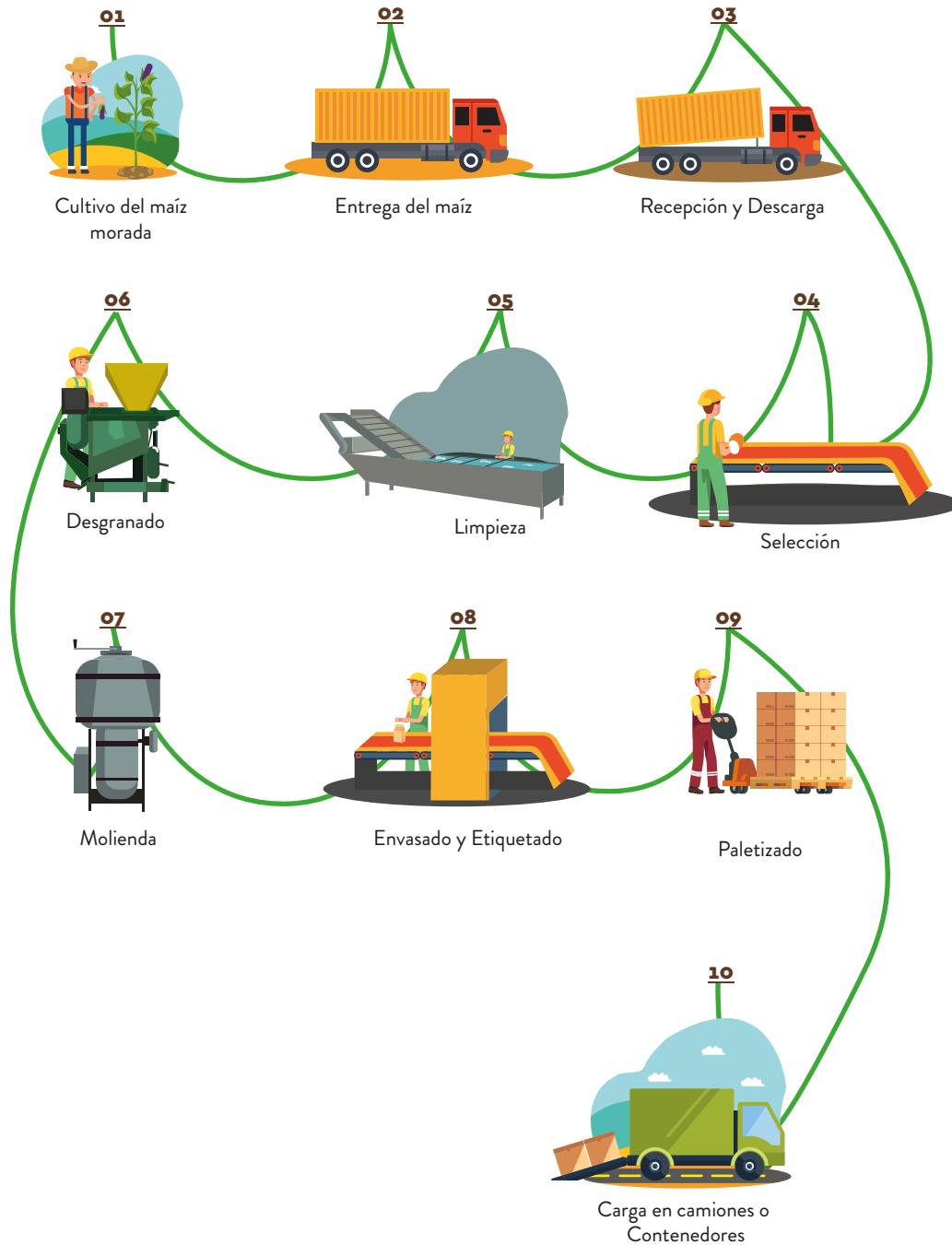
RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

- Almacenar en lugares frescos y secos
- Evitar exposición directa al sol
- Una vez abierto, conservar en el empaque original cerrado

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Producto libre de gluten
- Producto libre de organismos genéticamente modificados
- Producto libre de aditivos

FLUJO DE PROCESO



CALENDARIZACIÓN

