



DOCUMENTO ATESTADO
EVIDENCIA DIGITAL VERIFICABLE

Emisor: Stamping.io
RUC: 20611789271-pe

Address:
0x1DB9F31b59BE522047a70bf06b2EeA8DC7cce842

Fingerprint (SHA256)

48D5395D3EF8A34C2EBF47FBF46B7D6679A99117ACE37F2E93ACC95E67EC2C71

Este documento usa tecnología Blockchain para evitar su falsificación. Ingrese a <https://validaQR.com> si desea verificarlo.

fc5b50469a
c178a34b4
3d261625e3
25ce24a603





FUNDO SAN ROCCO
E.I.R.L.

FICHA TÉCNICA DE VAINA DE VAINILLA DESHIDRATADA

Preparado por: Lic. Henry Thomas
Barreda

Aprobado por: Gustavo Uccelli Romero

Fecha: enero de 2023

Versión: 2023

ITEM	PRODUCTO	VAINA DE VAINILLA DESHIDRATADA		
1	VARIEDAD	Planifolia		
2	MARCA	Kiara		
3	INGREDIENTES	Vainas deshidratadas de vainilla		
4	LUGAR DE ELABORACIÓN	Fundo San Rocco, San Ramón, Chanchamayo, Junín		
5	REGISTRO SANITARIO	M4150S18N KCFNSN (ver Anexo 1)		
6	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Olor: Característico Sabor: Característico Color: Negro		
7	CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	PH: 4.84 Contenido de vainilla: 1.53 g/100 g Contenido de agua (Karf Fisher): 28.53% Sólidos Solubles: 5.7		
8	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS IX. 4 PRODUCTOS CRUDOS DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN, COMO HOJUELAS, HARINAS Y OTROS	Agente microbiano	Limite por Ml	
			m	
		Aerobios mesófilos	10'	10'
		Mohos	10 ³	10 ⁴
		Leadums	10 ¹	10 ²
		ColJonnes	10'	10 ₃
	Salmonella	Ausencia/2Sg		
		Fuente: Norma sanitaria 615-2003 que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano (MINSA/DIGESA). (ver Anexo 2)		
9	ESTABILIDAD	4 años en condiciones de almacenamiento adecuado		
10	USO	Actualmente se usa como saborizante en preparación de alimentos y como aroma en la industria cosmética.		
11	ALMACENAMIENTO	Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado		
12	PRESENTACIÓN	El producto se almacena en bolsas ziploc de contenido neto 6.5 gr. Aprox.		
13	ESPECIFICACIONES DEL ENVASE	Bolsa ziploc de 19xS.2 cm		
14	SISTEMA DE CODIFICACIÓN	Se codifica según lo indicado por el cliente /aaaa F.V: mm/aaaa		