

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

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Maíz en latas: Es el maíz en granos, preservado 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>El maíz utilizado como materia prima deberá estar en su grado óptimo de desarrollo, proveniente de mazorcas sanas, limpias. Los granos deben estar enteros, con un color amarillo uniforme.</p> <p>El producto, maíz en grano procesado en una salmuera compuesta por agua y sal, deberá presentar el color, olor, y sabor propios del producto luego del proceso térmico, sin colorantes, saborizantes ni aromatizantes agregados.</p>	
2.2 Requisitos Físico –Químicos	
CARACTERISTICAS	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
* De acuerdo al peso declarado en el rotulo	
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 %	
2.3 Requisitos Organolépticos	
CARACTERISTICAS	REQUISITOS
ASPECTO	Granos enteros de tamaño uniforme
COLOR	Amarillo, 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 : MAIZ EN LATAS	FECHA ACTUALIZACION : 7/1/2022
		CODIGO : FT-ML-PF-001
		REVISION I 03
		PAGINA : 2 / 2
FICHA TECNICA		

2.4 Requisitos Microbiológicos

El producto (maíz en latas) no deberá tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C.
El producto deberá estar exento de la presencia de Clostridium botulinum.