	TECHNICAL DATA SHEET	
	JALAPENO NACHOS PAILS	
2007 04 18	0	TPQAP10-PT-84
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 the fresh jalapeno peppers slicing process (seeds sifted out), previously selected and washed. Packed fresh with hot vinegar at 75°C (167°F) and cool down with a hydrocooling unit for three minutes. Ingredient statement: Jalapeno pepper, sodium benzoate, acetic acid and calcium chloride.

4. PRESENTATIONS:

a) 5 gallon Plastic Pail. (High Density polyethelene).

Characteristics	Dimensions
Nominal volume (gallon)	5
Nominal volume (Lts)	18
Total Volume (litros)	20
Diameter (mm)	285 ± 1
Height (mm)	360 ± 1
Thickness (mm)	2.3 ± 0.3
Weight (gr)	1300 ± 20
Specifications.	
Drained Weight	10,50 kgs
Net Weight (peppers & vinegar)	18,90 kgs
Gross Weight	20,20 kgs

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	: Green
Appearance	: Slices (6mm thickness)
Aroma, flavor	: Characteristic to pepper

b) Physical and Chemical characteristics:

% Acidity : 1.3 - 1.7
% Salt : 1.0 - 2.0
Ph : 2.5 - 3.5

c) Microbiological characteristics:

Less than
Plate count, CFU/g : 10,000
Total coliforms, CFU/g : 10
Faecal coliforms CFU/g : 10
Molds and yeasts CFU/g : 1,000


9. USES:

Pizzas, hamburgers, hot dogs, mexican foods, vegetables, chicken, beef, pork.

10. UPDATING:

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

DATE	ITEM MODIFIED	DESCRIPTION
R&D Luis Cudris	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 NACHOS EN CUÑETES		
2007 04 18	0	TPQAP10-PT-84
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 Nachos

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 proceso de rebanado de jalapeños frescos previamente seleccionados e higienizados Empacado en vinagre caliente a 75°C, y sometido a un choque térmico para asegurara la calidad del producto. Declaración de ingredientes: Aji Jalapeño, cloruro de calcio, acido acético y benzoato de sodio.

4. PRESENTACION:

b) Balde plastico de polietileno de Alta Densidad con un volumen nominal de 18lts.

Características	Unidades
Volumen Nominal (litros)	18
Volume Total (litros)	20
Diametro Interno (mm)	285 ± 1
Altura (mm)	360 ± 1
Espesor (mm)	2.3 ± 0.3
Peso(gr)	1000 ± 20
Especificación	
Peso Drenado	10,50Kg
Peso Neto	18,9Kg
Peso Bruto	20,30Kg

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 Olivo
Apariencia : Rodajas (6 mm de espesor)
Aroma, sabor : Característico del Aji.

b) Características fisicoquímicas:

% Acides Acetica : 1.3 - 1.7
% de Cloruros : 1.0 - 2.0
Ph : 2.5 - 3.5

C) Análisis Microbiológicos

Menor de
Mesofilos Aerobios, UFC/g : 10,000
Coliformes Totales, UFC/g : 10
Coliformes Fecales UFC/g : 10
Mohos y Levaduras, UFC/g : 1,000

9. USOS:

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

10. ACTUALIZACIÓN:

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

FECHA	DESCRIPCION

Investigacion y Desarrollo Luis Cudris	Director de aseguramiento de calidad Lina Maria Toro Mejia	Gerente general Giorgio Araujo
Elaborado por	Revisado por	Aprobado por