

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO (EPT)

PRODUCTO: ICING GLASS FRESA	CODIGO COMERCIAL O CLAVE DE DESARROLLO	FECHA DE ULTIMA REVISIÓN
TIPO: COBERTURA DE AZUCAR	PT140003	JUNIO 18, 2010

DESCRIPCION

PRODUCTO ELABORADO A BASE DE AZUCARES, AGUA, JARABE DE GLUCOSA, GLICERINA, ALMIDON, SORBATO DE POTASIO (COMO CONSERVADOR), DIOXIDO DE TITANIO, SABOR ARTIFICIAL, SAL, GOMAS NATURALES, ACIDO CITRICO Y COLOR ROJO 40 ALLURA.

PARÁMETROS FISCOQUIMICOS	ESPECIFICACIÓN	METODO DE MEDICIÓN
SOLIDOS SOLUBLES (°BRIX) ¹	70.00 A 73.00 ° BRIX	IN6-PR-CC-01
PH A 25 °C (SIN DILUCION) ¹	4.5 - 5.4	IN28-PR-CC-01
VISCOSIDAD DE LIBERACION (CPS) ¹	12,400 A 16,000	IN7-PR-CC-01. AGUJA 4/ VEL.20 RPM/ 45°C
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	ESPECIFICACIÓN	METODO DE MEDICIÓN
BACTERIAS MESOFILICAS AEROBIAS (ufc/g) ¹	20,000 máx.	NOM-092-SSA1-1994
HONGOS (ufc/g) ¹	50 máx.	NOM-111-SSA1-1994
LEVADURAS (ufc/g) ¹	50 máx	NOM-111-SSA1-1994
ORGANISMOS COLIFORMES (ufc/g) ¹	10 máx.	NOM-113-SSA1-1994
E. Coli. (NMP) ¹	< 3 NMP	BACTERIOLOGICAL ANALITICAL MANUAL, Septiembre 2002. Chapter 4, Enumeration of Escherichia coli and the Coliform Bacteria. FDA
SALMONELLA (25 g) ¹	AUSENTE.	NOM-114-SSA1-1994
PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	ESPECIFICACIÓN	METODO DE MEDICIÓN
SABOR *	TIPO A FRESA-VAINILLA CARACTERISTICO	IN52-PR-CC-01
COLOR *	ROSA CARACTERÍSTICOS	IN52-PR-CC-01
TEXTURA *	FINA AL PALADAR	IN52-PR-CC-01
TRAMPADO DE DONAS (VISUAL)		
ESCURRIMIENTO*	CONFORME AL ESTANDAR	IN49-PR-CC-01
TIEMPO DE SECADO*	4 - 8 MINUTOS	
BRILLO*	CONFORME AL ESTANDAR	

EL ICING FRESA SE ENVASA EN :

- 1.- CUBETA DE 20.0 KG NETOS (**C20**) CON 2 ETIQUETAS ROSAS (UNA DE INGREDIENTES Y UNA DE INSTRUCTIVO)
- 2.- CAJA DE 20.0 KG (**Cj20**) Y 2 ETIQUETAS ROSAS (UNA DE INGREDIENTES Y UNA DE INSTRUCTIVO). (CADA CAJA CONTIENE 4 CUBETAS DE 5.0 KG NETOS Y 2 ETIQUETAS ROSAS (UNA DE INGREDIENTES Y UNA DE INSTRUCTIVO))

(2) TOXICOLOGIA	ESPECIFICACIÓN	NORMATIVIDAD APLICADA
METALES	LIMITE PERMISIBLE (mg/l)	Acorde a legislación Nacional (Nom-186-ssa1/scfi-2002)
Pb	1.00 mg/Kg	
As	0.500 mg/Kg	
Cu	20.000 mg/Kg	
AFLATOXINAS	20.000. µg/Kg	

EXISTE PRESENCIA DE AGENTES ALERGENOS Y/O SENSITIVOS:

SI NO

CUAL? SULFITOS (11.06 ppm)

MANEJO Y ALMACENAMIENTO

EL PRODUCTO REQUIERE TEMPERATURA DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO ENTRE 20 Y 30°C CON ATMOSFERA DE HUMEDAD RELATIVA POR DEBAJO DE 60% LA VIDA DE ANAQUEL BAJO ALMACENAMIENTO ADECUADO SE PROLONGARA HASTA 6 MESES DESPUES DE SU ELABORACION. RECOMENDABLE ROTACION REGULAR DE INVENTARIO USANDO EL METODO PEPS. EL PRODUCTO DEBERA ESTAR PROTEGIDO DE INSECTOS, ROEDORES Y PAJAROS. CONSERVAR LAS CUBETAS CERRADAS SI EL PRODUCTO NO ESTA EN USO.

(3) INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

GRASA TOTAL	0%	330 kcal/100g	
SATURADA	0%	CARBOHIDRATOS TOTALES	81.40 - 83.40%
MONOINSATURADA	0%	AZUCARES DIGERIBLES	81.40 - 83.40%
POLIINSATURADA	0%	FIBRA TOTAL	0%
AC. GRASOS TRANS	0%	PROTEINA	0%
COLESTEROL	0.000	SODIO	39.363
HUMEDAD	15.42%	CALCIO	0
CENIZAS	0.02%		

CONDICIONES ESPECIALES: (*) PARAMETRO DE REFERENCIA PARA PROCESO

- 1) Análisis de primera disposición, condicional para su liberación del producto (son los que se deben reportar en el certificado de Calidad)
- 2) Análisis de referencia, son análisis especiales y son realizados de manera anual (No condicionan su liberación)
- 3) Información referida a cálculos teóricos
- 4) Parametros a validar en las primeras producciones