



MISKY SONKO S.A.C

FICHA TECNICA

NOMBRE	AZUCAR RUBIA																																						
MARCA DEL PRODUCTO	MISKY																																						
DEFINICION DEL PRODUCTO	Es un producto de extracción cristalización del jugo de la caña de azúcar, constituido por cristales de sacarosa cubiertos de melaza de caña, sin pasar por el proceso de purificación blanqueado. El producto obtenido cuenta con registro sanitario. Libre de cuerpos extraños																																						
INGREDIENTES PRINCIPALES	Azúcar rubia																																						
CARACTERISTICAS ORGANOLECTICAS	<table border="1"> <tr> <td>OLOR</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto</td> </tr> <tr> <td>SABOR</td> <td>De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores ajenos al producto</td> </tr> <tr> <td>ASPECTO</td> <td>No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Granulado homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas</td> </tr> </table>		OLOR	De acuerdo a la naturaleza del producto	SABOR	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores ajenos al producto	ASPECTO	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Granulado homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas																															
OLOR	De acuerdo a la naturaleza del producto																																						
SABOR	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores ajenos al producto																																						
ASPECTO	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Granulado homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas																																						
CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS	<table border="1"> <tr> <td>Color a 420 nm UI</td> <td>Máximo 3500</td> </tr> <tr> <td>Cenizas conductimétricas (% m/m)</td> <td>Máximo 0,5</td> </tr> <tr> <td>Humedad (% m/m)</td> <td>Máximo 0,40</td> </tr> <tr> <td>Polarización a 20 °C, °Z</td> <td>Mínimo 98</td> </tr> <tr> <td>Azúcares reductores (% m/m)</td> <td>Máximo 0,70</td> </tr> <tr> <td>Sustancias insolubles (sedimentos) (mg/Kg)</td> <td>Máximo 500</td> </tr> <tr> <td>Arsénico (mg/Kg)</td> <td>Máximo 1</td> </tr> <tr> <td>Cobre (mg/Kg)</td> <td>Máximo 1,5</td> </tr> <tr> <td>Plomo (mg/Kg)</td> <td>Máximo 0,5</td> </tr> </table>	Color a 420 nm UI	Máximo 3500	Cenizas conductimétricas (% m/m)	Máximo 0,5	Humedad (% m/m)	Máximo 0,40	Polarización a 20 °C, °Z	Mínimo 98	Azúcares reductores (% m/m)	Máximo 0,70	Sustancias insolubles (sedimentos) (mg/Kg)	Máximo 500	Arsénico (mg/Kg)	Máximo 1	Cobre (mg/Kg)	Máximo 1,5	Plomo (mg/Kg)	Máximo 0,5	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>Referencia:</p> <p>NTP 207.007:2015</p> <p>Azúcar rubia.</p> <p>Requisitos</p> </div>																			
Color a 420 nm UI	Máximo 3500																																						
Cenizas conductimétricas (% m/m)	Máximo 0,5																																						
Humedad (% m/m)	Máximo 0,40																																						
Polarización a 20 °C, °Z	Mínimo 98																																						
Azúcares reductores (% m/m)	Máximo 0,70																																						
Sustancias insolubles (sedimentos) (mg/Kg)	Máximo 500																																						
Arsénico (mg/Kg)	Máximo 1																																						
Cobre (mg/Kg)	Máximo 1,5																																						
Plomo (mg/Kg)	Máximo 0,5																																						
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Agente microbiano</th> <th rowspan="2">Categoría</th> <th rowspan="2">Clase</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">C</th> <th colspan="2">Limite por g</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>4 x 10²</td> <td>2 x 10²</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriáceas</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td>Mohos</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Levaduras</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>Fuente: R.M. N° 591- 2008/MINSA "norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano". Criterio V.1. Granos secos.</small></p>		Agente microbiano	Categoría	Clase	n	C	Limite por g		m	M	Aerobios mesófilos	1	3	5	2	4 x 10 ²	2 x 10 ²	Enterobacteriáceas	5	3	5	2	10	10 ²	Mohos	2	3	5	2	10	20	Levaduras	2	3	5	2	10	10 ²
Agente microbiano	Categoría	Clase						n	C	Limite por g																													
			m	M																																			
Aerobios mesófilos	1	3	5	2	4 x 10 ²	2 x 10 ²																																	
Enterobacteriáceas	5	3	5	2	10	10 ²																																	
Mohos	2	3	5	2	10	20																																	
Levaduras	2	3	5	2	10	10 ²																																	
PRESENTACION Y CARACTERISTICAS DE ENVASE	<ul style="list-style-type: none"> • ENVASE PRIMARIO: <ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de polietileno (PE) o polipropileno Biorentado (BOPP) bilaminado, presentación 0.250 Kg - Bolsa de polietileno (PE) o polipropileno Biorentado (BOPP) bilaminado, presentación 1.0 Kg 																																						



MISKY SONKO S.A.C

	<ul style="list-style-type: none">• ENVASE SECUNDARIO:<ul style="list-style-type: none">- Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD)• EL SELLADO ES HERMETICO AL CALOR• PRESENTACION:<ul style="list-style-type: none">- N° unidades por empaque secundario 0.250 Kg: 100 unidades Dimensiones del empaque secundario: 50 Cm x 40 Cm x 17 Cm- N° unidades por empaque secundario 1.0 Kg: 30 unidades Dimensiones del empaque secundario: 50 Cm x 40 Cm x 17 Cm
VIDA UTIL	12 meses a partir de la fecha de producción
ROTULADO DEL EMPAQUE	<ul style="list-style-type: none">• Nombre del Producto (ARROZ FORTIFICADO GRADO SUPERIOR)• Fecha de producción• Fecha de vencimiento.• Vida útil• Condiciones de conservación• Lista de ingredientes y aditivos• Nombre, dirección y RUC del fabricante, país• Peso neto• Registro sanitario del producto• Código del lote
ALMACENAMIENTO Y APILAMIENTO DEL PRODUCTO	<ul style="list-style-type: none">• Consérvese en un lugar limpio, fresco y ventilado, Evitar la exposición directa del sol o cualquier fuente de calor.• Estibar sobre parihuelas o tarimas ubicado a 15-20 Cm del piso, 50 Cm de la pared y 60 Cm del techo como mínimo.• Apilado del producto máximo 10 filas de alto para ambas presentaciones.
CONSUMIDORES-USO PREVISTO	Dirigido a público en general. Consumo previa cocción. Se usa en preparaciones culinarias.