



TECHNICAL DATA SHEET

JALAPENO NACHOS POUCHES

2007 04 18	0	TPQAP10-PT-83
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 peppers, acetic acid, sodium benzoate and calcium chloride.

4. PRESENTATIONS:

a) Poliethylene 3 seal Transparent Pouches, Caliber 180 mm.

Characteristic of Pouches	Dimensions
Height.	390mm
Wide.	265mm
Specifications	
Drained Weight	1,48 Kg
Net Weight	2,6Kg
Gross Weight	2,65Kg

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 : 10000
Total coliforms, CFU/g : 10
Faecal coliforms CFU/g : 10
Molds and yeasts CFU/g : 1000


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 BOLSAS		
2007 04 18	0	TPQAP10-PT-83
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. CARACTERISTICAS:

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: Ají Jalapeño, ácido acético, cloruro de calcio y benzoato de sodio.

4. PRESENTACION:

a) Bolsa de 3 sellos de polietilen y poliester transparente con calibre de 180 mm. Se empaacan en

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

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 Ají.

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	: 10000
Coliformes Totales, UFC/g	: 10
Coliformes Fecales UFC/g	: 10
Mohos y Levaduras, UFC/g	: 1000

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 María Toro Mejía	Gerente general Giorgio Araujo
Elaborado por	Revisado por	Aprobado por