

PROCESOS AGROINDUSTRIALES
ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

HARINA DE BANANO

CODIGO	WBF	
PRODUCTO	La harina de banano es producida de fruta fresca con cáscara que es lavada, cortada, deshidratada por aire caliente y molida.	
INGREDIENTES	Banano	
COLOR	Beige oscuro.	
SABOR	Típico de la fruta.	
TEXTURA	Granulosa, de polvo fino.	
APARIENCIA FISICA	Mesh de 35 con paso mínimo de 90%.	
HUMEDAD	7-10%	
EMPAQUE	Bolsas azules de grado alimentario. 2 bolsas x 10 kg en cada caja. Contenedor de 20ft: 10 pallets * 60 cajas = 12,000 kg	
ALMACENAMIENTO	15 meses a 4-8 grados Celsius o 6 meses a un ambiente climatizado. Almacenar bajo techo y evitar la exposición al sol.	
MICROBIOLOGIA	Microorganismos aerobios	< 10 000 Cfu/g.
	Hongos y levaduras	< 1 000 Cfu/g.
	Coliformes	< 100 Cfu/g.
	E. coli	Ausente in 10 g.
	Salmonella	Ausente in 375 g.

**MATERIAL
EXTRAÑO**

Ausente

GMO's

Este alimento es producido con fruta que no es genéticamente modificada. Todos los ingredientes usados durante la producción tampoco son genéticamente modificados.

EN REPRESENTACIÓN DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES:

Firma:

Fecha:

En Representación del cliente:

Firma:

Fecha:

FECHA DE REVISIÓN: JUNIO 2023

