



SABINA AGROALIMENTOS SAS
COMERCIALIZADORA INTERNACIONAL
Agroindustria de Alimentos y Exportaciones

FICHA TÉCNICA

ARRACACHA PRECOCIDA CONGELADA

NOMBRE DEL PRODUCTO	ARRACACHA PRECOCIDA CONGELADA “SABINA”
DESCRIPCIÓN	Producto procesado, que se obtiene mediante el pelado y corte de la arracacha cruda, sometido a cocción por inmersión u horneado, luego pasa a precongelación, envasado y conservación a -18°C.
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS	La arracacha como materia prima es una hortaliza de raíz, o tubérculo 100% natural, de textura firme y compacta antes de la cocción, suave y harinosa después de la cocción. Sabor: Ligeramente dulce y olor característico de un producto fresco y natural. Color: Amarillo intenso y homogéneo. uniforme, dependiendo de la variedad, Humedad: Aproximadamente 75%-84% Criterio Microbiológico: Cumple con la normativa de alimentos congelados: (Ausencia de Salmonella en 25g y niveles controlados de coliformes)
PRESENTACIÓN Y COMPOSICIÓN DE LA ARRACACHA PRECOCIDA	Composición: Arracacha 100% Forma: Troceadas en forma de astillas alargadas. Empaque: Al vacío. Porciones de 500 a 1000 g.
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

