



# FICHA TÉCNICA

## PAPA AMARILLA TUMBAY

### ROOTS FOODS

Proveedor	Roots Foods S.A.C.	
Direccion	Av. Alameda Los Horizontes Mz. A1, Lt. 13, Los Cedros de Villa, Chorrillos.	
Nombre del Producto	Papa Amarilla Tumbay Roots Foods	
Descripción del producto	Papa Amarilla, pelada, cocida al vapor, prensada, empacada al vacío y congelada	
Composición (Ingredientes, etc.)	100% Papa Amarilla	
CARACTERISTICAS SENSORIALES, FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS		
Sensoriales	Color:	Amarillo Característico
	Olor:	Característico del producto
	Sabor:	Característico del producto
	Textura:	Característico Arenosa, trazas de cáscaras
Características Microbiológicas (Resolución Ministerial N° 591-2008/Minsa)	Aerobios mesofilos:	UFC/g <10
	Coliformes:	NMP/g <3
	Staphylococcus aureus:	UFC/g <10
	Escherichia coli:	NMP/g <3
	Listeria Monocytogenes:	Listeria/25g Ausencia
	Salmonella sp.:	Salmonella/25g Ausencia
Características Fisicoquímicas	Humedad %:	73.7
Registro Sanitario	RS D3600319N/NAROFO	
ETIQUETADO Y PRESENTACION		
Uso Previsto	Consumo humano directo sin restricciones a alérgenos, así como; la base para preparaciones como purés, cremas, torrejias, gnoccis, causas, papas rellenas, bocaditos y otras preparaciones, etc.	
Forma de Consumo	Descongelar y retermalizar antes de usar	
Condiciones de Distribución	Congelado -18°C, en unidades isotérmicas.	
Tratamiento de Conservación	El producto debe mantenerse a una temperatura de -18°C de congelación	
Rotulación	Nombre del producto:	Papa Amarilla Tumbay Roots Foods
	Razon Social:	Roots Foods SAC
	Direccion:	Av. Alameda Los Horizontes Mz. A1 Lt. 13, Los Cedros, Chorrillos, Lima
	RUC:	20604657475
	RS:	D3600319N/NAROFO
	Ingredientes y Composición:	100% Papa Amarilla Tumbay
	Modo de Uso:	Descongelar en su envase cerrado - En refrigeración por 12 horas - A temperatura ambiente por 3 horas - En Microondas en función descongelado por 15 minutos. Una Vez descongelado, retirelo de su envase. Recupera todas sus propiedades para usar cuando entibia.
	Advertencia:	No calentar con el envase cerrado
	Usos:	Como base para la elaboración de purés, causa, papas rellenas, cremas, paillas y otras preparaciones a base de papas
	Condiciones de Conservación:	Despues de descongelar consumir dentro de los 7 días siguientes. Mantener Refrigerado
	Vida Útil:	8 meses congelado desde su producción
	Peso Neto:	1 kg.
	Produccion / Lote	TBD

<b>Peso</b>	1kg. Neto
<b>Envasado y Presentación</b>	Envasado en Bolsas flexible de barrera transparente de 100 micras con estructura de Nylon con polietileno de grado alimentario al vacio
<b>Vida Util</b>	Refrigerado: 7 dias de descongelado Congelado: 08 meses a partir de la fecha de producción
<b>Sistema de Identificación</b>	Se codifica por Lote segun fecha de producción
<b>Almacenamiento</b>	Mantener congelado a -18°C, una vez descongelado mantener cerrado y refrigerado
<b>Despacho y transporte</b>	Transportados en cajas máster de cartón corrugado de 12 unidades de 1kg.
<b>Referencias</b>	Norma Sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para Alimentos y Bebidas de consumo humano, DIGESA, PERÚ