



AGRICOLA INDUSTRIAL QUIROS MURILLO,S.A

AGRIQUIMSA

Tel:(506)2537-2424 Fax:(506)2537-2434 Apdo:1161-7050

Carretera Llano Grande, Cartago, Costa Rica

E-mail: calidad@agriquimsa.com

Especificación		
Código	E-P28-01	
Fecha de Emisión:	08/03/2017	
Fecha de modificación:	23/02/2018	
Versión:	V.2	
Nombre del Producto:	Cebollino Mash	
Codigo del Producto:	C1320	
Composición	Ingrediente	Contenido
	Cebollino Mash	Producto pastoso de color verde homogeneo, molido en el molino de martillos dando una particula menor a 2 mm conservado por sal.
Caracteristicas Fisico-Quimicas	Sal	Sal blanca granulada
	Color	Verde
	Sabor	salado
	Viscosidad	5-7
	Sal	18-20
	Acidez	0.5-1.5
	pH	2,6-3,4
Carateristicas Microbiologicas	Textura	Pasta espesa
	Coliformes Totales	Ausente
	R.T aerobio	Ausente
	Escherichia coli	<3 N.M.P/g
Metodo de elaboración	Salmonela spp	Ausente
	El cebollino Mash es un proceso que inicia desde la recepción de materia prima seguido pasada por el molido de martillos, se estandariza y se finaliza por el llenado, empacado y despacho.	

Sistema de envasado	El producto es envasado mediante una llenadora automatica cuyo envasese son: estañon plástico o metalico como empaque externo. Dos bolsas de polietileno de baja densidad y amarra plastica como empaque interno. <i>Nota: Los materiales de empaque tambien pueden emplearse a solicitud del cliente.</i>
Condiciones de almacenamiento	El producto debe ser almacenado en un lugar fresco, seco, cerrado con una temperatura de 25°C
Condiciones de distribución	Transporte limpio, cerrado, libre de excretas de animales y presencia de insectos
Vida de Anaquel	24 meses a temperatura ambiente de 25°C
Uso del producto	Se utilizan como base y mezcla para desarrollar otros alimentos, como salsas.
Instrucciones para etiquetas	Nombre del cliente, nombre del producto, lote, ingredientes, peso neto, peso bruto, fecha de elaboración , fecha de caducidad información de la empresa (dirección, teléfono). En caso de que el producto contenga algun ingrediente alérgeno, se hace la aclaración respectiva en la etiqueta.
Grupos vulnerables de consumidores	* Niños menores de 3 años * Mujeres embarazadas
Legislación pertinente	* Permiso de funcionamiento * Food Standard Agency * Codex Alimentarius