

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	:	HARINA DE PLÁTANO / PLANTAIN FLOUR
<b>MARCA</b>	:	"GREEN FLOURS"
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	:	Producto que se obtiene a partir de los trocitos secos del banano ( <i>Musa x paradisiaca</i> Var. "Bellaco" Plantain) con un proceso de pelado, picado, secado industrial, molienda y tamizado. Elaborado bajo el Sistema HACCP y sus prerequisitos.
<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>		
<b>INGREDIENTES</b>	:	Plátano bellaco verde.
<b>PRESENTACIÓN</b>	:	<b>Envase Primario:</b> bolsa de polietileno transparente de primer uso – peso de acuerdo al solicitante +/- 0.005% <b>Envase Secundario (Empaque):</b> 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.
<b>VIDA ÚTIL</b>	:	12 meses a partir de la fecha de fabricación .
<b>CARACATERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	:	<b>Color:</b> De acuerdo a la naturaleza del producto, blanco cremoso en sus diferentes tonalidades. <b>Olor y Sabor:</b> De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños, rancios, entre otros. <b>Aspecto:</b> Homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.
<b>CARACATERÍSTICAS NUTRICIONALES</b>	:	<b>Proteínas (%):</b> Mínimo 4.00 <b>Grasas (%):</b> Mínimo 0.80 <b>Carbohidratos totales (%):</b> Máximo 81.00 <b>Azúcar (gr):</b> Máximo 3 <b>Energía (kcal/100g):</b> Mínimo 320.00 <b>Calcio (mg):</b> Mínimo 29.00 <b>Fósforo (mg):</b> Mínimo 110.00 <b>Zinc (mg):</b> Mínimo 0.81 <b>Hierro (mg):</b> Mínimo 4.62 <b>Vitamina A (ug):</b> Mínimo 12.00 <b>Tiamina (mg):</b> Mínimo 0.11 <b>Riboflavina (mg):</b> Mínimo 0.12 <b>Niacina (mg):</b> Mínimo 1.57 <b>Ácido cítrico (mg):</b> Mínimo 0.68
<b>CARACATERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	:	<b>Humedad (%):</b> Máximo 10.00 <b>Ceniza (%):</b> Máximo 2.50 <b>Fibra bruta: (%)</b> : Máximo 1.00 <b>Tamaño de las partículas (harina fina) (%):</b> Mínimo el 90.00% debe pasar por un tamiz de Mesh N° 60 (0.25mm) – de acuerdo a los requisitos del solicitante.
<b>CARACATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	:	<b>Mohos:</b> <10 <sup>2</sup> <b>Levaduras:</b> <10 <sup>2</sup> <b>Escherichia coli:</b> <3 <b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g <b>Aerobios mesofilos</b> <10 <sup>4</sup>
<b>ALMACENAMIENTO</b>	:	Lugar fresco y seco, lejos de la luz solar y humedad.
<b>ALERGENOS</b>	:	Libre de gluten y libre de granos – Vegano.
<b>USO PREVISTO</b>	:	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.
<b>ORIGEN</b>	:	PERÚ.
<b>OFICINA</b>	:	PEDRO MARTINTO NRO. 240 DPTO. 503 BARRANCO, LIMA, LIMA.
<b>PLANTA</b>	:	AL. DOS MZA. 40 LOTE. 01 (ALTURA DEL KM. 24 CARR. SULLANA-PAITA), C.P. EL PORTON, LA HUACA, PAITA, PIURA, PERÚ.
<b>CONTACTO</b>	:	 <a href="https://greenflours.com">https://greenflours.com</a>  +511 960 850 509  <a href="mailto:tberninzon@procesadoraslastablas.com">tberninzon@procesadoraslastablas.com</a>

