



irsumos
B o l i v i a

Ficha Técnica

PALMITO EN CONSERVA

Un producto amigable con el Medio Ambiente
del Trópico de Cochabamba



PALMITO EN CONSERVA



Presentación

La primera planta procesadora de palmito estatal está ubicada en la localidad de San Isidro, municipio de Shinahota, provincia Tiraque del departamento de Cochabamba y fue inaugurada el 26 de septiembre de 2010. La segunda planta procesadora de palmito estatal está situado en la localidad de Ivirgarzama, en el municipio de Puerto Villarroel, provincia Carrasco de Cochabamba y fue inaugurada el 25 de diciembre de 2012.

Ambas funcionan bajo la administración de la estatal Insumos Bolivia que tiene la misión de fortalecer la capacidad productiva y elegir los mejores y más apropiados canales de comercialización para los palmitos en conserva, cuya materia prima proviene del esfuerzo de las familias palmicultoras de la región del trópico de Cochabamba. Asimismo, promueve la gestión auto sostenible de las plantas procesadoras, tanto a nivel técnico como administrativo y mejora la redistribución de las utilidades.



Especificaciones del producto

Descripción

El palmito en conserva elaborado por Insumos Bolivia es un producto procesado bajo altos estándares de calidad e inocuidad. Las plantas cuentan con una infraestructura y equipamiento especialmente diseñado para tal fin, en las cuales se implementaron sistemas de aseguramiento de la inocuidad alimentaria y gestión de calidad que permiten la obtención de una conserva con una vida útil de 4 años, conforme a la tecnología de procesamiento implementada.

Es un alimento "gourmet" de sabor agradable, que se emplea en la preparación de diversos tipos de ensaladas y es muy apreciado en la alta gastronomía.

Contiene muy poca caloría, por tanto es ideal para personas que sostienen un régimen alimenticio diseñado para reducir peso. Asimismo, es rico en proteínas y minerales necesarios para la salud.

TIPOS del producto

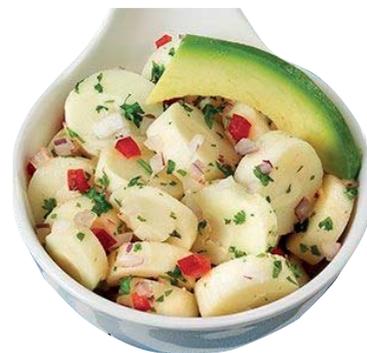
PALMITO ENTERO

Son cilindros uniformes de aproximadamente 15-50 mm de diámetro y longitud de 90mm, de color uniforme, textura suave y firme. Es obtenido de la sección intermedia del cogollo de la palma (corte # 3 y 4). Este tipo de producto podría considerarse el palmito estándar y el más conocido del mercado.



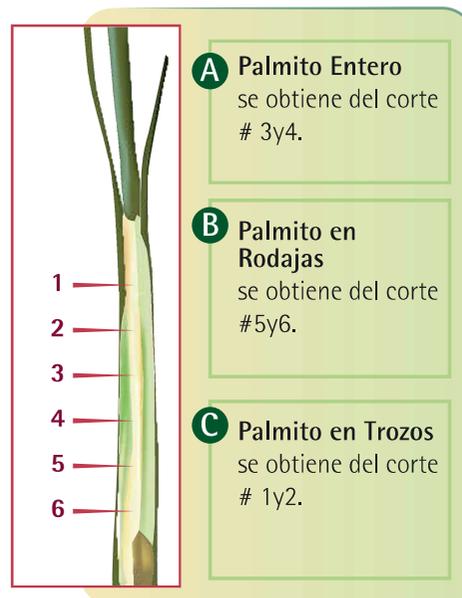
PALMITO EN RODAJA

Cilindros de aproximadamente 25-35 mm de diámetro con espesor de 10 - 14 mm, de textura y consistencia suave; se obtienen del corte de la base del meristemo (corte # 5 y 6).



PALMITO EN TROZOS

Estos trozos se obtienen de los cortes de la parte superior y la parte inferior del tallo (el meristemo) del árbol de la planta (la sección 1 y 2). Estas piezas no requieren tener una forma circular, simétrica y carecen de uniformidad en tamaño y forma.





Presentación de **850 kilogramo**

- 850 gr peso neto
- 500 gr peso escurrido

Presentación en lata normal, tiene un peso escurrido aproximado de 850 gramos

CARACTERÍSTICAS

Característica	Código 01 – 02 - 03
Peso neto	850 +/- 5g
Peso escurrido	500 +/- 5g
N° de unidades por envase	4-20
Longitud de las unidades	90 +/- 2mm
Diámetro de las unidades	15 < d <= 50mm
Color líquido de gobierno	Ligeramente turbio
pH	<4,5
Vacío	8-16(mmHg)
N° de envases por caja	12
Peso bruto por caja	Aprox. 11,7 Kg
Dimensiones de la caja	410 x 310 x 125 +/- 5mm

USO

El palmito en conserva es un producto de alta calidad, que es inocuo y tiene un sabor exquisito, puede ser empleado en la preparación de diferentes platos principales y guarniciones; es muy apreciado en la alta gastronomía debido a su sabor y textura que permiten que se mezcle con diversos ingredientes .

