



AGRICOLA INDUSTRIAL QUIROS MURILLO, S.A

AGRICUMSA

Tel:(506)2537-2424 Fax:(506)2537-2434 Apdo:1161-7050

Carretera Llano Grande, Cartago, Costa Rica

E-mail: calidad@agricumsa.com

Especificación Chile Molido Mash

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 Mash	
Nombre común del Producto:	Tabasco Mash	
Código del Producto:	0210	
Composición	Ingrediente	Contenido
	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
Características Físico-Químicas	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
Características Microbiológicas	Coliformes totales	Ausente
	Escherichia coli	<3 N.M.P/g
	RT aerobio	<10
	Salmonela spp	Ausente
Metodo de elaboración	El chile tabasco 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 automática cuyo envasese son: Tambor plástico o metálico como empaque externo. Con una bolsa semi aspica como empaque interno.	
	<i>Nota: Los materiales de empaque tambien pueden emplearse a solicitud del cliente.</i>	

Presentación	Tambor Plastico de 200kg, tambor metalico de 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.
Intrucciones 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 padezcan de úlcera gastrica * Personas que sufran de reflujo y eructos * Personas que padezcan colitis Personas que padezcan hernia de hiato
Legislación pertinente	<ul style="list-style-type: none"> * Permiso de funcionamiento * Food Standard Agency * Codex Alimentarius