



DOCUMENTO ATESTADO

EVIDENCIA DIGITAL VERIFICABLE

Emisor: Stamping.io
RUC: 20611789271-pe

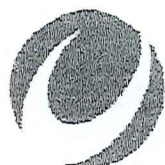
Address:
0x1DB9F31b59BE522047a70bf06b2EeA8DC7cce842

Fingerprint (SHA256)

A6C60C5FD1D37FFD7BD7A86601E9C1F8B6EA79D54BAC624185845FBC8D908B96

Este documento usa tecnología Blockchain para evitar su falsificación. Ingrese a <https://validaQR.com> si desea verificarlo.





FUNDO SAN ROCCO
E.I.R.L.

Preparado por: Biol. Henry Thomas Barreda

Aprobado por: Gustavo Uccelli Romero

Fecha: Marzo de 2023

Versión: 2023

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

NOMBRE DEL PRODUCTO	PULPA DE PITAHAYA EN POLVO "FUNDO SAN ROCCO"																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Polvo atomizado de pulpa de pitahaya roja (<i>Hylocereus spp.</i>) con maltodextrina (1:1)																				
REGISTRO SANITARIO	N1205822N/KCFNSN Vigente hasta el 27 de mayo de 2027																				
LUGAR DE PRODUCCIÓN	Fundo San Rocco E.I.R.L. Chanchamayo Junín Perú Envasado por Artpack Perú S.A.C. Lima Perú																				
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Sensoriales Apariencia: Polvo fino. Color: Rosado con algunos puntos negros de las semillas. Olor: Característico. Sabor: Característico. Físicas Cuerpos extraños: Libre de partículas extrañas. Humedad: <5% Nutricionales (Aprox.): <table><tr><td>Cantidad</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Energía</td><td>399 Kcal</td></tr><tr><td>Grasas Totales</td><td>0</td></tr><tr><td>Saturadas</td><td>0</td></tr><tr><td>Trans</td><td>0</td></tr><tr><td>Colesterol</td><td>0</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>98 g</td></tr><tr><td>Azúcares</td><td>27 g</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>4 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>1.6 g</td></tr></table>	Cantidad	100 g	Energía	399 Kcal	Grasas Totales	0	Saturadas	0	Trans	0	Colesterol	0	Carbohidratos	98 g	Azúcares	27 g	Fibra	4 g	Proteínas	1.6 g
Cantidad	100 g																				
Energía	399 Kcal																				
Grasas Totales	0																				
Saturadas	0																				
Trans	0																				
Colesterol	0																				
Carbohidratos	98 g																				
Azúcares	27 g																				
Fibra	4 g																				
Proteínas	1.6 g																				
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) RM 591-2008-MINSA "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" Disposiciones: - II.4 Mezclas deshidratadas para helados, - IV.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, etc...)																				



FUNDO SAN ROCCO
E.I.R.L.

Preparado por: Biol. Henry Thomas Barreda

Aprobado por: Gustavo Uccelli Romero

Fecha: Marzo de 2023

Versión: 2023

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD (continuación)	- IX. 6 Productos dietéticos que requieren reconstitución para su consumo - XIV.3 Frutas y hortalizas desecadas, deshidratadas o liofilizadas - Aerobios mesófilos < 10³ UFC/g - Mohos < 10 UFC/g - Levaduras < 10 UFC/g - Coliformes < 3 UFC/g <i>E. coli</i> < 3 UFC/g <i>S. aureus</i> < 3 UFC/g <i>Salmonella sp.</i> Ausente/25 g Por tratarse de insumo no aplica Ley de Octógonos.	
USO	Para la preparación de jugos, batidos, postres, helados, etc. Una porción 15 gramos equivalen a una porción de la pulpa de fruta.	
TIPO DE CONSERVACIÓN	No necesita refrigeración. Conservar en ambientes frescos y secos.	
CONSIDERACIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener envase cerrado	
FORMULACIÓN	MATERIA PRIMA/INSUMO	PORCENTAJE (%)
	Pulpa de Pitahaya roja (<i>Hylocereus spp.</i>)	50%
	Maltodextrina	50%
PRESENTACIONES	Frasco de polietileno alta densidad / PET HD de 150 a 3000 g Bolsa/sachet de material trilaminado de 15 a 3000 g Bolsa/sachet de material bilaminado (p. kraft/PET) de 15 a 3000 g Saco de polietileno de 5 a 25 kg.	
VIDA ÚTIL ESTIMADA	12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento	

Biol. Henry David Thomas Barreda
CBP 14639