



SABINA AGROALIMENTOS SAS
COMERCIALIZADORA INTERNACIONAL
Agroindustria de Alimentos y Exportaciones

FICHA TÉCNICA

YUCA PRECOCIDA CONGELADA

NOMBRE DEL PRODUCTO	YUCA PRECOCIDA CONGELADA “SABINA”
DESCRIPCIÓN	Producto procesado, que se obtiene mediante el pelado y corte de la yuca cruda, sometido a cocción por inmersión u horneado, luego pasa a precongelación, envasado y conservación a -18°C.
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES	La yuca como materia prima: Es una hortaliza de raíz, o tubérculo. Yuca 100% natural, de textura firme y compacta. Sabor y olor: Sabor característico a yuca natural. Color: Blanco o crema razonablemente uniforme, dependiendo de la variedad.
PRESENTACIÓN Y COMPOSICIÓN DE LA YUCA PRECOCIDA	Composición: Yuca 100% Forma: Rodajas, troceadas en forma de astillas por mitades.
FORMAS DE PREPARACIÓN Y USOS	Es un producto Prelisto (Precocido). Para su consumo, primero necesita descongelar, luego un precalentamiento de 6 minutos en promedio, sea en baño maría o mediante freído. También se puede precalentar en el horno. La mejor forma de consumirlo, es al horno o precalentamiento en baño maría.
EMPAQUE, EMBALAJE Y PRESENTACIONES	Empaque Primario: Bolsas de polietileno de baja densidad. Embalaje: Cajas de cartón corrugado para 10 kg. Presentaciones de 500, 1000 y 2500g., o a solicitud del cliente.
VIDA ÚTIL	Seis meses a partir de la fecha de elaboración bajo condiciones de conservación adecuadas.(-18° C)
ALMACENAMIENTO	Las cajas deben colocarse ordenadamente sobre estibas con adecuada separación entre las paredes piso y techo. Se recomienda monitoreo continuo de la temperatura, humedad y el aire, manteniendo la congelación a -18°C.
PARTIDA ARANCELARIA	PA: 07.10.80.90.00

