
 PRO VALLE ALIMENTOS S.A.C.	FICHAS TÉCNICAS	Código: AC-T-003
	PRODUCTO TERMINADO - NUECES PELADAS	Versión: 05 Fecha: 24/01/2013 Página: 1 de 1

RAZON SOCIAL	PRO VALLE ALIMENTOS S.A.C.
DIRECCIÓN	Calle Felipe Santiago Crespo 406 . San Luis . Lima -Perú

I. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO	
NOMBRE	NUECES PELADAS
MARCA	VALLEALTO / BELLS
REGISTRO SANITARIO	N1205311NNAPOVL
PRESENTACIÓN (ES)	Bolsa de 100 g
II. DESCRIPCIÓN	
	<p>Producto a base de nueces sin cáscaras (<i>JuglansregiaL.</i>), las cuales han pasado por un proceso de secado. Siendo debidamente seleccionado y pesado antes de su envasado y posterior almacenamiento. Es de Calidad Premium pues pasa por un riguroso sistema de control de calidad, que nos permite cumplir con un alto y estricto estandar, reflejado en las características finales de nuestro producto.</p>
III. COMPOSICIÓN	Nueces peladas
IV. ESPECIFICACIONES TECNICAS	
4.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Crema claro a ambar oscuro característico
Olor	Característico, sin olores extraños
Sabor	Característico al producto
Textura	Firme
4.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO -QUÍMICAS	
Humedad (%)	Máx. 5 %
4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Mohos	< 100 (ufc/g)
Levaduras	< 100 (ufc/g)
Escherichia coli	< 10 (ufc/g)
V. ENVASE Y PRESENTACIÓN	
ENVASE PRIMARIO	Envase flexible BOPP/BOPP
PRESENTACIÓN	Bolsa de 100 g
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado
VI. TIEMPO DE VIDA ÚTIL	
VIDA UTIL	6 MESES en buenas condiciones de almacenamiento.
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	
TRANSPORTE	Fresco, limpio y seco. Unidad cerrada. Temperatura ambiente.
ALMACENAMIENTO	<p>En un lugar limpio, fresco y seco (se recomienda como maximo, temperatura de 18 a 20°C y 70% de humedad relativa), bajo estrictas condiciones sanitarias, libre de olores y materiales extraños que puedan transferirse al producto.</p> <p>Apilamiento máximo de 7 camas de alto. El producto debe ser almacenado sobre paletas.</p>
VIII. CONTENIDO DE LA ETIQUETA	
ETIQUETA PRODUCTO	Nombre del Producto - Marca- Peso - Fecha de Vencimiento - N° Lote - Ingredientes - Registro sanitario -Datos de la empresa - Condiciones de almacenamiento
IX. INTENCIÓN DE USO / CONSUMIDORES POTENCIALES	
El producto esta dirigido al público en general con edad para ingerir alimentos por si solos. De consumo directo, mezcla y como insumo de repostería u otros productos.	