



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 del Documento</b>	E-P26-01	
<b>Fecha de Emisión:</b>	24/07/2015	
<b>Fecha de modificación:</b>	23/02/2018	
<b>Versión:</b>	V.2	
<b>Nombre del Producto:</b>	Papaya Molida	
<b>Nombre común del Producto:</b>	Papaya Mash	
<b>Codigo del Producto:</b>	1210	
<b>Composición</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Contenido</b>
	Chile picante	Papaya Mash producto que se obtiene de la molienda de fruta fresca, molida con sal industrial en un molino de martillos, con un tamaño de partícula de aproximadamente de 4 a 6mm
	Acido Acetico	Acido a una concentración del 99.9%
	Cloruro de sodio	Sal granulada blanca
<b>Características Fisicoquímicas</b>	Color	Verde claro
	Sabor	Acido
	Viscosidad	3-5
	Sal	10-12
	Acidez	4-5
	pH	2,5-3,5
<b>Carateristicas Microbiologicas</b>	Textura	Particulas cuadriculadas
	Coliformes totales	Ausente
	Escherichia coli	<3 N.M.P/g
	RT aerobio	<10
<b>Carateristicas Microbiologicas</b>	Salmonela spp	Ausente
<b>Metodo de elaboración</b>	La papaya mash es un proceso en linea, que inicia desde la recepción de materia prima seguido por el molido, transvasado hacia el tanque de proceso, filtrados, estandarizado, llenado, empacado y despacho.	
<b>Sistema de envasado</b>	El producto es envasado mediante una llenadora automatica cuyo envasese son: Tambor plástico o metalico como empaque externo. Bolsa semi aseptica como empaque interno.  <i>Nota: Los materiales de empaque tambien pueden emplearse a solicitud del cliente .</i>	

<b>Presentación</b>	Tambor Plastico de 200kg, Tambor metalico 225kg,
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	El producto debe ser almacenado en un lugar fresco, seco, cerrado con una temperatura de 25°C
<b>Condiciones de distribución</b>	Transporte limpio, cerrado, libre de excretas de animales y presencia de insectos
<b>Vida de Anaquel</b>	24 meses a temperatura ambiente de 25°C
<b>Uso del producto</b>	Las variedades de chile picante fabricados en Agriquimsa, se utilizan como base y mezcla para desarrollar otros alimentos, como salsas y condimento en polvo.
<b>Intrucciones para etiquetas</b>	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.
<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 padezcan de úlcera gastrica</li><li>* Personas que padezcan colitis</li></ul> Personas que padezcan hernia de hiato
<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>