

Especificación de vegetales.



Fecha de creación: 25/Agosto/2015

Reemplaza a: 20/Agosto 2013

Rev. 1

1. Marca

2. Descripción del producto.

Chícharos.

3. Tamaño del paquete.

A. Unidades por caja: 5

B. Peso neto por unidad: 2 kg

C. Contenido neto total: 10 kg



4. Declaración de ingredientes.

% por peso:

100% chícharos.

5. KOSHER Si

Cuerpo de certificación: Supervisores en Calidad Kosher. KA.

6. Ingredientes alérgenos y/o sensitivos.

No contiene ningún ingrediente alérgeno ni sensitivo.

7. Instrucciones especiales (preparación/manejo/cocinado)

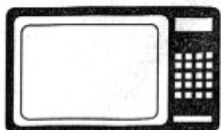
Instrucciones de cocinado.

TRADICIONAL



En una cacerola, caliente hasta hervir una taza de agua, adicione aproximadamente 500 g del contenido del paquete y cubra, dejando a fuego lento de 8 a 9 minutos, después retire el agua completamente.

MICROONDAS



En un refractario de vidrio ponga aproximadamente 500 g del contenido del empaque y adicione 4 cucharadas de agua. Cocine en potencia alta por 5 minutos. El tiempo para cocinar es aproximado ya que los hornos pueden variar.

8. País de origen

Requerido en etiquetado: si

País: MEXICO

Especificación de vegetales.



Fecha de creación: 25/Agosto/2015
Reemplaza a: 20/Agosto 2013
Rev. 1

9. Información del contenedor.

Bolsas de plástico dentro de cajas de cartón corrugado.

10. Información de la mezcla.

Chícharos 100%

11. Desarrollo/madurez

Chícharos congelados provenientes de limpios, saludables y apropiadamente maduros cultivos de las variedades de chícharos los cuales han sido preparados previamente siendo estos lavados, pelados y escaldados. El producto es después congelado de acuerdo a las mejores prácticas comerciales y mantenido a la temperatura necesaria para la preservación del producto.

12. Color estándar

Típico de chícharos tiernos.

13. Criterio de defectos.

De acuerdo a las especificaciones para el ingrediente.

14. Olor/sabor.

Típico de chícharos tiernos.

15. Criterios de microbiología, lineamientos ó especificaciones.

Cuenta total: <100,000/g

Coliformes: <100/g

E. coli: <10/g

16. Requerimientos de empaque y etiquetado.

Todos los productos deberán cumplir con los requerimientos generales en la materia. Todos los productos deberán haber pasado por un detector de metales operando adecuadamente antes del embarque. El detector de metales deberá estar calibrado para detectar partículas de ferroso, no-ferroso y acero inoxidable, conforme a las recomendaciones del fabricante, y contando con un sistema de rechazo apropiado y eficaz.

17. Requerimientos generales de manufactura y empaque.

Todos los productos alimenticios deberán ser empacados bajo condiciones limpias y sanitarias y deberán cumplir con las leyes federales, estatales y locales aplicables.

Especificación de vegetales.



Fecha de creación: 25/Agosto/2015
Reemplaza a: 20/Agosto 2013
Rev. 1

A. Condiciones del material de empaque: Todo el material de empaque (cartones, bolsas, y cajas de cartón) deben estar en buenas condiciones y cumplir con los estándares aplicables.

B. Etiquetado: Todas las etiquetas y emplayado deberán estar limpios y apropiadamente aplicados, centrados y sellados.

C. Codificación: Material de empaque, bolsas y contenedores deberán tener claramente visible y legible un código.

D. Almacenamiento y embarque: Todos los productos deberán estar almacenados bajo condiciones apropiadas de limpieza y orden, a -18°C o menor, esto para preservar el producto y su contenedor. El producto deberá ser embarcado en equipo de transporte apropiado y bajo condiciones que protejan la calidad del producto.

