
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código Producto: MIR-BPM-FT-02 Versión: 01 Fecha: 27/08/2019
	<b>FIDEOS DE QUINUA CON CÚRCUMA MIReina</b>	

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Cindy Zelada	Laura Linares	Laura Linares
24 agosto del 2019	27 agosto del 2019	27 agosto del 2019

NOMBRE DEL PRODUCTO	Fideos de quinua con cúrcuma MIReina 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Fideos de quinua con alto contenido de proteína y fibra dietaria, sin preservantes, deliciosos, elaborados con harina de quinua seleccionada de la sierra del Perú. Es un alimento ideal para todo tipo de personas, en especial para quienes no consumen gluten, y es de fácil preparación: 5 minutos (tiempo de cocción).
COMPOSICIÓN	100% harina de quinua seleccionada como ingrediente principal, almidón de papa, clara de huevo pasteurizada, cúrcuma en polvo y goma guar. Todos los ingredientes cuentan con certificado de calidad vigente que cumple con la NTP206.010.2016
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Tamaño de porción: 57g Porción por envase: 4 Calorías: 214 Cantidad por porción (% valor diario en una dieta 2000 calorías) Grasa total 0.7% Proteína 13% Fiebra dietaria 13% Carbohidratos totales 16%
CRITERIOS DE CALIDAD	Registro Sanitario (RSA) E6700118N NAEVSC NTP206.010.2016

**ELVITIM S.A.C**

Criterios organolépticos	Color: amarillo uniforme Olor y sabor: característico a pasta de quinua sin sabor residual amargo.
Criterio fisicoquímicos	Humedad 5-10%
Criterios microbiológicos	Salmonella sp. (en 25g) Ausencia N. de Mohos (UFC/g) < 100 estimado N. de Coliformes (NMP/g) < 3 N. de Staphylococcus aureus (en 25g) < 3 RM591MINSa NTS No 71 MINSa/DIGESA V 01 RM 591 del 2008
ENVASE	En bolsa BOPP y caja de cartón. Bolsa BOPP cristal 20 MIC/PP, con certificado de calidad, requisitos de inocuidad (monómeros residuales y metales pesados) y análisis microbiológicos. Caja de cartón CMPC C-15.7 ecológico, reciclable, ya que proviene de bosques sostenibles, certificación FSC y PEFC.
PRESENTACIÓN	Cajas de 227g (peso neto).
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	En condiciones de almacenamiento indicadas, 12 meses.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Lugar limpio, ventilado, seco, alejado de contaminantes, olores fuertes e insectos.

  
 Mg.Sc. Laura Linares García  
 DPTO. CONTROL DE CALIDAD  
 CIP 46105

**ELVITIM S.A.C**