



FICHA TECNICA HARINA DE PLATANO

Responsable

Asociación para el desarrollo de un campo empresarial - ASODECAMPE

Teléfono

3175661514

Correo

asodecampe@gmail.com



DESCRIPCIÓN / DETALLE

PRODUCTO ESPECÍFICO

Harina de Plátano

NOMBRE COMERCIAL

Harina de Plátano

MARCA



CODIGO CIU

1051. 1052

PERMISO SANITARIO

PSA-0002703-2020

DESCRIPCIÓN

Harina de plátano Montana, es un alimento en polvo resultante de la deshidratación y molienda de plátano verde sano, limpio y seleccionado. Por ser un producto de origen agroindustrial, además de apoyar la economía de los campesinos, favorece notablemente la salud de quienes la consumen; es un alimento rico en fibra, minerales como hierro, calcio y fosforo.

Sin preservantes - ni conservantes - libre de gluten.

INGREDIENTES

Plátano verde deshidratado procedente del Norte del Valle de Cauca – Colombia
Producido y comercializado por la Asociación para el desarrollo de un campo empresarial – ASODECAMPE.

TIPO DE TRATAMIENTO

Deshidratación y molinería

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Olor

Característico al producto, libre de olores indeseables

Color

Característico al producto

Sabor

Característico al producto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	Presentación	Harina de plátano
	Humedad	Máximo 14%
	No debe presentar olores ni sabores indeseables o cualquier otro sabor u olor objetable	
	Exenta de suciedad (partículas de polvo, impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o cualquier otro material extraño).	
	El material de empaque no debe transmitir ningún olor, sabor o color extraño; no debe formar ninguna reacción química con el producto, ni debe permitir la pérdida del mismo.	
USOS	<p>Este producto de consumo humano se utiliza en repostería, confitería, panadería, pastelería, bizcochería, gastronomía de dulce y sal, concentrado para alimento de bebes, omelette, tortas, sopas y alimento para animales. Contiene alta fibra, proteína, carbohidratos.</p> <p>Es un buen reemplazo para otras harinas, por ejemplo la harina de trigo. Este superalimento es bueno para las enfermedades celiacas y dietas libre de gluten.</p>	
UNIDAD MEDIDA	Gramos, libra y kilos	
MAGNITUD	Peso	
PRESENTACION COMERCIAL	Bolsa: por 200 gr – 500 gr - 1 kilo (1000gr), saco por 25 kg y 50 kg	
VIDA ÚTIL	Tiene una vida útil mínimo de 180 Días (6 meses) a partir de la fecha de empaque; siempre y cuando se someta a los requisitos y controles específicos de almacenamiento y transporte recomendados	
EMPAQUE	Bolsa de polietileno sellada herméticamente.	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	<p>En lugar fresco, ambiente seco y < 20º, evitar la exposición directa del sol y de olores fuertes.</p> <p>El producto se conserva en su empaque original mínimo 16 meses en condiciones normales de humedad y temperatura ambiente sin sufrir deterioro en su sabor y características sensoriales siempre y cuando el empaque permanezca cerrado, una vez abierto consumir en el menor tiempo posible y lejos de sustancias que puedan contaminarlo.</p>	
	La bodega de almacenamiento debe estar limpia, protegida de humedad y con control quincenal de roedores e insectos.	
	Almacenar conservando la circulación de aire, para evitar elevar la temperatura lo cual podría general alteraciones (Consérvese en lugar fresco, secos y libre de olores.)	
	Almacenar máximo con 12 filas de almacenamiento.	
	Rotar el producto de acuerdo con el plan de inventarios (primero en entrar, primero en salir).	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El transporte se realiza en condiciones que excluyan la contaminación y/o proliferación de microorganismos, debido a que los vehículos son adecuados para este fin y con materiales que permitan una limpieza fácil y completa. Control permanente para asegurar las condiciones sanitarias del vehículo.	
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Identificación de la materia prima (harina de plátano). Fabricante y dirección, Fecha de fabricación, fecha de vencimiento, número de lote, condiciones de conservación.	