



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		
Código	E-P25-06	
Fecha de Emisión:	12/04/2013	
Fecha de modificación:	23/02/2018	
Versión:	V.2	
Nombre del Producto:	Chile Molido Pulpa Coloidal	
Nombre común del Producto:	Yellow Scotch Pulpa Coloidal	
Código del producto	0610CM	
Composición	Ingrediente	Contenido
	Chile picante	Yellow Scotch Pulpa Coloidal pertenece a la familia Capsicum chinense. Producto pastoso homogéneo, donde el Yellow scotch es pasado por el coloidal y luego por despulpador, dando una partícula menor de 0,40mm conservado por adición de sal.
Características Físico-Químicas	Cloruro de sodio	Sal granulada blanca
	Color	Amarillo brillante
	Sabor	Picante
	Viscosidad	14-16
	Sal	10-12
	Acidez	0,5-1,0
	pH	2,5-3,5
	Textura	Pasta espesa sin semillas
	Scoville Heat Unit values reference	150.000 - 200.000
Características Microbiológicas	R.T aerobio	<10
	Coliformes Totales	Ausente
	Escherichia coli	< 3 N.M.P/g
	Salmonela spp	Ausente
Metodo de elaboración	El chile molido coloidal es un proceso que inicia desde la recepción de materia prima siguiendo por el transvasado hacia el tanque de proceso, filtrado, estandarizado, translado hacia la máquina coloidal despulpador y finalizado por el llenado, empacado y despacho.	

Sistema de envasado	El producto es envasado mediante una llenadora automatica cuyo envases son: estanón plástico o metalico como empaque externo. Con una bolsa semi aseptica como empaque interno. <i>Nota: Los materiales de empaque tambien pueden emplearse a solicitud del cliente.</i>
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.
Instrucciones 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	* 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	* Permiso de funcionamiento * Food Standard Agency * Codex Alimentarius