



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 Chile            |   |  |
|---------------------------------|---|--|
| Código del Documento            | E-P24-05  |  |
| Fecha de Emisión:               | 12/02/2018  |  |
| Fecha de modificación:          | 23/02/2018  |  |
| Versión:                        | V.2   |  |
| Nombre del Producto:            | Chile Molido  |  |
| Nombre común del Producto:      | Tabasco rojo Entero   |  |
| Codigo del Producto:            | 0220E   |  |
| Composición                     | Ingrediente   | Contenido  |
|                                 | Chile picante   | Tabasco rojo entero pertenece a la familia Capsicum frutescens, este producto se conserva mediante salmuera. |
|                                 | Cloruro de sodio  | Sal granulada blanca   |
| Características Fisico-Químicas | Color   | Rojo brillante   |
|                                 | Sabor   | Picante  |
|                                 | Sal   | 18-20  |
|                                 | Acidez  | 0,5-1,0  |
|                                 | pH  | 2,5-3,5  |
|                                 | Scoville Heat Unit values reference   | 30.000- 50.000   |
| Características Microbiológicas | Coliformes totales  | Ausente  |
|                                 | Escherichia coli  | <3 N.M.P/g   |
|                                 | RT aerobio  | <10  |
|                                 | Salmonela spp   | Ausente  |
| Metodo de elaboración           | El chile tabasco rojo es un proceso en línea, que inicia desde la recepción de materia prima, siguiendo por el en salmuerado llenado, empacado y despacho.  |  |
| Sistema de envasado             | El producto es envasado mediante Tambor plástico o cajón de madera como empaque externo. Con dos bolsas de polietileno de alta densidad como empaque interno.<br><br><i>Nota: Los materiales de empaque tambien pueden emplearse a solicitud del cliente.</i> |  |
| Presentación                    | Tambor Plastico de 200kg, cajón de madera de 700kg  |  |
| Condiciones de almacenamiento   | 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>       | <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).</p> <p>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> <li>Personas que padezcan 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>   |