## 1. NOMBRE DEL PRODUCTO

YUCA PREFRITA

## 2. DESCRIPCIÓN GENERAL

El producto es elaborado a partir del lavado, pelado, cocción, molienda, formado y fritura de yucas sanas y frescas. Producto con forma prismatica el cual requiere un proceso térmico adicional para ser ingerido.

## 3. LISTADO DE INGREDIENTES (En orden decreciente)

Yuca, Aceite Vegetal y Sal

## 4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Apariencia:** Prismatica
- **Color:** Amarillo Claro
- **Olor:** Yuca
- **Sabor:** Salado
- **Textura:** Firme, acabado corrugado, sin presencia de material extraño ni puntos oscuros.

## 5. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN |
|---|---|
| Humedad (%) | Máx. 50% |

## 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN |
|---|---|
| Coliformes Totales /(g-ml) | 100 Máx. |
| Coliformes Fecales 45°C/(g-ml) | 3 Máx. |
| Estafilococo Coagulasa Positiva UFC/(g-ml) | 100 Máx. |

## 7. MERCADO OBJETIVO

Dirigido a supermercados, cadenas hoteleras, restaurantes e instituciones. Consumo directo como acompañamiento o pasabocas.
(Puede ser consumido por niños y adultos)

## 8. CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES

Mantener una temperatura constante de -18 °C.
Transportar en cajas de cartón selladas.
No almacenar con productos crudos ni fermentados.
Evitar la rotura de la bolsa de empaque.

## 9. PRESENTACIÓN COMERCIAL

Croquetas de Yuca Congeladas x 1000 g
Croquetas de Yuca Congeladas x 500 g
Palitos de Yuca Congelados x 1000 g
Palitos de Yuca Congelados x 500 g

## 10. MATERIAL EN CONTACTO DIRECTO CON EL PRODUCTO

Polipropileno de Baja Densidad

| 11. EMPAQUE SECUNDARIO |
|---|
| El embalaje se realiza en caja de cartón corrugado |
| **12. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN** |
| Almacenar en un lugar refrigerado con una temperatura menor a -18 °C, el cuarto debe de estar libre de olores fuertes y debe de permanecer aseado. Manéjese separado de productos como: carnes, pescados u otros que puedan contaminar el alimento. Realizar una adecuada rotación del producto. Asegurar un buen control sanitario en el transporte, distribución y almacenamiento. No romper la cadena de frio. No colocar objetos o producto pesado sobre los pallet. Realizar una adecuada rotación del producto. Una vez abierto consumir en un periodo no mayor a 1 mes. |
| **13. VIDA ÚTIL** |
| 12 meses sin romper la cadena de frio y sin abrir el empaque. |
| **14. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE (Requiere espacio para el lote y fecha de vencimiento)** |
| El empaque va marcado con la fecha de vencimiento y lote o se marca de acuerdo a especificación del cliente y país de destino.<br>LOTE: LOT (lote) FTC (Fruticol) cinco dígitos (los dos primeros números indican el año y los tres últimos corresponden al día juliano de fabricación) |