



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-P24-06	
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 verde Entero	
Código del Producto:	0320E	
Composición	Ingrediente	Contenido
	Chile picante	El Tabasco entero pertenece la familia Capsicum frutescens, este producto es conservado mediante una salmuera (Sal, bisulfito,agua).
	Cloruro de sodio	Sal granulada blanca
	Metabisulfito de sodio	Sal sódica que pertenece al grupo de los sulfitos
Características Fisico-Químicas	Color	Verde brillante
	Sabor	Picante
	Sal	18-20
	Acidez	0,5-1,0
	pH	2,5-3,5
	Metabisulfito de sodio	100 ppm
	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 es un proceso en linea, que inicia desde la recepción de materia prima siguiendo por el seleccionado, llenado, en salmuerado, empacado y despacho.	
Sistema de envasado	El producto es envasado en tambor plástico o cajón de madera con saca plastica como empaque externo. Con dos bolsas de polietileno de alta densidad como empaque interno. <i>Nota: Los materiales de empaque tambien pueden emplearse a solicitud del cliente.</i>	
Presentación	Tambor Plastico de 200kg, cajon de madera de 700kg	

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 estén 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