



PLAN HACCP FICHAS TÉCNICAS

CÓDIGO: MHACCP-02

Versión:
06

Revisión:
01

Fecha:
Junio 2018

Página : 1 de 2

HARINA DE MAÍZ EXTRUIDO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HARINA DE MAÍZ EXTRUIDO

Descripción física

Producto elaborado a partir de granos de maíz los cuales son sometidos al proceso de extrusión, en donde se aplica alta temperatura y presión, por un breve espacio de tiempo, produciéndose una serie de cambios en la forma, estructura y composición del alimento. Obtenido un producto cocido, altamente asimilable y con buen perfil nutritivo. De textura homogénea y de color característico.

Ingredientes

Granos de maíz seleccionados (maíz amarillo o amiláceo)

Características: Físico – Químicas

	Especificación
Humedad	≤ 5 %
Índice de peróxido	≤ 10 mEq/kg de grasa
Acidez (Exp. en ácido sulfúrico)	≤ 0.4 %
Gelatinización	> 94 %
Aflatoxinas	No detectable en 5.ppb

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 sp/25 g	10	2	5	0	0	-

Organoléptico

Color, sabor y olor característico, de textura homogénea.

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 es usado en la preparación de desayunos (dilución 1:4), mezclar 1 kg de producto en 4 lt de agua hervida tibia, luego servir al gusto del consumidor.
Sirve también como mezclas para elaboración de bebidas en polvo de consumo inmediato, cereales, extruidos, etc.

Tratamiento de conservación

Este producto no requiere tratamiento de conservación, ya que ha sido sometido a un proceso de extrusión. Puede ser utilizado como insumo para otros productos.

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) selladas herméticamente, de capacidad de 0.250 kg hasta 50 kg. Empacadas en 2bolsones de polietileno transparente de alta densidad con capacidad de 25 a 50 unidades.

Condiciones de almacenamiento y distribución

Controlar la no exposición a la luz solar. Mantener en ambiente limpio, seco y fresco. La distribución se realizará 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 06 meses contados a partir de la fecha de envasado.



PLAN HACCP FICHAS TÉCNICAS

CÓDIGO: MHACCP-02

Versión:
06

Revisión:
01

Fecha:
Junio 2018

Página : 2 de 2

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. También lo utilizan como insumo para la obtención de productos como bebidas en polvo de consumo inmediato, cereales, extruidos, etc.

Este producto está destinado a público en general, niños mayores de 3 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 y fresco.

El consumo de este producto está destinado a supermercados, instituciones del estado (programas sociales) y empresas proveedoras de alimentos.

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

Rotulado

³: Destinada a programas sociales

MICRONUTRIENTES	CANTIDAD POR 100 g
Vitaminas	
TIAMINA - mg	0.29
RIBOFLAVINA - mg	0.06
NIACINA - mg	2.17
VITAMINA C - mg	0.70
Minerales	
HIERRO - mg	1.92
CALCIO - mg	6.0
FÓSFORO - mg	267
ZINC - mg	1.51

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.