



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 Molido Mash**

<b>Código del Documento</b>	E-P24-05	
<b>Fecha de Emisión:</b>	12/02/2018	
<b>Fecha de modificación:</b>	23/02/2018	
<b>Versión:</b>	V.2	
<b>Nombre del Producto:</b>	Chile Molido Mash	
<b>Nombre común del Producto:</b>	Tabasco Mash	
<b>Codigo del Producto:</b>	0210	
<b>Composición</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Contenido</b>
	Chile picante	Tabasco Mash pertenece 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 4 a 6mm
	Cloruro de sodio	Sal granulada blanca
<b>Características Fisico-Químicas</b>	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	100.000- 150.000
<b>Caraterísticas Microbiologicas</b>	Coliformes totales	Ausente
	Escherichia coli	<3 N.M.P/g
	RT aerobio	<10
	Salmonela spp	Ausente
<b>Metodo de elaboración</b>	El chile tabasco mash es un proceso en línea, que inicia desde la recepción de materia prima siguiendo por el transvasado hacia el tanque de proceso, filtrados, estandarizado, llenado, empaçado 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. Con una bolsa semi asptica 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 de 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 no esten acostumbradas y no soporten el aodor 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>