



# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CODIGO: MHACCP-AG-03

Versión:  
06Revisión:  
01Fecha:  
Agosto 2018

Página : 1 de 2

## HARINA DE PLÁTANO

### Descripción física

La harina de plátano es un producto elaborado a partir de plátanos seleccionados, obtenido mediante un proceso de lavado, desinfección, rodajado, deshidratado y molido para obtener la harina de plátano de consistencia polvorienta y aspecto homogéneo. Este proceso asegura la ausencia de gérmenes patógenos, resultando un producto estable y seguro.

### Ingredientes

Plátano deshidratado y seleccionado.

### Características: Físico – Químicas

	Especificación
<b>Humedad</b>	≤ 10.0%
<b>Cenizas</b>	≤ 2.5%
<b>Acidez (ácido sulfúrico)</b>	≤ 0.15%
Grado de finura (Mediana de 250 a 300 um) < 10% DIRECTO CON TAMIZ CALIBRADO 50-300 um	

### Características : Microbiológicas

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

### Organoléptico

Sabor y olor característico, libre de sabores agrios, amargos o rancios, libre de olores indeseables.  
Aspecto: polvo uniforme, libre de materias extrañas.  
Color: característico.

### Instrucciones de uso

Recortar la parte superior del envase y retirar el contenido del producto en un contenedor limpio y desinfectado.  
Sirve como mezcla para papillas, tortillas, panes, para productos fortificados, etc.

### Tratamiento de conservación

Este producto ha sido sometido a un proceso de deshidratado y no requiere de tratamiento de conservación ya que es utilizado como insumo para otros productos.

### Envase

1: mínimo espesor: 2.5 mlpulg

<sup>1</sup>Bolsas de polietileno coextruido blanco opaco de alta densidad y/o sacos de polipropileno de trama fina de color blanco opaco selladas herméticamente de capacidades 0.05 a 50 kg

### 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, el tiempo de vida útil es de 12 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 lo utilizan como insumo para obtener productos fortificados.  
Este producto está destinado a público en general, niños mayores de 5 años.  
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.  
Este producto requiere proceso posterior.  
El consumo de este producto está destinado a supermercados, instituciones del estado (programas sociales) y empresas proveedoras de alimentos.



# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CODIGO: MHACCP-AG-03

Versión:  
06

Revisión:  
01

Fecha:  
Agosto 2018

Página : 2 de 2

Se declara el nombre del producto, ingredientes.  
Valor nutricional por 100 g

MICRONUTRIENTES	CANTIDAD POR 100 g
<b>VITAMINAS</b>	
TIAMINA-mg	0.11
RIBOFLAVINA-mg	0.12
NIACINA-mg	1.57
VITAMINA C-mg	0.68
<b>MINERALES</b>	
HIERRO-mg	4.6
CALCIO-mg	29
FÓSFORO-mg	104
ZINC-mg	0.81

## Rótulo

<sup>2</sup>Destinada a programas sociales

Producido, envasado y distribuido por AGROLAC S.A.C., dirección y teléf., N° de registro sanitario., RUC, peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento, lote de producción, <sup>2</sup>prohibida su venta, producto peruano, recomendaciones de almacenamiento y conservación.

## Fuente criterio físicoquímico /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