



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-P27-01	
Fecha de Emisión:	08/03/2017	
Fecha de modificación:	23/02/2018	
Versión:	V.2	
Nombre del Producto:	Zanahoria Coloidal	
Codigo del Producto:	ZC6020	
Composición	Ingrediente	Contenido
	Zanahoria	Producto pastoso de color naranja homogéneo, pasado por el molino coloidal dando una partícula menor a 0,40mm conservado por ácido acético
	Acido Acetico	Acido Acetico al 99,9%
	Color	Naranja
	Sabor	Agridulce
Características Fisico-Químicas	Viscosidad	4-6
	Sal	2
	Acidez	2
	pH	2,5-3,5
	Textura	Pasta espesa
Características Microbiológicas	Coliformes Totales	Ausente
	R.T aerobio	Ausente
	Escherichia coli	<3 N.M.P/g
	Salmonella spp	Ausente
Método de elaboración	La zanahoria coloidal es un proceso que inicia desde la recepción de materia prima siguiendo pasada por el molido de martillos y trasladada hacia las máquinas coloidal, se estandariza y finalizando por el llenado, empaque y despacho.	

Sistema de envasado	<p>El producto es envasado mediante una llenadora automatica cuyo envasese son: estañon plástico o metalico como empaque externo. Dos bolsas de polietileno de baja densidad y amarra plastica como empaque interno.</p> <p><i>Nota: Los materiales de empaque tambien pueden emplearse a solicitud del cliente .</i></p>
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	Se utilizan como base y mezcla para desarrollar otros alimentos, como salsas.
Intrucciones para etiquetas	<p>Nombre del cliente, nombre del producto, lote, ingredientes, peso neto, peso bruto, fecha de elaboración , fecha de caducidad información de la empresa (dirección, teléfono).</p> <p>En caso de que el producto contenga algun ingrediente alérgeno, se hace la aclaración respectiva en la etiqueta.</p>
Grupos vulnerables de consumidores	<ul style="list-style-type: none"> * Niños menores de 3 años * Mujeres embarazadas
Legislación pertinente	<ul style="list-style-type: none"> * Permiso de funcionamiento * Food Standard Agency * Codex Alimentarius