

	FICHA TECNICA UCHUVA DESHIDRATADA	AGOSTO 3 2019	Página 1 de 2
		EDICION: 1	
		VERSION: 1	
ELABORÓ Producción	REVISÓ Calidad	APROBÓ Gerencia General	

A. IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA

Nombre: Uchuva deshidratada
Nombre Botánico: Physalis peruviana L.
Composición: 100% Uchuva
Materia Prima: Fruto entero, trozos, rodajas, granular y en polvo

Producto deshidratado, grado alimentario tipo industrial. No contiene aditivos, conservantes, preservantes, endulzantes ni colorantes. **Libre de Modificación Genética**

B. PRESENTACIÓN COMERCIAL

Rodajas/Trozos/Entero/Banano

Empacado en Bolsas plásticas x 5 kilos.
 Embalado en cajas de cartón
 Peso neto por caja máximo 30 kilos, contenido 6 bolsas.

C. VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

18 meses: Conservando su empaque y embalaje original.

Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, en un establecimiento cubierto, limpio, seco (HR < 55%), con buena ventilación y a temperatura ambiente (<20°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Este producto se dirige a industrias que lo requieran como materia prima de preparaciones alimenticias o consumo directo.

E. INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible. Si existen remanentes, cerrar herméticamente y almacenar nuevamente en las condiciones descritas para evitar la exposición a humedad del ambiente, la adhesión de olores y la contaminación microbiana.

F. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Características **Fisicoquímicas / Cuantitativas / Sensoriales / Microbiológicos**/son norma interna de XIE-DESHIDRATADOS.

Fisicoquímicas

Parámetros	Especificaciones y/o tolerancias
Humedad Rodajas/Trozos (%)	Máximo 12%
Entero (%)	15% ±5
Polvo (%)	7.5%

	FICHA TECNICA BANANO DESHIDRATADO	AGOSTO 3 2019	Página 2 de 2
		EDICION: 1	
		VERSION: 1	
ELABORÓ Producción	REVISÓ Calidad	APROBÓ Gerencia General	

Cuantitativas		
Tamaño	Rodajas: 25-30 mm diámetro /4-7 mm de grosor. Trozos: 10-15 mm de largo Entero: 25-30 mm diámetro /110-150 mm de largo	
Sensoriales		
Apariencia: Rodajas /Trozos /Entero de 10 a 15 mm Diámetro Gránulos: Paso por la malla Mesh No. 12 Polvo: Paso por la malla Mesh No. 20, 30 y /o 100 Color: Amarillo Ocre/ Beige Aroma: Característico de la fruta, libre de aromas extraños Sabor: Dulce propio del producto, libre de sabores extraños		
Microbiológicos		
Parámetros	Límite máximo permitido	
Microorganismos Aerobios Mesófilos (UFC/g)	< 10.000	
Coliformes Totales (UFC/g)	<10	
Recuento de E. coli. (UFC/g)	<10	
Mohos y Levaduras (UFC/g)	10-100 (la suma de los dos)	
Staphylococcus aureus coagulasa (+) (UFC/g)	<100	
G. EMPAQUE		
Empaque Primario		Empaque Secundario
Descripción	Bolsas de Polietileno de baja densidad, apta para almacenamiento de alimentos.	caja de cartón C720-K
Calibre	No. 1.5 a 3.5	N. 3.7 - 4.3 mm
Color	Producto Terminado: transparente	cartón natural
Indicaciones Especiales	Manipular con precaución para evitar perforaciones. De requerirse un nuevo cierre tras ser abierto, utilizar una selladora a calor. Evitar el uso de cintas, hilos o ganchos.	Manipular con precaución para evitar perforaciones. Apilar máximo 6 cajas.