

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>CÓDIGO:</b> GQ-ES-01
	<b>FÉCULA DE PLÁTANO</b>	<b>VERSIÓN:</b> 01
		<b>PÁGINA:</b> 1 DE 1

<b>Descripción Física</b>	<b>LA FECULA DE PLATANO</b> es un producto alimenticio en polvo granular que presenta una coloración cremosa con aroma y sabor característico al plátano. Se elabora con materias primas seleccionadas de la más alta calidad.	
<b>Marca del Producto</b>	<b>PRECOPLÁTANO, UNIDOS, SUPERINTER, MERCACENTRO.</b>	
<b>Sabores</b>	Natural, Vainilla y Arequipe.	
<b>Ingredientes</b>	Harina de plátano seco, sabores permitidos (Artificial arequipe, Artificial Vainilla).	
<b>Información nutricional</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>
	Proteína:	3.5%
	Carbohidratos:	83%
	Grasa:	1.0%
	Fibra:	1.0%
	Minerales:	0.9%
	Humedad:	10%
<b>Condiciones Microbiológicas</b>	Recuento de Mesófilos/g. NMP de Coliformes Totales/g. NMP de Coliformes Fecales/g. Estafilococo coagulasa positiva/g. Recuento de Mohos y Levaduras/g. Rto. Bacillus Cereus/g.	Máximo 300.000 Máximo 150. Menor de 3 Menor de 100 Máximo 2.000 Máximo 1000
<b>Empaque y embalaje</b>	La <b>FÉCULA DE PLÁTANO</b> se empaqa en Bolsas plásticas de polipropileno ppcast y posteriormente en cajas plegadizas de <u>200 gramos</u> . Para su embalaje se utilizan cajas de cartón corrugado por 36 unidades.	
<b>Tipo de Tratamiento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El Producto es obtenido de la molienda y posterior empaque de trozos o rodajas de plátano deshidratado.</li> <li>• El producto presenta una coloración cremosa característica con aroma y sabor propio del plátano.</li> <li>• El 80% del producto pasa la malla 100.</li> </ul>	
<b>Condiciones de transporte</b>	Este producto se transporta en vehículos limpios, no se transporta con sustancias tóxicas o en compañía de otros elementos que puedan alterar o afectar la calidad del producto.	
<b>Vida útil</b>	La <b>FÉCULA DE PLÁTANO</b> tiene como mínimo una vida útil de doce (12) meses a partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a los requisitos y controles especiales de almacenamiento y transporte recomendados.	
<b>Almacenamiento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conservar en lugar seco y fresco.</li> <li>✓ Almacenar máximo hasta 8 filas de apilamiento.</li> <li>✓ Rotación del producto y plan FIFO de inventarios.</li> <li>✓ Después de abierto, úsese lo antes posible.</li> </ul>	
<b>Requisitos Legales</b>	La <b>FÉCULA DE PLÁTANO</b> , cumple con los requisitos establecidos en la normatividad vigente para los productos de este tipo, establecidos en la Resolución 11488/84 y la NTC 2799.	



**Ing. MAURICIO CASTILLO R.**  
Gerente General



**DIEGO CASTILLO G.**  
Jefe de Planta