
 <p style="text-align: center;">FICHA TECNICA</p>	PRODUCTO : GUANDULES EN LATAS	FECHA ACTUALIZACION: 7/1/2022
		CODIGO : FT-G-PF-001
		REVISION I 03
		PAGINA : 1 / 2

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Guandúes en latas: Guandules (Cajanus cajan L) preservados en agua y sal, en recipientes de hojalata herméticamente cerrados y procesados empleando un tratamiento térmico apropiado.
ALMACENAMIENTO	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).
DURACION	Ver fecha de vencimiento
ENVASE	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

2.REQUISITOS	
2.1 Requisitos generales	
<p>Los guandules utilizados como materia prima deberán estar en su grado óptimo de desarrollo, sanos, limpios, de la misma variedad o variedades similares en cuanto a la conformación física.</p> <p>Los guandules procesados en una salmuera compuesta por agua y sal, deberán presentar el color, olor, sabor propios del producto luego del proceso térmico, sin colorantes, saborizantes ni aromatizantes agregados.</p> <p>No se permite el uso de colorantes, saborizantes, o aromatizantes artificiales.</p>	
2.2 Requisitos Físico –Químicos	
CARACTERISTICA	REQUISITOS
VACIO, referido a 760 mm Hg	Mínimo : 150 mm Hg
Volumen ocupado del producto	Mínimo : 90.0 %
Masa escurrida	Mínimo: 63.0 % *
pH	Mínimo: 4.6
<p>* De acuerdo al peso declarado en el rotulo</p> <p>Características de la salmuera: La salmuera debe ser preparada con sal de una pureza de 99.6 % de NaCl y libre de impurezas metálicas. Contenido máximo de sal : 3.0 %</p>	
2.3 Requisitos Organolépticos	
CARACTERISTICAS	REQUISITOS
ASPECTO	Granos enteros de tamaño uniforme
COLOR	Verde, característico del producto cocido
SABOR	Característico del producto
OLOR	Característico del producto

 <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil INABIE</p>	PRODUCTO : GUANDULES EN LATAS	FECHA ACTUALIZACION: 7/1/2022
		CODIGO: FT-G-PF-001
		REVISION I 03
		PAGINA : 2 / 2
FICHA TECNICA		

2.4 Requisitos Microbiológicos

Los guandules no deberán tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C.
El producto deberá estar exento de la presencia de Clostridium botulinum.