



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		
<b>Código del Documento</b>	E-P24-08	
<b>Fecha de Emisión:</b>	24/07/2015	
<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>	Yellow Scotch Bonnet Mash	
<b>Código del Producto:</b>	0610	
<b>Composición</b>	Ingrediente	Contenido
	Chile picante	Yellow Scotch Bonnet Mash pertenece a la familia Capsicum chinense, 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
<b>Características Físico-Químicas</b>	Cloruro de sodio	Sal granulada blanca
	Color	Amarillo brillante
	Sabor	Picante
	Viscosidad	10-12
	Sal	10-12
	Acidez	0,5-1,0
	pH	2,5-3,5
	Textura	Pasta espesa con semillas
<b>Características Microbiológicas</b>	Scoville Heat Unit values reference	150.000 - 200.000
	Coliformes totales	Ausente
	Escherichia coli	<3 N.M.P/g
	RT aerobio	<10
<b>Metodo de elaboración</b>	Salmonela spp	Ausente
	El chile Yellow Scotch 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.	
<b>Sistema de envasado</b>	El producto es envasado mediante una llenadora automática cuyo envase son: Tambor plástico o metálico como empaque externo. Bolsa semi aseptica 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 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 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>