

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO (EPT)

PRODUCTO: CHIP H-125 4000	CODIGO COMERCIAL O CLAVE DE DESARROLLO	FECHA DE ULTIMA REVISIÓN
TIPO: CHIP`S COMPOUND HORNEABLE SEMIAMARGO	PT030044	MAYO 24, 2010

DESCRIPCIÓN

PRODUCTO ELABORADO A BASE DE AZUCAR, GRASA VEGETAL HIDROGENADA, SOLIDOS DE CACAO PARCIALMENTE DESGRASADOS, GLUCOSA, LECITINA DE SOYA COMO EMULSIFICANTE, SAL Y VAINILLINA COMO SABORIZANTE.

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE MEDICIÓN
CONTENIDO DE GRASA ¹	26.2 - 30.2 %	IN4-PR-CC-01
TAMAÑO DE PARTICULA ¹	30 - 45 Micras	IN9-PR-CC-01 ó IN8-PR-CC-01
PUNTO DE FUSION ¹	34 - 36 °C	IN11-PR-CC-01
HUMEDAD ¹	1.00 % Máx.	IN2-PR-CC-01
PIEZAS POR LIBRA ¹	3780 - 5040	GRAVIMETRICO
TAMAÑO DEL CHIP`S ¹	0.09 - 0.12 gr/pz	GRAVIMETRICO
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE MEDICIÓN
BACTERIAS MESOFILICAS AEROBIAS ¹	5,000 Ufc/g Máx.	NOM-092-SSA1-1994
HONGOS ¹	50 Ufc/g Máx.	NOM-111-SSA1-1994
LEVADURAS ¹	50 Ufc/g Máx.	NOM-111-SSA1-1994
ORGANISMOS COLIFORMES ¹	10 Ufc/g Máx.	NOM-113-SSA1-1994
E. COLI ¹	< 3 NPM/g	BACTERIOLOGICAL ANALYTICAL MANUAL, Septiembre 2002. Chapter 4, Enumeration of Escherichia Colli and the Coliform Bacteria. FDA
SALMONELLA (25g.) ¹	AUSENTE	NOM-114-SSA1-1994
PARAMETROS ORGANOLEPTICOS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE MEDICIÓN
SABOR *	SEMIAMARGO CARACTERISTICO	IN52-PR-CC-01
COLOR *	OSCURO CARACTERISTICO	IN52-PR-CC-01
TEXTURA *	FINA AL PALADAR	IN52-PR-CC-01

PRESENTACIÓN Y EMBALAJE

LOS CHIP`S SE ENVASAN EN CAJAS DE CARTON CORRUGADO CON 10 KILOS NETOS (Cj10), PROTEGIDOS CON BOLSA INTERIOR DE POLIETILENO, CINTILLO DE SEGURIDAD DE 6 PULGADAS Y ETIQUETA CON LEYENDA PRECAUTORIA: "ELABORADO EN EQUIPOS QUE PROCESAN PRODUCTOS QUE CONTIENEN LECHE".

(2) TOXICOLOGIA	ESPECIFICACIÓN	NORMATIVIDAD APLICADA
METALES	LIMITE PERMISIBLE (mg/l)	Acorde a legislación Nacional (Nom-186-ssa1/scfi-2002)
Pb	1.00 mg/Kg	
As	0.500 mg/Kg	
Cu	20.000 mg/Kg	
AFLATOXINAS	20.000. µg/Kg	

EXISTE PRESENCIA DE AGENTES ALERGENOS Y/O SENSITIVOS:

SI NO

CUAL? Sulfitos (10.25 mg/Kg)

MANEJO Y ALMACENAMIENTO

EL PRODUCTO REQUIERE TEMPERATURA DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO ENTRE 20 Y 30 °C, CON ATMOSFERA DE HUMEDAD RELATIVA POR DEBAJO DE 60%. LA VIDA DE ANAQUEL BAJO ALMACENAMIENTO ADECUADO SE PROLONGARA HASTA UN AÑO DESPUES DE SU ELABORACION. RECOMENDABLE ROTACION REGULAR DE INVENTARIO USANDO EL METODO PEPS. EL PRODUCTO DEBERA ESTAR PROTEGIDO DE INSECTOS, ROEDORES Y PAJAROS. CONSERVAR LAS CAJAS CERRADAS SI EL PRODUCTO NO ESTA EN USO.

(3) INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

GRASA TOTAL	26.2 - 30.2 %	527 kcal/100g	
SATURADA	23.52 - 27.52 %	CARBOHIDRATOS TOTALES	63.39 - 65.39 %
MONOINSATURADA	0.00 - 4.00 %	AZUCARES DIGERIBLES	56.91 - 58.91 %
POLIINSATURADA	0.00 - 2.64 %	FIBRA TOTAL	5.48 - 7.48 %
AC. GRASOS TRANS	0.39%	PROTEINA	2.92 - 4.92 %
COLESTEROL	0.08 mg	SODIO	42.92 mg
HUMEDAD	1.00 % Máx.	CALCIO	29.84 mg
CENIZAS	2.14 % Máx.		

CONDICIONES ESPECIALES: * SON ANALISIS DE REFERENCIA PARA CONTROL DE PROCESO

1) Análisis de primera disposición, condicional para su liberación del producto (son los que se deben reportar en el certificado de Calidad)

2) Análisis de referencia, son análisis especiales y son realizados de manera anual (No condicionan su liberación)

3) Información referida a cálculos teóricos

4) Parametros a validar en las primeras producciones