



# PLAN HACCP

## FICHAS TÉCNICAS

CÓDIGO: MHACCPAG-05

Versión:  
07Revisión:  
02Fecha:  
Agosto 2019

Página : 1 de 2

# Cereales extruidos

## de trigo, maíz y quinua con azúcar (18 g)

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CEREALES EXTRUIDOS DE TRIGO, MAÍZ Y QUINUA CON AZÚCAR

#### Descripción física

Producto elaborado a base de trigo, maíz, quinua, azúcar los cuales son sometidas al proceso de extrusión, en donde se aplica alta presión y temperatura, por un breve tiempo de procesamiento, produciéndose una serie de cambios en la estructura y composición. Obteniendo un producto cocido, de distintas formas, altamente asimilable y con buen perfil nutritivo.

#### Ingredientes

Harina de trigo (hierro 55 mg/kg, niacina 48 mg/kg, tiamina 5mg/kg, riboflavina 4mg/kg, ácido fólico 1.2 mg/kg), harina de maíz, harina de quinua, azúcar rubia.

#### Características: Físico – Químicas

	Especificación
Humedad	≤ 5 %
Acidez (Exp. en ácido sulfúrico)	≤ 0.15 %
Índice de Gelatinización	> 94 %
Aflatoxinas	No detectable en 5.ppb
Saponina	Ausente
Proteínas	≥ 8.5%
Azúcar total	< 22.5 (g/100g)
Sodio	< 800 (mg/100g)
Grasa saturada	< 6 (g/100g)

#### Características: Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/ml	
					m	M
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Bacillus cereus	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
Salmonella / 25 g	10	2	5	0	0	-

#### Organoléptico

Color, sabor y olor característico, de textura crocante y de aspecto libre de materias extrañas.

#### Instrucciones de uso

Recortar la parte superior del envase y retirar el contenido del producto en un contenedor limpio y desinfectado. Este producto es de consumo directo y Consumir directamente o acompañado de leche, jugos, yogurt o cualquier otro tipo de bebida a cualquier hora del día.

#### Tratamiento de conservación

Este producto no requiere tratamiento de conservación, ya que ha sido sometido a un proceso de extrusión.

#### Envase

<sup>1</sup>: mínimo espesor: 2.0 mlpulg

<sup>2</sup>: mínimo espesor: 3.0 mlpulg

<sup>1</sup>Bolsas de polietileno coextruido blanco opaco de alta densidad, bolsa de polipropileno biorientado (BOPP) metalizado bilaminado o trilaminado, bolsa de polipropileno biorientado (BOPP) cristal, selladas herméticamente, de capacidad de 18 g empacadas en <sup>2</sup>bolsones de polietileno transparente de alta densidad con capacidad hasta 70 unidades o cajas de cartón corrugado con capacidad hasta 200 unidades. **Para el apilamiento de bolsones se debe tener en cuenta lo siguiente:**

**Medidas del empaque secundario (Largo x Ancho x Alto): 65 cm x 45 cm x 16 cm**

Número de unidades por cama: 6

Número de camas por tarima: 8

unidades por tarima: 48

**Para el apilamiento de cajas de cartón se debe tener en cuenta lo siguiente:**

**Medidas del empaque secundario (Largo x Ancho x Alto): 55.5 cm x 36 cm x 39.5 cm**

Número de unidades por cama: 6

Número de camas por tarima: 10

Unidades por tarima: 60



# PLAN HACCP FICHAS TÉCNICAS

CÓDIGO: MHACCPAG-05

Versión:  
07

Revisión:  
02

Fecha:  
Agosto 2019

Página : 2 de 2

## Condiciones de almacenamiento y distribución

Mantener en ambiente limpio, seco, fresco y ventilado. Consumir antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase. la distribución se realizara en vehículos exclusivos para el transporte de alimentos en buen estado de limpieza y mantenimiento.

## Vida útil

Si se conserva las condiciones de almacenamiento y distribución arriba mencionadas, se mantiene un periodo mínimo 09 meses contados a partir de la fecha de envasado.

## Determinación del uso previsto del alimento

El producto luego de ser envasado y sellado se transporta por vía terrestre a centros de procesamiento en donde es utilizado para su consumo directo en la preparación de desayunos.  
Este producto está destinado a público en general, niños mayores de 5 años y es de consumo directo.  
Por su bajo contenido de humedad facilita su almacenamiento para una adecuada conservación.  
Controlar la no exposición a la luz solar. Mantener en ambiente limpio, seco, fresco y ventilado.  
El consumo de este producto está destinado a supermercados, instituciones del estado (programas sociales) y empresas proveedoras de alimentos.

## Rotulado

<sup>3</sup>: Destinada a programas sociales

Se declara el nombre del producto, ingredientes y aditivos, valor nutricional por 100 g

MICRONUTRIENTES	Cantidad por 100 g	Cantidad por ración (18 g)
<b>VITAMINAS</b>		
TIAMINA - mg	0.40	0.072
RIBOFLAVINA - mg	0.24	0.04
NIACINA - mg	3.2	0.72
<b>MINERALES</b>		
HIERRO - mg	4.2	0.58
FÓSFORO - mg	250	45

Producido, envasado y distribuido por AGROLAC S.A.C., dirección y teléf., N° Reg. Sant., R.U.C., peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento, lote de producción, <sup>3</sup>prohibida su venta, producto peruano, recomendaciones de almacenamiento y conservación.

## Fuente criterio fisicoquímico /microbiológico

R.M. N° 451-2006/MINSA. NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN/ R.M. N° 591-2008/MINSA. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO.