

"HOJA DE ESPECIFICACIONES"
Elaborado por: Encargado del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad

Emisión No.: 3

Revisado y Aprobado por: Gerente de Producción

Página: 1 de 1

Reemplaza a: Ninguno

Fecha de emisión: Noviembre, 2016

Fecha de revisión: Noviembre 2021

GENERAL
Producto: Pasta de chile seco y molido

Formulation: 82% Chile picante

18% Sal

Ingredientes: Chile picante y sal

Descripción: Frutos maduros de *Capsicum* sp. molidos en molino de martillos, secados con aire caliente hasta $12,0 \pm 1,1$ y molidos en un molino de martillos dos veces.

APLICACIONES

Para usos varios en la industria alimenticia.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS
VARIABLES
RANGOS

Humedad:	<12%	(karl-Fisher)
Sal:	50%	60%
Cenizas totales:	<10%	(ASTA 3,0)
Cenizas insolubles:	<2%	(ASTA 4,0)
Color visual:	Naranja intenso	Sensorial
Aroma:	Típico del producto	Sensorial
Sabor:	Muy picante	Sensorial

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
VARIABLES
RANGOS

Recuento Total de bacterias:	<2,000,000	UFC/g
Mohos y Levaduras:	<100,000	UFC/g
E. coli:	<3	NMP/G
Salmonella :	Ausencia	en 25 g

VIDA ÚTIL

Al menos 18 meses (si se almacena en buenas condiciones, tal como se recomienda)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Se recomienda almacenar el producto en un almacén seco, fresco y libre de cualquier posibilidad de infestación. Así mismo, el producto no debe estar expuesto directamente a la luz (para evitar la oxidación y posibles cambios de color), ni en ambientes que puedan transmitirle olores extraños o desagradables.

INFORMACIÓN DE EMPAQUE Y ETIQUETADO
Empaque

Saco de polipropileno con bolsa interna (liner) de polietileno de alta densidad con 25 kilos de producto.

Puede variar según especificaciones del cliente.

Etiqueta: elaborada con material adhesivo a superficies.

Contenido de etiqueta: nombre del producto, lote, condición de almacenamiento, fecha de fabricación y vencimiento, peso, nombre y ubicación geográfica de la empresa.