



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 del Documento	E-P24-01	
Fecha de Emisión:	24/07/2015	
Fecha de modificación:	23/02/2018	
Versión:	V.2	
Nombre del Producto:	Chile Molido Mash	
Nombre común del Producto:	Habanero Mash	
Codigo del Producto:	0110	
Composición	Ingrediente	Contenido
	Chile picante	Habanero Mash pertenece a la familia Capsicum chinense, este producto se obtiene de la molienda de fruta fresca, pimientos sanos y molidos con sal industrial en un molino de martillos, con un tamaño de partícula de aproximadamente de 4 a 6mm
Características Fisico-Químicas	Cloruro de sodio	Sal granulada blanca
	Color	Rojo brillante
	Sabor	Picante
	Viscosidad	10-12
	Sal	10-12
	Acidez	0,5-1,0
	pH	2,5-3,5
	Textura	Pasta espesa con semillas
	Scoville Heat Unit values reference	50.000-75.000
Características Microbiológicas	Coliformes totales	Ausente
	Escherichia coli	<3 N.M.P/g
	RT aerobio	<10
	Salmonela spp	Ausente
Metodo de elaboración	El chile Habanero mash es un proceso en linea, que inicia desde la recepción de materia prima siguiendo por el transvasado hacia el tanque de proceso, filtrados, estandarizado, llenado, empacado y despacho.	
Sistema de envasado	El producto es envasado mediante una llenadora automatica cuyo envase son: Tambor plástico o metalico como empaque externo. Bolsa semi aseptica como empaque interno. Nota: Los materiales de empaque tambien pueden emplearse a solicitud del cliente .	

Presentación	Tambor Plastico de 200kg, Tambor metalico 225kg,
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	Las variedades de chile picante fabricados en Agriquimsa, se utilizan como base y mezcla para desarrollar otros alimentos, como salsas y condimento en polvo.
Instrucciones para etiquetas	Nombre del cliente, nombre del producto, variedad 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	<ul style="list-style-type: none"> * Niños menores de 3 años * Mujeres embarazadas * Personas que no esten acostumbradas y no soporten el aordor en la boca y estomago * Personas que padeczan de úlcera gastrica * Personas que sufran de reflujo y eructos * Personas que padeczan colitis <p>Personas que padeczan hernia de hiato</p>
Legislación pertinente	<ul style="list-style-type: none"> * Permiso de funcionamiento * Food Standard Agency * Codex Alimentarius