

	<b>PRODUCTO :PASTAS ALIMENTICIAS</b>	FECHA ELABORACION : 10/9/2020
		CODIGO : FT-PA -KA-PAE-2020-01
		REVISION I 01
		PAGINA : 1 / 1
<b>FICHA TECNICA</b>		

<b>1-DATOS GENERALES</b>	
<b>DEFINICIONES</b>	<b>Pastas alimenticias:</b> Son los productos obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola o harina de trigo ricas en gluten, con agua potable y aditivos permitidos para esta clase de productos, seguido por la conformación del producto y secado. Las formas más conocidas de las pastas alimenticias son: espaguetis, coditos, mostacholes, fideos.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar limpio y seco, con buenas condiciones higiénico sanitarias.
<b>ENVASE</b>	Fundas plásticas transparentes con el calibre adecuado para el peso del producto y bien selladas.

<b>2.REQUISITOS</b>	
<b>2.1 Requisitos Generales</b>	
<p>Las pastas deben presentar un aspecto uniforme en cuanto al tipo correspondiente, tamaño y forma. Deben estar exentas de partículas extrañas, mohos e insectos. No deben presentar signos de humedad excesiva, aglomeraciones, ni presencia de mohos, al momento de abrir el envase. Los envases deben estar en buen estado, completamente cerrados, íntegros, sin signos que indiquen deterioro.</p>	
<b>2.2 Requisitos físico –químicos</b>	
	<b>Porcentaje en peso</b>
<b>Carbohidratos</b>	70 – 72 %
<b>Proteínas</b>	11 – 12 %
<b>Grasas</b>	0.8 -1.2 %
<b>Humedad</b>	Máximo 13 %
<b>2 Procedencia</b>	
Las pastas alimenticias destinadas al Programa de Alimentación Escolar deben ser de origen nacional, es decir procesadas en industrias dominicanas, cumpliendo con los requisitos establecidos en la legislación y normativas correspondientes.	
<b>2.3 Requisitos Organolépticos.</b>	
<b>Aspecto</b>	De tamaño y forma uniforme, propio del tipo de pasta, con un mínimo de unidades partidas
<b>Color</b>	Amarillento, propio del producto
<b>Sabor</b>	Debe evaluarse en el producto cocido. Propio de pastas alimenticias en buen estado, libres de sabores extraños.
<b>Olor</b>	Propio de pastas alimenticias, libres de olores extraños.

LUZ JOSEFINA FEUPÉ  
 ENC. D PTO. ASEGURAMIENTO CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

