	<b>TECHNICAL DATA SHEET</b>	
	<b>GREEN JALAPENO SLICES IN BRINE</b>	
2007 04 18	1	TQAP10-PT-101
<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:**

Product obtained from Jalapeno pepper, carefully selected of first quality, totally clean and without presence of any contaminant substance. Slices pass through a controlled maturation process that gives them their unique flavor and texture. Product packaged in brine for its conservation.

**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 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 : Slices (6mm)  
 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:**

**Less than**  
Plate count, CFU/g 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	4	Change in packaging material from plastic drums to plastic liner inside of metal drums. Lina María Toro.
R&D <b>Luis Cudris</b>	Quality Assurance Manager <b>Lina Maria Toro Mejia</b>	General manager <b>Giorgio Araujo</b>
<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 VERDE EN RODAJAS EN SALMUERA</b>		
2007 04 18	1	TQAP10-PT-101
<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 en rodajas en salmuera.

#### 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 ají Jalapeño fresco, seleccionado de primera calidad, totalmente limpio y sin ningún tipo de contaminantes. Las rodajas son sometidas a un proceso de maduración controlada que les confiere sabor y características que lo hacen único. Se empaca en salmuera para su conservación.

#### 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
<b>Especificación</b>	
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	: Rodajas (6mm)
Aroma, sabor	: Característico del Ají.

**b) Características fisicoquímicas:**

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

**C) Análisis Microbiológicos**

	<b>Menor de</b>
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	4	Cambio en el material de empaque de barriles plásticos a bolsa plástica dentro de barriles metálicos. Lina María Toro.
Investigación y Desarrollo <b>Luis Cudris</b>	Director de aseguramiento de calidad <b>Lina María Toro Mejia</b>	Gerente general <b>Giorgio Araujo</b>
<b>Elaborado por</b>	<b>Revisado por</b>	<b>Aprobado por</b>