



TECHNICAL DATA SHEET

JALAPENO MASH

2006 10 22	3	TPQAP10-PT-58
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:

Fresh fruits of Green/Red Jalapeno Peppers Capsicum annum, ground with salt and fermented in brine conforming to all provisions of the Federal Food, Drug and Cosmetic Act. Free from calyx, stems or extraneous substances.

4. PRESENTATION:

- 200 net Kilos (440Lb) in 55 gallon plastic liner inside a metal drum, hermetically sealed.
- 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 contamination or damage to the product.

6. STORAGE:

Environment temperature.

7. SHELF LIFE:

24 Months.

8. TECHNICAL INFORMATION:

a) Sensorial characteristics:

Color intensity	: Dark green/ Red. Color not standardized
Appearance	: Paste with seeds
Aroma, flavor	: Characteristic to Jalapeno pepper
Pungency	: Considered HOT

b) Physical and Chemical characteristics:

Soluble solids Brix	: 20 - 26.5
Total Solids,%	: 23 - 27
Pepper solids %	: 10.5 - 13
Acetic Acidity,%	: 0.5 - 1.5
Salt,%	: 10 - 14
Consistency Bostwick, cm/15 seg	: < 8
pH	: < 4

c) Microbiological characteristics:

Plate count, cfu/g	: < 10000
Molds and Yeasts, cfu/ g	: < 5000
Clostridium botulinum	: < 1000
Foreign materials in 100g	: Absent

9. USES:

Used as a bases for hot salad dressings and marinades.

10. UPDATING:

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

DATE	ITEM MODIFIED	DESCRIPTION
2007 08 01	8b	Updating of physical and chemical characteristics. Celinda Villadiego, Lina María Toro.
2007 08 21	8c	Microbiological characteristic were updated according with Ministerio de Salud Publica Resolución 4241 de 1991. Giorgio Araujo, Lina Maria Toro.
2007 12 20	4	Change in packaging material from plastic drums to plastic liner inside of metal drums. Lina María Toro.

Quality control chief Celinda Villadiego	Quality Assurance Manager Lina María Toro Mejía	General manager Giorgio Araujo
Created by	Checked by	Approved by

	MANUAL DE SEGURIDAD DEL PRODUCTO	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO
JALAPEÑO MASH		
2006 10 22	3	TPQAP10-PT-58
Fecha de Elaboración	Número de Revisión	Código

1. OBJETIVO:

Este documento tiene como objetivo establecer las características de calidad, empaque y embalaje del Jalapeño mash.

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 del Ají Jalapeño verde, de primera calidad, libre de cáliz, pistilo y material extraño. Pasta obtenida a partir de la molienda del fruto con sal, con presencia de semillas.

4. PRESENTACIÓN:

- a). 200 Kilos Netos empacados en bolsa plástica dentro de barriles metálicos de 55 galones con cierre hermético.
- b) 1.000 Kilos netos de producto en doble bolsa plástica dentro de bines 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, el polvo y la luz directa del sol evitar cualquier posibilidad de contaminación y daño del producto.

6. ALMACENAMIENTO:

Lugar fresco y seco, a temperatura ambiente.

7. VIDA ÚTIL:

24 meses.

8. INFORMACIÓN TÉCNICA:

a) Características sensoriales:

Color	: Verde oscuro / Rojo. Color no estandarizado
Apariencia	: Pasta con semillas
Aroma, sabor	: Característico del ají Jalapeño
Pungencia	: Considerado PICANTE

b) Características fisicoquímicas:

Sólidos Solubles o Brix	: 20 - 26.5
Sólidos Totales,%	: 23 - 27
Sólidos de Ají	: 10.5 - 13
Acidez Acética,%	: 0.5 - 1.5
Cloruros,%	: 10 - 14
Consistencia Bostwick, cm/15 seg	: < 8
pH	: < 4

c) Características microbiológicas:

Mesófilos aerobios UFC/g	: < 10000
Mohos y levaduras, UFC/g	: < 5000
Clostridium botulinum UFC/g	: < 1000
Infestaciones en 100g	: Absent

9. ACTUALIZACIÓN:

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

FECHA	NUMERAL MODIFICADO	DESCRIPCIÓN
2007 08 01	8b	Actualización de las características fisicoquímicas. Celinda Villadiego, Lina María Toro.
2007 08 21	8c	Actualización de las características microbiológicas de acuerdo al Ministerio de Salud Publica Resolución 4241 de 1991. Giorgio Araujo, Lina Maria Toro.
2007 12 20	4	Cambio en el material de empaque de barriles plásticos a bolsa plástica dentro de barriles metálicos. Lina María Toro.

Jefe de control de calidad Celinda Villadiego	Director de aseguramiento de calidad Lina María Toro Mejía	Gerente general Giorgio Araujo
Elaborado por	Revisado por	Aprobado por