

**"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.