El producto puede consumirse en variedad de preparaciones, puede ser utilizado en salsas y bocaditos, snacks, canapés, tartaletas, empanadas; ingrediente para pizzas, empanadas de carne, platos vegetarianos, siendo ideal para acompañar todo tipo de carnes, en especial aquellas que son cocidas a la parrilla.

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DEL PRODUCTO

Ingredientes: palmito fresco cultivado (*Bactris gasipaes* HBK), agua tratada, sal (cloruro de sodio) y ácido cítrico (INS. 330).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por cada 100 gramos

Humedad	89,80g
Proteína	2,45g
Grasa	N.C.
Cenizas	1,31g
Fibra	0,99g
Hidratos de Carbono	6,44g
Valos Energético	35,56Kcal
Calcio	39,63mg
Fósforo	72,38mg
Hierro	0,77mg
Potasio	168,54mg
Sodio	280,24mg
Acidez (Ácido cítrico)	0,38g
pH	4,31U/pH

Características organolépticas

Requisitos	Descripción
Color	Crema pálido hasta amarillo tenue
Olor y sabor	Característico propio del palmito.
Consistencia	Libre de unidades duras o excesivamente blandas.

Características microbiológicas

Parámetro	Resultado obtenido	Límite permitido
Bacterias Aeróbicas Mesofilas (UFC/g)	Ausencia	Ausencia
Bacterias Anaerobias Mesofilas (UFC/g)	Ausencia	Ausencia
Bacterias Aeróbicas Termófilas (UFC/g)	Ausencia	Ausencia
Bacterias Anaerobias Termófilas (UFC/g)	Ausencia	Ausencia
Clostridium Sulfito (UFC/g)	Ausencia	Ausencia

Características del envase

Envase cilíndrico de hojalata, con barniz interior atóxico y barniz exterior sanitario atóxico de protección ambiental de diámetro aproximado de 99/96mm x 120 +/- 1mm para capacidad aproximada de 1 kilogramo y 70/73 x 120 +/- 1mm, para capacidad aproximada de ½ kilogramo, apilable y con tapa de tipo normal, aptos para envasar productos frescos preparados con soluciones líquidas como el palmito en salmuera.

El espesor de la hojalata en el cuerpo para envase de 1 kilogramo es de ETP 0,20 +/- 0,02mm; el espesor de la tapa y el fondo es de TFS 0,22 +/- 0,01 mm, y la capacidad de nervaduras es superior a 14.

Etiquetas

Papel couché, barniz UV. Impresión en una cara a cuatro colores (cuatricomía).

Características del embalaje

Papel couché, barniz UV. Impresión en una cara a cuatro colores (cuatricomía).

	1 kilogramo	1 kilogramo	½ kilogramo
Dimensión	41+/- 0,5cm de largo, 31+/-0,5cm de ancho, 12,5 +/-0,5cm de alto caja 1kg		39,7+/-0,5 cm de largo, 23,5+/-0,5cm de ancho, 23,2+/-0,5cm de alto, caja ½ kg
Calidad	HC3		HC3
Capacidad	12 latas por caja		24 latas por caja
Numero de capas	3 PLY		3 PLY
Apilamiento	Recomendado hasta 12 cajas		Recomendado hasta 12 cajas



Capacidad de entrega por mes por tipo de presentación

A continuación, se detalla el promedio de la capacidad, por tipo de producto:

Tipo de producto	MES	
	Latas	Cajas
Entero	20.468	1.706
Rodaja	2.792	233
Trozo	23.260	1.938
TOTAL	46.520	3.877

Características del rotulado

Se especifica lo siguiente:

- Nombre del producto
- Peso Neto en unidades del sistema internacional
- Peso Escurredo en unidades del sistema internacional
- Razón Social, dirección y NIT de la institución
- Número de Registro Sanitario (Emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria)
- Número de Registro Sanitario (Ministerio de Salud)
- Forma de conservación
- País de origen
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Código de envasado

Almacenamiento y vida útil

El producto tiene una vida útil de 4 años (48 meses) y debe ser mantenido en ambientes limpios frescos y secos; el depósito o lugar de almacenamiento debe estar protegido de la exposición directa de la luz solar.

Para su manejo se recomienda adoptar las buenas prácticas de higiene.

Información arancelaria

NANDINA 2008.91 Palmitos preparados o conservados de otro modo incluidas las mezclas.

Certificación ISO 9001:2015

Certificación en el Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2015, emitido por la TÜV Rheinland de Alemania de Alemania.

Planta de Shinahota:
01 10006 1728881

Planta de Ivirgarzama:
01 10006 1728882



Certificación BPM

Certificación en Buenas Prácticas de Manufactura emitida por la TÜV Rheinland de Alemania.

Planta de Shinahota:
01 18806 1629908

Planta de Ivirgarzama:
01 18806 1629909

