
 <b>PRO VALLE ALIMENTOS S.A.C.</b>	<b>FICHAS TÉCNICAS</b>	Código: AC-T-004
	<b>PRODUCTO TERMINADO - PASAS MORENAS</b>	Versión: 05 Fecha: 24/01/2013 Página: 1 de 1

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

I. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO	
<b>NOMBRE</b>	PASAS MORENAS
<b>MARCA</b>	VALLEALTO / BELLS
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	No requiere según R.D. 2077-2011/DHAZ/DIGESA/SA
<b>PRESENTACIÓN (ES)</b>	Bolsa de 100g, 180g

II. DESCRIPCIÓN	
	<p>Producto que proviene de la uva (<i>Vitis vinifera</i>) sin semillas, las cuales han pasado por un proceso de deshidratado . Siendo debidamente seleccionadas y pesadas 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>

<b>III. COMPOSICIÓN</b>	Pasas morenas
-------------------------	---------------

IV. ESPECIFICACIONES TECNICAS	
-------------------------------	--

4.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
<b>Color</b>	Marrón a café característico
<b>Olor</b>	Característico, sin olores extraños
<b>Sabor</b>	Característico al producto
<b>Textura</b>	Suave - Firme

4.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO -QUÍMICAS	
<b>Humedad (%)</b>	Máx. 18 %

4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
<b>Mohos</b>	< 100 (ufc/g)
<b>Levaduras</b>	< 100 (ufc/g)
<b>Escherichia coli</b>	< 10 (ufc/g)
<b>Salmonella sp.</b>	Ausencia / 25g

V. ENVASE Y PRESENTACIÓN	
--------------------------	--

<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Envase flexible BOPP/BOPP
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa de 100g, 180g
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón corrugado

VI. TIEMPO DE VIDA ÚTIL	
-------------------------	--

<b>VIDA UTIL</b>	6 MESES en buenas condiciones de almacenamiento.
------------------	--------------------------------------------------

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	
-------------------------------------------------	--

<b>TRANSPORTE</b>	Fresco, limpio y seco. Unidad cerrada. Temperatura ambiente.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<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	
--------------------------------	--

<b>ETIQUETA PRODUCTO</b>	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 reposteria u otros productos.