



Green Flours PROCESADORA LAS TABLAS S.A.C.

FICHA TÉCNICA DE HARINA DE BANANO / BANANA FLOUR DATA SHEET

CÓDIGO: PLT-BF-FT-01
EMISIÓN: 15-07-2020
VERSIÓN: 02

NOMBRE DEL PRODUCTO	:	HARINA DE BANANO / BANANA FLOUR
MARCA	:	"GREEN FLOURS"
DESCRIPCIÓN GENERAL	:	Producto que se obtiene a partir de los trocitos secos del banano (<i>Musa x paradisiaca</i> Var. Cavendish) con un proceso de pelado, picado, secado industrial, molienda y tamizado. Elaborado bajo el Sistema HACCP y sus prerequisitos.
CARACTERÍSTICAS GENERALES		
INGREDIENTES	:	Banano verde, ácido cítrico (zumo de limón)
PRESENTACIÓN	:	Envase Primario: bolsa de polietileno transparente de primer uso – peso de acuerdo al solicitante +/- 0.005% Envase Secundario (Empaque): bolsas o bolsones de polietileno de transparente de primer uso, sacos de polipropileno de primer uso, sacos de papel kraft multipliego de primer uso, cajas de cartón corrugado de primer uso, grado alimentario
VIDA ÚTIL	:	12 meses a partir de la fecha de fabricación
CARACATERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	:	Color: De acuerdo a la naturaleza del producto, blanco cremoso en sus diferentes tonalidades. Olor y Sabor: De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños, rancios, entre otros. Aspecto: Homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas
CARACATERÍSTICAS NUTRICIONALES	:	Proteínas (%): Mínimo 4.00 Grasas (%): Mínimo 0.40 Carbohidratos totales (%): Máximo 79.30 Energía (kcal/100g): Mínimo 302.00 Calcio (mg): Mínimo 29.00 Zinc (mg): Mínimo 0.81 Vitamina A (ug): Mínimo 12.00 Riboflavina (mg): Mínimo 0.12 Ácido cítrico (mg): Mínimo 0.68 Fósforo (mg): Mínimo 104.00 Hierro (mg): Mínimo 4.62 Tiamina (mg): Mínimo 0.11 Niacina (mg): Mínimo 1.57
CARACATERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	:	Humedad (%): Máximo 10.00 Ceniza (%): Máximo 2.50 Fibra bruta: (%) : Máximo 1.00 Tamaño de las partículas (harina fina) (%): Mínimo el 90.00% debe pasar por un tamiz de Mesh N° 60 (0.25mm) – de acuerdo a los requisitos del solicitante.
CARACATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	:	Mohos: <10 ² Levaduras: <10 ² Escherichia coli: <3 Salmonella sp.: Asusencia/25g
ALMACENAMIENTO	:	Lugar fresco y seco, lejos de la luz solar y humedad
ALERGENOS	:	Libre de gluten y libre de granos – Vegano
USO PREVISTO	:	Sustituto directo de la harina de trigo sin cambiar su sabor y textura ya que la harina de plátano verde tiene un sabor neutro. Puede reemplazar harinas con alto valor glucémico como harina de arroz y de papa. Además, elimina la necesidad del uso de agitadores y otros hidrocoloides. Agente espesante para alimentos tipo sopas, salsas y papillas. Suplemento nutricional para incluir en jugos y smoothies y alimentos para bebé.
ORIGEN	:	PERÚ
OFICINA	:	PEDRO MARTINTO NRO. 240 DPTO. 503 BARRANCO, LIMA, LIMA
PLANTA	:	AL. DOS MZA. 40 LOTE. 01 (ALTURA DEL KM. 24 CARR. SULLANA-PAITA), C.P. EL PORTON, LA HUACA, PAITA, PIURA, PERÚ
CONTACTO	:	<p> https://greenflours.com</p> <p> +511 960 850 509</p> <p> tberninzon@procesadoraLastablas.com</p>