

 <p>caes PIURA Corporación de Agricultores Ecológicos y Solidarios</p>	<p align="center">FICHA TECNICA CHIFLES DE BANANO</p>		<p align="center">PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA</p>	
<p>Aprobado: Juan Borobio</p>	<p>Preparado: Kevin German Tavera Saavedra</p>	<p>Fecha: Mayo 2017</p>	<p>Versión: 2017</p>	
<p>NOMBRE DEL PRODUCTO</p>	<p align="center">CHIFLES DE BANANO</p>			
<p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p>	<p>emi maduro, cortadas en formas variadas las cuales son sometidos a un proceso de calor en aceite vegetal de palma a una temperatura</p>			
<p>LUGAR DE ELABORACION</p>	<p>Corredor Andino de la Sierra de Piura, Provincia de Ayabaca, distritos de Frías, Montero, Sicchez y jilili.</p>			
<p align="center">CARACTERISTICAS DE CALIDAD</p>	<p align="center">Fisico-Quimicos</p>			
	<p align="center">Característica</p>		<p align="center">Resultado</p>	
	<p>Aspecto</p>	<p>Platano frito en hojuela, libre de materias extrañas.</p>		
	<p>Color</p>	<p>Amarillo</p>		
	<p>Olor</p>	<p>Característico del Producto</p>		
	<p>Sabor</p>	<p>Característico al producto y con sal.</p>		
	<p>Textura</p>	<p>Crujiente</p>		
	<p>Humedad (g7100g)</p>	<p>2.48</p>		
	<p>Rancidez (-)</p>	<p>Negativo</p>		
	<p align="center">Microbiologicos</p>			
	<p align="center">Característica</p>		<p align="center">Resultado</p>	<p align="center">Metodo de Ensayo</p>
	<p>Aerobicos mesofilos numeracion (recuento estandar en placa) ufc/g.</p>	<p><10</p>	<p>ICMSF. Pag 117-123 2da edicion, edit. Acribia. Recuento en placa</p>	
	<p>Bacilus Cereus (numeracion) ufc/g</p>	<p><100</p>	<p>ICMSF. Pag 285-286 2da</p>	
	<p>Coliformes bacteris numeracion (NMP/g)</p>	<p><3</p>	<p>ICMSF. Pag 132-134 2da</p>	
	<p>E.coli numeracion (NMP/g)</p>	<p><3</p>	<p>ICMSF. Pag 139-142 2da edicion, edit. Acribia</p>	
<p>Hongos: Levaduras Numeracion (ufc/g)</p>	<p><10 est</p>	<p>NOM-111-SSA1-1994,</p>		
<p>Hongos: Mohos Numeracion (ufc/g)</p>	<p><10 est</p>	<p>NOM-111-SSA1-1994,</p>		
<p>Salmonela deteccion (25g)</p>	<p>ausencia</p>	<p>ICMSF. Pag 172-177 2da edicion, edit. Acribia.</p>		
<p>Stafilococcus Aureus Numeracion (ufc/g)</p>	<p><10 est</p>	<p>ICMSF microorganismos 1978</p>		
<p align="center">PRESENTACION DE ENVASADO</p>	<p>1kg</p>	<p>Bolsa de Polietileno de 2" de espesor. Etiqueta impreso full color, papel autoadhesivo barnizado, con diseño y logo del producto, registro sanitario, fecha de produccion y vencimiento.</p>		
	<p>500g</p>	<p>Bolsa de Polietileno de 2" de espesor. Etiqueta impreso full color, papel autoadhesivo barnizado, con diseño y logo del producto, registro sanitario, fecha de produccion y vencimiento.</p>		
	<p>250g</p>	<p>Bolsa de Polietileno de 2" de espesor. Etiqueta impreso full color, papel autoadhesivo barnizado, con diseño y logo del producto, registro sanitario, fecha de produccion y vencimiento.</p>		
<p>COLORACION</p>	<p>Coloracion amarilla característico del platano verde o semi maduro, sometido a proceso de fritura con aceite de palma organico.</p>			
<p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</p>	<p>Color, olor, sabor y textura característicos del chifle de paltano verde o semi maduro.</p>			
<p>REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD</p>	<p>Norma Tecnica Peruana en uso de aceites vegetales para consumo humano en productos fritos NTP 209:206</p>			
<p>VIDA UTIL ESPERADA Y TIPO DE CONSERVACION</p>	<p>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.</p>			
<p>CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO</p>	<p>Durante la distribucion y comercializacion la carga debe mantenerse protegida del sol y golpes externos. El producto sellado se conserva hasta tres meses, una vez habierto el envase se recomienda el consumo total.</p>			
<p>FORMULACION</p>	<p>100% Banano verde o semi maduro, sumergido en aceite de sacha inchi.</p>			
<p align="center">ROTULADO</p>	<p>a) Nombre del producto: Chifles de banano</p>			
	<p>b) Forma de presentacion: Hojuelas fritas.</p>			
	<p>c) Peso neto en kilogramos del producto envasado: 1kg, 500g, 250g.</p>			
	<p>d) Razón social de la entidad comercial: CAES PIURA, Calle Arequipa N° 1120, Piura, RUC: 20525955843.</p>			
	<p>e) Nombre del país productor: Perú.</p>			
	<p>f) Lista de ingredientes: 100% banano seleccionado, aceite de sacha inchi organico.</p>			
	<p>g) Etiquetado nutricional: En la etiqueta muestra características nutricionales del producto.</p>			
	<p>h) Número del registro sanitario:</p>			
	<p>i) Identificación del lote de producción.</p>			
	<p>j) Fecha de vencimiento (día/mes/año) con caracteres indelebles e instrucciones para la conservacion.</p>			