	TECHNICAL DATA SHEET	
	GREEN JALAPENO DICES	
2007 04 18	1	TQAP10-PT-75
Creation Date	Revision number	Code

1. TARGET:

This document is used by our company COMEXA FOODS to establish ours and our customer's quality requirements.

2. SCOPE:

Technical information regarding COMEXA FOODS products, used both for internal and our customer's quality specifications of products control.

3. CHARACTERISTICS:

Product obtained from first quality, washed and selected whole green jalapenos, which are diced, deseeded and packed in a brine solution (water, salt, acetic acid, calcium chloride –to keep crunchiness-). Free from any extraneous substance, metal detected.

4. PRESENTATION:

a). Sealed Pouches of polyethylene and polyester caliber 180 mm.

Characteristic of Pouches	Size
Height	390mm
Width	265mm
Specification	
Drained Weight	1,48 Kg
Net Weigh	2.6Kg
Gross Weigh	2,65Kg

a). 200 net Kilos (440Lb) in 55 gallon plastic liner inside a metal drum, hermetically sealed.

c). 1,000 Net Kilos (2,204Lb) in double layered plastic bag inside a wooden tote. Gross weight 1,090 Kg

Characteristics	Unit
Width	1091 mm
Length	1185 mm
height	1078 mm

5. TRANSPORT:

Environment temperature, protected from humidity, dust and direct sun light. Avoid any possibility of of contamination or damage to the product.

6. STORAGE:

Environment temperature.

7. SHELF LIFE:

24 Months.

8. TECHNICAL INFORMATION:

a) Sensorial characteristics:

Color intensity : Green light
 Appearance : Dices of 1/4 (6mm), 1/8 (3mm) y 3/8 (9mm)
 Aroma, flavor : Characteristic to pepper

b) Physical and Chemical characteristics:

% Acidity : 0,5 - 1,0
% Salt : 7,0 - 8,0
Ph : 3,5 - 4,0

c) Microbiological characteristics:

Plate count, CFU/g **Less than** 1.000
Total coliforms, CFU/g 10
Faecal coliforms CFU/g 10
Molds and yeasts CFU/g 100


9. USES:

Used for snacks, seasonings and food industry in general (canned products). For seasoning Mexican, Italian, Indian foods, eggs, sauces and pizzas.

10. UPDATING:

It is related with last modifications carried out to this document.

DATE	ITEM MODIFIED	DESCRIPTION
2007 12 20	3	Description was updated with the ingredient: calcium chloride. Jorge Araujo - Lina María Toro
	4	Change in packaging material from plastic drums to plastic liner inside of metal drums. Lina María Toro.
R&D Luis Cudris	Quality Assurance Manager Lina Maria Toro Mejia	General manager Giorgio Araujo
Created by	Checked by	Approved by

	MANUAL DE SEGURIDAD DEL PRODUCTO	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO
JALAPEÑO VERDE EN CUBOS CURADOS		
2007 04 18	1	TQAP10-PT-75
Fecha de elaboración	Número de revisión	Código

1. OBJETIVO:

Este documento tiene como objetivo establecer los requisitos de calidad que ofrece C.I. COMEXA S.A. a sus clientes de Jalapeño dados curados.

2. ALCANCE:

Información técnica de los productos C. I. COMEXA S. A. utilizada para el control interno, generar acuerdos con clientes, definir las especificaciones de calidad y las características del producto.

3. CARACTERÍSTICAS:

Producto obtenido de Jalapeños verdes enteros de primera calidad, lavados y seleccionados, cortados en cubitos sin semillas y empacados en salmuera (agua, sal, ácido acético y cloruro de calcio - para mantener la crocancia-). Producto libre de partículas extrañas testeado en detector de metales.

4. PRESENTACIÓN:

a) Bolsa de 3 sellos de polietileno y poliéster transparente con calibre de 180 mm.

Características de la Bolsa		Dimensiones
Alto		390mm
Ancho		265mm
Especificación		
Peso Drenado		1,48 Kg
Peso Neto		2,6Kg
Peso Bruto		2,65Kg

a). 200 Kilos Netos empacados en bolsa plástica dentro de barriles metálicos de 55 galones con cierre hermético.

c). 1.000 Kilos netos de producto en doble bolsa plástica dentro de bins de madera. Peso bruto 1.090 Kilos.

Característica	Unidad
Ancho	1091 mm
Largo	1185 mm
Alto	1078 mm

5. TRANSPORTE:

Temperatura ambiente, protegido de la humedad, y la luz directa del sol evitar cualquier posibilidad de contaminación y daño del producto.

6. ALMACENAMIENTO:

Temperatura ambiente.

7. VIDA ÚTIL:

24 Meses.

8. INFORMACIÓN TÉCNICA:

a) Características sensoriales:

Color : Verde Oliva
Apariencia : Cubos de 1/4 (6mm), 1/8 (3mm) y 3/8 (9mm)
Aroma, sabor : Característico del Aji.

b) Características fisicoquímicas:

% Acides Acética	: 0,5 - 1,0
% de Cloruros	: 7,0 - 8,0
Ph	: 3,5 - 4,0

C) Análisis Microbiológicos

	Menor de
Mesófilos Aerobios, UFC/g	1.000
Coliformes Totales, UFC/g	10
Coliformes Fecales UFC/g	10
Mohos y Levaduras, UFC/g	100

9. USOS:

Para Snacks, condimentos, y la industria alimenticia en general (productos enlatados). Para sazonar platos Mexicanos, Italianos, Indios, huevos, salsas, pizzas.

10. ACTUALIZACIÓN:

Relaciona la última modificación, indicando el numeral de cambio y respectivo comentario

FECHA	ITEM MODIFICADO	DESCRIPCIÓN
2007 12 20	3	Actualización de la descripción del producto con inclusión del ingrediente Cloruro de calcio. Jorge Araujo, Lina María Toro.
	4	Cambio en el material de empaque de barriles plásticos a bolsa plástica dentro de barriles metálicos. Lina María Toro.
Investigación y Desarrollo Luis Cudris	Director de aseguramiento de calidad Lina María Toro Mejía	Gerente general Giorgio Araujo
Elaborado por	Revisado por	Aprobado por