E. Empaque en caja: Los productos deberán ser empacados sin utilizar grapas metálicas en el cartón y conforme a las especificaciones generales de impresión para cartón corrugado apropiado para el embarque. El cartón corrugado deberá ser lo suficientemente fuerte para soportar el embarque y almacenamiento del producto. Residuos de pesticidas: Deberá cumplir con las leyes federales, estatales y locales para la aplicación de pesticidas y residuos de los mismos.

18. Vida de anaquel.

18 meses a -18°C o menor

19. Estilo

Chícharos congelados.

20. Requerimientos de temperatura

-18°C o menor.

21. Uniformidad de la dimensión

Debe ser uniforme.

22. Apariencia.

Uniforme, buen color.

23. Análisis químico.

Análisis enzimático.

24. Componentes en peso de los ingredientes.

Chícharos 2 kg.

25. Consistencia.

Tierno hasta cocinado.

26. Pesos de llenado.

El promedio del peso neto debe ser igual o mayor al peso declarado en la etiqueta.

27. Producto terminado

Chícharos congelados.

28. Análisis al producto terminado.

Microbiología

Químico

Físico

Pesticidas

29. % de humedad.

68%

30. Peso neto.

12 kg por caja.

31. Características físicas o estándar.

Grado "A", de acuerdo a los estándares internacionales para mezclas de vegetales congelados (USDA).

32. Tipo de producto.

Chícharos congelados

33. Estándares de la materia prima.

La materia prima utilizada esta conforme a las especificaciones de grado A de USDA.

34. Muestreo y aceptación del lote.

Las muestras tienen que ser tomadas de las líneas de producción y evaluadas continuamente. Las muestras deberán ser tomadas con una frecuencia suficiente que garantice su adherencia a las especificaciones. Todas las muestras deberán cumplir o exceder con los estándares y especificaciones durante cualquier periodo de la producción.

35. Información para el almacenamiento y distribución.

Las áreas de almacenamiento deberán ser mantenidas de una manera sanitaria, limpia, ordenada y pulcra. Cada almacén frío debe estar equipado con un apropiado instrumento de medición de temperatura; diariamente la temperatura de cada cuarto frío deberá ser registrada y mantenida en archivo por lo menos durante dos años.

Especificación de vegetales.



Fecha de creación: 25/Agosto/2015
Reemplaza a: 20/Agosto 2013
Rev. 1

36. Textura

Tierna hasta el cocinado.

37. Paquetes/presentación

5 / 2 kg

Panel.

Tabla nutrimental.		
Porción:85 g		
Porciones por contenedor: 24		
Cantidad/Porción	% Valores diarios	
Calorías 65		
Calorías de grasas 0		
Grasas totales 0 g	0 %	
Grasas saturadas 0 g	0 %	
Grasas Trans 0 g		
Colesterol 0 mg	0 %	
Sodio 95 mg	48 %	
Carbohidratos totales 12 g	3 %	
Fibra dietética 4 g	18 %	
Azúcares 5 g		
Proteínas 4 g		
Vitamina A	4 %	
Vitamina C	30 %	
Calcio	2 %	
Hierro	14%	

Información del proveedor

Expor San Antonio
Rancho fracción Los Órganos s/n
Villagrán, Gto. México 38260
Tel. (461) 598 66 00
Fax. (411) 155 20 96
Apdo. postal 16 Villagrán, Gto.
México.

Especificación de vegetales.



Fecha de creación: 25/Agosto/2015
Reemplaza a: 20/Agosto 2013
Rev. 1

Información Gerente de Aseguramiento de Calidad

Jorge Torres Garibay
jorgetorres@esa.com.mx

Control de cambios:

Revisión			Cambio
Fecha	No.	Reemplaza	
20/Ago/2013	0	Nuevo	Ninguno
25/Ago/2015	1	20/ago/2013	Ninguno