



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-P24-12 | |
| 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: | Scorpion Mash | |
| Codigo del Producto: | 2610 | |
| | | |
| Composición | Ingrediente | Contenido |
| | Chile picante | Scorpion Mash pertenece a la familia Capsicum frutescens, 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 | 900.000- 1.000.000 |
| Características Microbiológicas | Coliformes totales | Ausente |
| | Escherichia coli | <3 N.M.P/g |
| | RT aerobio | <10 |
| | Salmonela spp | Ausente |
| Metodo de elaboración | El chile Scorpion 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 Personas que padeczan hernia de hiato |
| Legislación pertinente | <ul style="list-style-type: none"> * Permiso de funcionamiento * Food Standard Agency * Codex Alimentarius |