



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-P26-01	
Fecha de Emisión:	24/07/2015	
Fecha de modificación:	23/02/2018	
Versión:	V.2	
Nombre del Producto:	Papaya Molida	
Nombre común del Producto:	Papaya Mash	
Codigo del Producto:	1210	
Composición	Ingrediente	Contenido
	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
Características Fisicoquímicas	Color	Verde claro
	Sabor	Acido
	Viscosidad	3-5
	Sal	10-12
	Acidez	4-5
	pH	2,5-3,5
	Textura	Partículas cuadriculadas
Características Microbiológicas	Coliformes totales	Ausente
	Escherichia coli	<3 N.M.P/g
	RT aerobio	<10
	Salmonela spp	Ausente
Metodo de elaboración	La papaya mash es un proceso en línea, que inicia desde la recepción de materia prima seguido por el molido, transvasado hacia el tanque de proceso, filtrados, estandarizado, llenado, empacado y despacho.	
Sistema de envasado	El producto es envasado mediante una llenadora automática cuyo envase son: Tambor plástico o metálico como empaque externo. Bolsa semi aseptica como empaque interno.  <i>Nota: Los materiales de empaque también 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>Instrucciones 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 padecen de úlcera gástrica</li> <li>* Personas que padecen colitis</li> <li>Personas que padecen hernia de hiato</li> </ul>
<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>