

	FICHA TECNICA HARINA DE PLATANO		PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
Aprobado: Elber Meza Cungaia	Elaborado: Kevin German Tavera Saavedra	Fecha: Septiembre 2017	Versión: 2017- 01
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE PLATANO		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es obtenido a base del banano organico verde, donde son pelados, lavados, picados y secados. Posteriormente es molido y tamizado, la harina es rica en almidon y carbohidratos, con una elevada fuente de minerales.		
LUGAR DE ELABORACION	Corredor Andino de la Sierra de Piura, Provincia de Ayabaca, distritos de Frías, Montero, Sicchez y jilili.		
CARACTERISTICAS DE CALIDAD	Organoleptico		
	Caracteristica	Resultado	
	Aspecto	Polvo sin grumos	
	Color	Crema blanquesino	
	Olor	Arona dulce característico del banano	
	Sabor	Caracteristico al producto.	
	Textura	Polvo sin grumos	
	Humedad (g/100g)	12.4%	
	Composición Nutricional		
	Caracteristica	Resultado	Metodo de Ensayo
	Energia (Kcal)	307	Calculo
	Carbohidratos (g/100g)	80.6	Calculo(no incluye fibra cruda)
	Proteina (g/100g)	3.9	Kejeldhal method
	Calcio (mg)	26	ACC 4070 Elements of Atomic Absortion
	Grasa (g)	0.5	Sxoleth Method
	Hierro (mg)	4.4	Iron Method ISI Food analisis 1984- page 44
	Microbiologicos		
	Caracteristica	Resultado	Metodo de Ensayo
Aerobicos mesofilos numeracion (recuento estandar en placa) ufc/g.	<10	ICMSF. Pag 117-123 2da edicion, edit. Acribia.	
Bacilus Cereus (numeracion) ufc/g	<100	ICMSF. Pag 285-286 2da	
Coliformes bacteris numeracion (NMP/g)	<3	ICMSF. Pag 132-134 2da	
E.coli numeracion (NMP/g)	<3	ICMSF. Pag 139-142 2da edicion, edit. Acribia	
Hongos: Levaduras Numeracion (ufc/g)	<10 est	NOM-111-SSA1-1994,	
Hongos: Mohos Numeracion (ufc/g)	<10 est	NOM-111-SSA1-1994,	
Salmonela deteccion (25g)	ausencia	ICMSF. Pag 172-177 2da edicion, edit. Acribia.	
Stafilococus Aureus Numeracion (ufc/g)	<10 est	ICMSF microorganis 1978	
PRESENTACION DE ENVASADO	25kg	Sacos de polipropileno laminado y papel Karft . Etiqueta impreso full color, papel autoadhesivo barnizado, con diseño y logo del producto, <u>registro sanitario, fecha de produccion y vencimiento</u> . Embalaje: UNICO	
	500g	Bolsa de Polietileno de 2" de espesor. Etiqueta impreso full color, papel autoadhesivo barnizado, con diseño y logo del producto, <u>registro sanitario, fecha de produccion y vencimiento</u> . Embalaje: Caja de carton doble corrugado de 60 x 46 x 40cm, en esta caja se empacaran 10 unidades en su interior.	
	250g	Bolsa de Polietileno de 2" de espesor. Etiqueta impreso full color, papel autoadhesivo barnizado, con diseño y logo del producto, <u>registro sanitario, fecha de produccion y vencimiento</u> . Embalaje: Caja de carton doble corrugado de 60 x 40 x 20cm, en esta caja se empacaran 20 unidades en su interior.	
COLORACION	Polvo de coloración blanco pardusco de facil digestion y susceptible a la humedad.		
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color, olor, sabor y textura característicos de la harina de platano		
REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD	Norma Tecnica Peruana en uso que establece las definiciones, clasificacion y requisitos que debe cumplir la harina de platano para consumo humano NTP 011.700:2009.		
VIDA UTIL ESPERADA Y TIPO DE CONSERVACION	Durante la distribucion y comercializacion la carga debe mantenerse protegida del polvo, humedad y exposicion al sol.		
	Durante el almacenamiento, conservarse en lugar fresco, seco y limpio.		
	Una vez abierto se recomienda el Consumo total del producto.		
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Durante la distribucion y comercializacion la carga debe mantenerse protegida del sol y golpes externos. El producto sellado se conserva hasta seis meses a partir de la fecha de producción.		
FORMULACION	100% Banano verde organico		
ROTULADO	a) Nombre del producto: Harnia de Banano Orgánico		
	b) Forma de presentacion: Polvo.		
	c) Peso neto en kilogramos del producto envasado: 25kg, 500g, 250g.		
	d) Razón social de la entidad comercial: CAES PIURA, Calle Arequipa N° 1120, Piura, RUC: 20525055842		
	e) Nombre del país productor: Perú.		
	f) Lista de ingredientes: 100% banano organico seleccionado.		
	g) Etiquetado nutricional: En la etiqueta muestra características nutricionales del producto.		
	h) Número del registro sanitario:		
	i) Identificación del lote de producción.		
	j) Fecha de vencimiento (día/mes/año) con caracteres indelebles e instrucciones para la conservacion.		