


|   |                             |              |
|---|-----------------------------|--------------|
|  | <b>TECHNICAL DATA SHEET</b> |              |
|   | <b>WHOLE JALAPENO IQF</b>   |              |
| 2007 08 18  | 1                           | TQAP10-PT-87 |
| <b>Creation Date</b>  | <b>Revision number</b>      | <b>Code</b>  |

**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:**

Individually Quick Frozen product prepared from freshly harvested pods of the jalapeño pepper plant which are cleaned, de-stemmed, washed and frozen. Product of Colombia.

Ingredient statement: 100% Jalapeno peppers.

**4. PRESENTATION:**

a). Packaged in well closed, cardboard box with blue (or clear) poly laminated bag free of metal staples or wire ties. Each container to be marked with contents, net weights, lot number and date. Each box contains 10 Kg of product.

| <b>Box Size</b> | <b>Base</b> | <b>Lid</b> |
|-----------------|-------------|------------|
| Width, mm       | 375         | 385        |
| Length, mm      | 270         | 280        |
| Height, mm      | 215         | 220        |

**5. TRANSPORT:**

Temperature: - 18°C, avoid drastic changes of temperature.

**6. STORAGE:**

Temperature: -18°C.

**7. SHELF LIFE:**

12 months.

**8. TECHNICAL INFORMATION:**

**a) Sensorial characteristics:**

|                 |  |
|-----------------|--|
| Color intensity | : Green / Red  |
| Appearance      | : Whole pepper   |
| Aroma, flavor   | : Product has the hot flavor typical of freshly harvested jalapeño peppers |
| Pungency        | : Considered HOT   |

**b) Physical and Chemical characteristics:**

Size (Inches) : 1.25 - 3  
pH : 5.8 - 6.3  
Defects : < 0.5% by weight of off cut pieces  
: < 0.5% by weight off color pieces  
: No whole insects  
: No foreign materials

**c) Microbiological characteristics:**


Plate count, cfu/g : < 10,000  
Molds and Yeasts, cfu/ g : < 5,000  
Clostridium botulinum : < 1,000  
Foreign materials in 100g : Ausente

**9. UPDATING:**

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

| DATE       | ITEM MODIFIED | DESCRIPTION  |
|------------|---------------|--|
| 2007 10 12 | 8b            | pH specification was updated from 3.5 - 4.5 to 5.8 - 6.3. Celinda Villadiego - Hernando Ramírez. |

|   |  |   |
|---|--|---|
| Research & development<br><a href="#">Luis Cudris</a> | Quality Assurance Manager<br><a href="#">Lina María Toro Mejía</a> | General manager<br><a href="#">Giorgio Araujo</a> |
| <b>Created by</b>                                     | <b>Checked by</b>  | <b>Approved by</b>                                |

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <b>MANUAL DE SEGURIDAD DEL PRODUCTO</b> | <b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b> |
| <b>JALAPEÑO ENTERO IQF</b>  |   |   |
| 2007 08 18  | 1                                       | TQAP10-PT-87                            |
| <b>Fecha de elaboración</b>   | <b>Número de revisión</b>               | <b>Código</b>                           |

#### 1. OBJETIVO:

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

#### 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. CARACTERISTICAS:

Producto congelado individualmente obtenido del ají Jalapeño recién cosechado, limpio, sin semillas, lavado y congelado. Producto Colombiano. Declaración de ingredientes: 100% ají Jalapeño.

#### 4. PRESENTACIÓN:

a). Empacado en cajas de cartón bien cerradas con bolsa azul polilaminada, libre de grapas metálicas o pitas. Cada caja deberá estar marcada con el contenido, el peso neto, número de lote y fecha. Cada caja contiene 10 Kg de producto.

| <b>Dimensiones de la caja</b> | <b>Base</b> | <b>Tapa</b> |
|-------------------------------|-------------|-------------|
| Largo, mm                     | 375         | 385         |
| Ancho, mm                     | 270         | 280         |
| Alto, mm                      | 215         | 220         |

#### 5. TRANSPORTE:

Temperatura de - 18°C, evitando cambios bruscos de temperatura.

#### 6. ALMACENAMIENTO:

Se debe mantener a - 18°C

#### 7. VIDA ÚTIL:

12 meses.

#### 8. INFORMACIÓN TÉCNICA:

##### a) Características sensoriales:

|              |  |
|--------------|--|
| Color        | : Verde / Rojo   |
| Apariencia   | : Ají entero   |
| Aroma, sabor | : El producto tiene el sabor picante típico del ají Jalapeño recién cosechado. |
| Pungencia    | : Considerado picante.   |

**b) Características fisicoquímicas:**

Longitud (Pulgadas) : 1.25 - 3  
Ph : 5.8 - 6.3  
Defectos : < 0.5% por peso de pedazos de corte  
: < 0.5% por peso de pedazos fuera de color  
: Sin presencia de insectos  
: Sin partículas extrañas

**C) Análisis Microbiológicos**

Mesófilos aerobios UFC/g : < 10,000  
Mohos y levaduras, UFC/g : < 5,000  
Clostridium botulinum UFC/g : < 1,000  
Infestaciones en 100g : Ausente

**9. ACTUALIZACIÓN:**

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

| FECHA  |  | DESCRIPCION  |
|--|--|--|
| 2007 10 12                                       | 8b   | La especificación de pH fue actualizada de 3.5 - 4.5 a 5.8 - 6.3. Celinda Villadiego - Hernando Ramírez. |
| Investigación y Desarrollo<br><b>Luis Cudris</b> | Director de aseguramiento de calidad<br><b>Lina María Toro Mejía</b> | Gerente general<br><b>Giorgio Araujo</b>   |
| <b>Elaborado por</b>                             | <b>Revisado por</b>  | <b>Aprobado por</b>  |