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

## 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Habichuelas rojas en latas:</b> Son habichuelas rojas preservadas en agua y sal en recipientes de hojalata herméticamente cerrados y esterilizados empleando un tratamiento térmico apropiado para su conservación.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).
<b>DURACION</b>	Ver fecha de vencimiento
<b>ENVASE</b>	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

### Requisitos generales

Las habichuelas utilizadas como materia prima deberán estar en su grado óptimo de desarrollo, sanas, limpias, de la misma variedad o variedades similares en cuanto a la conformación física.

No deberán contener materias extrañas como tierra, piedras, insectos.

Las habichuelas procesadas en una salmuera compuesta por agua y sal, deberán presentar el color, olor y sabor propios del producto luego del proceso térmico, sin colorantes, saborizantes ni aromatizantes agregados.

### 2.2 Requisitos Físico –Químicos

PARAMETROS	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.

Libre de impurezas metálicas. Contenido máximo de sal : 3.0 %

### 2.3 Requisitos Organolépticos

<b>ASPECTO</b>	Granos enteros de tamaño uniforme
<b>COLOR</b>	Color marrón-rojizo característico del producto cocido
<b>SABOR</b>	Característico del producto
<b>OLOR</b>	Característico del producto

 <p><b>FICHA TECNICA</b></p>	<b>PRODUCTO : HABICHUELAS EN LATAS</b>	<b>FECHA ACTUALIZACION : 7/1/22</b>
		<b>CODIGO : FT-H-PF-001</b>
		<b>REVISION I 03</b>
		<b>PAGINA : 2 / 2</b>

#### **2.4 Requisitos Microbiológicos**

Las habichuelas 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.