

## ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO (EPT)

<b>PRODUCTO:</b> <b>ICING GLASS MAPLE</b>	<b>CODIGO COMERCIAL O CLAVE DE DESARROLLO</b>	<b>FECHA DE ULTIMA REVISIÓN</b>
<b>TIPO:</b> COBERTURA DE AZUCAR	<b>PT140004</b>	<b>JUNIO 18, 2010</b>

### DESCRIPCION

PRODUCTO ELABORADO A BASE DE AZUCARES, AGUA, JARABE DE GLUCOSA, GLICERINA, ALMIDON, SABOR ARTIFICIAL, SORBATO DE POTASIO (COMO CONSERVADOR), COLOR CARAMELO NATURAL, SAL, DIOXIDO DE TITANIO, GOMA NATURAL Y ACIDO CITRICO.

PARÁMETROS FISCOQUIMICOS	ESPECIFICACIÓN	METODO DE MEDICIÓN
SOLIDOS SOLUBLES (°BRIX) <sup>1</sup>	70.00 A 73.00 ° BRIX	IN6-PR-CC-01
PH A 25 °C (SIN DILUCION) <sup>1</sup>	4.5 - 5.4	IN28-PR-CC-01
VISCOSIDAD DE LIBERACION (CPS) <sup>1</sup>	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) <sup>1</sup>	20,000 máx.	NOM-092-SSA1-1994
HONGOS (ufc/g) <sup>1</sup>	50 máx.	NOM-111-SSA1-1994
LEVADURAS (ufc/g) <sup>1</sup>	50 máx	NOM-111-SSA1-1994
ORGANISMOS COLIFORMES (ufc/g) <sup>1</sup>	10 máx.	NOM-113-SSA1-1994
E. Coli. (NMP) <sup>1</sup>	< 3 NMP	BACTERIOLOGICAL ANALITICAL MANUAL, Septiembre 2002. Chapter 4, Enumeration of Escherichia coli and the Coliform Bacteria. FDA
SALMONELLA (25 g) <sup>1</sup>	AUSENTE.	NOM-114-SSA1-1994
PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	ESPECIFICACIÓN	METODO DE MEDICIÓN
SABOR *	TIPO A MAPLE CARACTERÍSTICO	IN52-PR-CC-01
COLOR *	CAFÉ-CARAMELO 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	

### PRESENTACIÓN Y EMBALAJE

EL ICING FRESA SE ENVASA EN :

- 1.- CUBETA DE 20.0 KG NETOS (**C20**) CON 2 ETIQUETAS AMARILLAS (UNA DE INGREDIENTES Y UNA DE INSTRUCTIVO)
- 2.- CAJA DE 20.0 KG (**Cj20**) Y 2 ETIQUETAS AMARILLAS (UNA DE INGREDIENTES Y UNA DE INSTRUCTIVO). (CADA CAJA CONTIENE 4 CUBETAS DE 5.0 KG NETOS Y 2 ETIQUETAS AMARILLAS (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 (14.6 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

<b>GRASA TOTAL</b>	0%	<b>327 kcal/100g</b>	
SATURADA	0%	<b>CARBOHIDRATOS TOTALES</b>	80.69 - 82.69%
MONOINSATURADA	0%	AZUCARES DIGERIBLES	80.69 - 82.69%
POLIINSATURADA	0%	FIBRA TOTAL	0%
AC. GRASOS TRANS	0%	<b>PROTEINA</b>	0%
<b>COLESTEROL</b>	0.000	<b>SODIO</b>	39.363
<b>HUMEDAD</b>	15.70 Max	<b>CALCIO</b>	0
<b>CENIZAS</b>	0.02 Max		

**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