



F y D Inversiones SAC		ESPECIFICACIÓN CEREAL ESTRELLAS CON MIEL DE ABEJA Y QUINUA		Código: ESP.ASC.103 Versión: 001 Vigencia: 06/10/2016 Página 1 de 1															
NOMBRE COMERCIAL		Cereal Estrellas con Miel de Abeja y Quinoa.																	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		Mezcla de quinua y cereales extruidos en forma de estrella confitada con miel de abeja.																	
CÓDIGO		01-0816																	
INGREDIENTES		Harina de Maíz, Harina de Arroz, Quinoa Blanca Perlada, Azúcar Blanca, Miel de Abeja y Esencia de Miel. Producto libre de gluten.																	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES		Color: Crema Olor: Característico Sabor: Característico Aspecto: Estrella de color Textura: Crocante																	
COMPOSICIÓN FISICO – QUIMICAS**		Humedad: 7.0 Máx.																	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS *		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes (ufc/g)</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Salmonella sp (En 25 g.)</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Mohos (ufc/g)</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus (ufc/g)</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td>Aerobios Mesófilos (yfc/g)</td> <td>10⁴</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli (NMP/g)</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>					m	Coliformes (ufc/g)	10	Salmonella sp (En 25 g.)	Ausencia	Mohos (ufc/g)	10 ²	Bacillus cereus (ufc/g)	10 ²	Aerobios Mesófilos (yfc/g)	10 ⁴	Escherichia coli (NMP/g)	3
	m																		
Coliformes (ufc/g)	10																		
Salmonella sp (En 25 g.)	Ausencia																		
Mohos (ufc/g)	10 ²																		
Bacillus cereus (ufc/g)	10 ²																		
Aerobios Mesófilos (yfc/g)	10 ⁴																		
Escherichia coli (NMP/g)	3																		
TABLA COMPOSICIONAL APROXIMADA (Fuente: Tabla de Alimentos Perú)		<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energia(Kcal/100g)</td> <td>366.00</td> </tr> <tr> <td>Proteina g/100g</td> <td>6.06</td> </tr> <tr> <td>Azucar g/100g</td> <td>24.34</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos g/100g</td> <td>79.18</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total g/100g</td> <td>2.76</td> </tr> <tr> <td>Sodio mg/100g</td> <td>0.00</td> </tr> </tbody> </table>				Energia(Kcal/100g)	366.00	Proteina g/100g	6.06	Azucar g/100g	24.34	Carbohidratos g/100g	79.18	Grasa Total g/100g	2.76	Sodio mg/100g	0.00		
Energia(Kcal/100g)	366.00																		
Proteina g/100g	6.06																		
Azucar g/100g	24.34																		
Carbohidratos g/100g	79.18																		
Grasa Total g/100g	2.76																		
Sodio mg/100g	0.00																		
TRATAMIENTO/METODO DE CONSERVACIÓN		Por las características propias del producto se cuenta con una humedad final de máximo 7%, lo cual minimiza el crecimiento de microorganismos patógenos.																	
USO PRESUNTO		Consumo directo y/o como complemento de otros alimentos.																	
PUBLICO OBJETIVO		Público en general, con excepción de personas alérgicas a los derivados lácteos y soya.																	
EMPAQUE Y PRESENTACION		Envase primario: Bolsa de Polietileno de alta o baja densidad x 3.25 Kg. Envase secundario: Caja de cartón corrugado Presentación: 6.5 Kg (2 bolsas de 3.25 Kg cada una)																	
VIDA ÚTIL ESPERADA		12 meses																	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		El producto debe de ser almacenado en un área fresca, limpia y seca, alejada de fuentes de calor y olores fuertes, debe evitarse la exposición prolongada a la luz solar, mantener el producto a 20° C y a 60% H.R.																	
CONDICIONES DE DISTRIBUCION		En un medio libre de contaminantes (olores desagradables o fuertes, químicos, etc.). Ambiente de fresco y seco (de preferencia a 20°C ±2°C y 60% HR).																	
ROTULADO		Nombre del producto, ingredientes, aditivos, nombre y dirección del fabricante, razón social y dirección del productor, número de registro sanitario, fecha de vencimiento, código o clave del lote, condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera y correo electrónico.																	

* Referencia: RM N°591 – 2008 "Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de consumos humano".

** Referencia: Parámetros internos de F y D Inversiones S.A.C.

Elaborado	Revisado	Aprobado
Nombre: Sara Naupari Montenegro	Nombre: Sara Naupari Montenegro	Nombre: Paul Mogollón Yrigoyen
Cargo: Jefe de Aseguramiento de calidad	Cargo: Jefe de Aseguramiento de calidad	Cargo: Gerente de Planta
Firma: 	Firma: 	Firma: 