



PLAN HACCP FICHAS TÉCNICAS

CÓDIGO: MHACCPAG-05

Versión:
07

Revisión:
02

Fecha:
Agosto 2019

Página : 1 de 2

Cereales extruidos de trigo, maíz y quinua con azúcar (30 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 ⁴	10 ⁵
Mohos	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Levaduras	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
Bacillus cereus	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
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

¹: mínimo espesor: 2.0 mlpulg
²: mínimo espesor: 3.0 mlpulg

¹Bolsas 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 30 g empacadas en ²bolsones de polietileno transparente de alta densidad con capacidad hasta 50 unidades o cajas de cartón corrugado con capacidad hasta 130 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

³: 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 (30 g)
VITAMINAS		
TIAMINA - mg	0.40	0.12
RIBOFLAVINA - mg	0.24	0.072
NIACINA - mg	3.2	0.72
MINERALES		
HIERRO - mg	4.2	0.96
FÓSFORO - mg	250	75

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, ³prohibida 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.