

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO (EPT)

PRODUCTO: ICING GLASS CHOCOLATE	CODIGO COMERCIAL O CLAVE DE DESARROLLO	FECHA DE ULTIMA REVISIÓN
TIPO: COBERTURA DE AZUCAR	PT140001	JUNIO 15, 2010

DESCRIPCION

PRODUCTO ELABORADO A BASE DE AZUCARES, AGUA, JARABE DE MAIZ, SOLIDOS DE CACAO PARCIALMENTE DESGRASADOS, GLICERINA, ALMIDON, SORBATO DE POTASIO (COMO CONSERVADOR), GOMA NATURAL, SAL, Y SABOR ARTIFICIAL.

PARÁMETROS FISICOQUIMICOS	ESPECIFICACIÓN	METODO DE MEDICIÓN
SOLIDOS SOLUBLES (°BRIX) ¹	71.00 A 74.00 ° BRIX	IN6-PR-CC-01
PH A 25 °C (SIN DILUCION) ¹	6.0 A 6.5	IN28-PR-CC-01
VISCOSIDAD DE LIBERACION (CPS) ¹	19,000 A 26,000	IN7-PR-CC-01. AGUJA 4/ VEL.10 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 ANALYTICAL 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 CHOCOLATE	IN52-PR-CC-01
COLOR *	CAFÉ OSCURO CARACTERÍSTICOS	IN52-PR-CC-01
TEXTURA *	FINA AL PALADAR	IN52-PR-CC-01
TRAMPADO DE DONAS (VISUAL)		IN49-PR-CC-01
ESCURRIMIENTO*	CONFORME AL ESTANDAR	
TIEMPO DE SECADO*	4 - 8 MINUTOS	
BRILLO*	CONFORME AL ESTANDAR	

PRESENTACION Y EMBALAJE

EL ICING CHOCOLATE SE ENVASA EN :

- 1.- CUBETA DE 20.0 KG NETOS (**C20**) CON 2 ETIQUETAS MORADAS (UNA DE INGREDIENTES Y UNA DE INSTRUCTIVO)
- 2.- CAJA DE 20.0 KG (**CJ20**) Y 2 ETIQUETAS MORADAS (UNA DE INGREDIENTES Y UNA DE INSTRUCTIVO). (CADA CAJA CONTIENE 4 CUBETAS DE 5.0 KG NETOS Y 2 ETIQUETAS MORADAS (UNA DE INGREDIENTES Y UNA DE INSTRUCTIVO))

(2) TOXICOLOGIA	ESPECIFICACION	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 (13.72 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) INFORMACION NUTRIMENTAL

GRASA TOTAL	0.50 - 1.50 %	CARBOHIDRATOS TOTALES	326 kcal/100g
SATURADA	0.21 - 1.21%	AZUCARES DIGERIBLES	78.50 - 80.50 %
MONOINSATURADA	0.13 - 1.13%	FIBRA TOTAL	76.95 - 78.95%
POLIINSATURADA	0.02 - 1.2%		0.55 - 2.55%
AC. GRASOS TRANS	0%	PROTEINA	1.55 - 1.98%
COLESTEROL	0.01	SODIO	39.46
HUMEDAD	16.65%	CALCIO	6.14
CENIZAS	0.45%		

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