



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**

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Código</b>                          | E-P25-07                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Fecha de Emisión:</b>               | 12/04/2013                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Fecha de modificación:</b>          | 23/02/2018                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Versión:</b>                        | V.2                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Nombre del Producto:</b>            | Chile Molido Pulpa Coloidal                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Nombre común del Producto:</b>      | Jalapeño rojo Pulpa Coloidal                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Codigo del producto</b>             | 0910CM                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Composición</b>                     | <b>Ingrediente</b>                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Contenido</b>                                                                                                                                                                                                                       |
|                                        | Chile picante                                                                                                                                                                                                                                                                     | Jalapeño Rojo Pulpa Coloidal pertenece a la familia Capsicum annum.Producto pastoso homogéneo, donde el jalapeño es pasado por el coloidal y luego por despulpador, dando una partícula menor de 0,40mm conservado por adición de sal. |
|                                        | Cloruro de sodio                                                                                                                                                                                                                                                                  | Sal granulada blanca                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Características Fisico-Químicas</b> | Color                                                                                                                                                                                                                                                                             | Rojo brillante                                                                                                                                                                                                                         |
|                                        | Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                             | Picante                                                                                                                                                                                                                                |
|                                        | Viscosidad                                                                                                                                                                                                                                                                        | 14-16                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                        | Sal                                                                                                                                                                                                                                                                               | 10-12                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                        | Acidez                                                                                                                                                                                                                                                                            | 0,5-1,0                                                                                                                                                                                                                                |
|                                        | pH                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2,5-3,5                                                                                                                                                                                                                                |
|                                        | Textura                                                                                                                                                                                                                                                                           | Pasta espesa sin semillas                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | Scoville Heat Unit values reference                                                                                                                                                                                                                                               | 25.000 - 30.000                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Caraterísticas Microbiológicas</b>  | R.T aerobio                                                                                                                                                                                                                                                                       | <10                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                        | Coliformes Totales                                                                                                                                                                                                                                                                | Ausente                                                                                                                                                                                                                                |
|                                        | Escherichia coli                                                                                                                                                                                                                                                                  | < 3N.M.P/g                                                                                                                                                                                                                             |
|                                        | Salmonela spp                                                                                                                                                                                                                                                                     | Ausente                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Metodo de elaboración</b>           | El chile jalapeño molido coloidal es un proceso que inicia desde la recepción de materia prima siguiendo por el transvasado hacia el tanque de proceso, filtrado, estandarizado,Translado hacia la maquina coloidal despulpador y finalizado por el llenado, empacado y despacho. |                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sistema de envasado</b>                | <p>El producto es envasado mediante una llenadora automatica cuyo envasese son: estañon plástico o metalico como empaque externo. Con una bolsa semi aseptica como empaque interno.</p> <p><i>Nota: Los materiales de empaque tambien pueden emplearse a solicitud del cliente .</i></p>                                                                                                       |
| <b>Condiciones de almacenamiento</b>      | <p>El producto debe ser almacenado en un lugar fresco, seco, cerrado con una temperatura de 25°C</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Condiciones de distribución</b>        | <p>Transporte limpio, cerrado, libre de excretas de animales y presencia de insectos</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Vida de Anaquel</b>                    | <p>24 meses a temperatura ambiente de 25°C</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Uso del producto</b>                   | <p>Las variedades de chile picante fabricados en Agriquimsa, se utilizan como base y mezcla para desarrollar otros alimentos, como salsas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Intrucciones para etiquetas</b>        | <p>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.</p>                                                                                |
| <b>Grupos vulnerables de consumidores</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>* Niños menores de 3 años</li><li>* Mujeres embarazadas</li><li>* Personas que no esten acostumbradas y no soporten el aordor en la boca y estomago</li><li>* Personas que padezcan de úlcera gastrica</li><li>* Personas que sufran de reflujo y eructos</li><li>* Personas que padezcan colitis</li></ul> <p>Personas que padezcan hernia de hiato</p> |
| <b>Legislación pertinente</b>             | <ul style="list-style-type: none"><li>* Permiso de funcionamiento</li><li>* Food Standard Agency</li><li>* Codex Alimentarius</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                        |