

- DESCRIPCIÓN** Producto obtenido a partir de pulpa de tamarindo. Producto sometido a un proceso de secado por aspersion.
- ENVASE** Sacos de papel Kraft de 25 Kg con tres capas, con bolsa interior de polietileno de baja densidad calibre 200. Cada envase deberá identificarse con el nombre del producto, contenido neto, lote, fecha de producción, fecha de caducidad.
- CONDICIONES DEL TRANSPORTE** Temperatura ambiente. Evitar cualquier posibilidad de producción.
- CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** En lugar fresco y seco protegido de la luz solar directa y el polvo. Mantener envase perfectamente cerrado.
- VIDA UTIL:** 12 meses
- TIPO DE MUESTREO:** De acuerdo al Procedimiento, AG.PR.07.

#### 7. ESPECIFICACIONES

	Especificación y unidad	Método de prueba	Parámetro
	Polvo fino homogéneo	Visual	Aspecto
<b>Sensoriales</b>	De acuerdo al patrón	Visual	Color
	De acuerdo al patrón	Olfativo	Olor
	De acuerdo al patrón	Gustativo	Sabor
	2.4 – 4.0	CC.IN.06	pH sol al 10%
<b>Fisicoquímicos</b>	2.0 – 45%	CC.IN.09	Humedad
	7.5 – 14.0%	CC.IN.10	Acidez (como ácido cítrico)
	1000 – 10,000 UFC/g	MI.IN.01	Cuenta total
<b>Microbiológicos</b>	10 – 20 UFC/g	MI.IN.02	Coliformes Totales
	50 – 100 UFC/g	MI.IN.03	Hongos y levaduras

**8. PLAZO DE ANÁLISIS:** 5 días

**9. USO DEL PRODUCTO** Sustituto de la pulpa de tamarindo aplicado en productos de confitería, bebidas preparadas, y cualquier formulación que incluya el uso del tamarindo.

#### 10. ACTUALIZACIONES

FECHA	CAMBIOS
23/12/2009	Cambio del que elaboró, el Gerente de investigación y desarrollo por el jefe de producción de mezclas y azúcar de caña líquida y cambio de códigos
23/05/2011	Cambio de responsable, de Jefe de producción de, mezclas y azúcar de caña líquida por jefe de producción de mezclas. En el apartado 2 Envase, se elimina la parte de gramaje de 95 – 100g.

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Jefe de producción de mezclas	Jefe de aseguramiento de calidad	Director de planta

**ESPECIFICACIÓN JUGO DE FRESA EN POLVO**

<b>CÓDIGO</b>	<b>PS.ES.06</b>
<b>No. De revisión</b>	<b>3</b>
<b>Fecha de elaboración</b>	<b>01/06/2017</b>
<b>Página</b>	<b>1 DE 1</b>

**1. DESCRIPCIÓN**

Polvo rosa libre de materia extraña, se obtiene del secado por aspersión de pulpa de fresa, encapsulantes sabor artificial y ácido cítrico.

**2. ENVASE**

Sacos de papel Kraft de 25 kg con tres capas, con bolsa interior de polietileno de baja densidad calibre 200. Cada envase deberá identificarse con el nombre del producto, peso neto, lote, fecha de fabricación fecha de caducidad.

**3. CONDICIONES DEL TRANSPORTE**

Temperatura ambiente. Evitar cualquier posibilidad de contaminación.

**4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

Almacenar en lugar fresco, protegido de la luz solar, humedad y polvo, mantener los envases perfectamente cerrado

**5. VIDA UTIL** 12 meses

**6. TIPO DE MUESTREO** De acuerdo al procedimiento, AG.PR.07

**7. ESPECIFICACIONES**

	Especificación y unidad	Método de prueba	Parámetro
Sensoriales	Polvo fino homogéneo	Visual	Aspecto
	De acuerdo al patrón	Visual	Color
	De acuerdo al patrón	Olfativo	Olor
	De acuerdo al patrón	Gustativo	Sabor
Fisicoquímicos	3.0-4.0	CC.IN.06	pH sol al 10%
	1.5 – 4.0%	CC.IN.09	Humedad
	2.0 – 4.5%	CC.IN.10	Acidez (como ácido cítrico)
	Retiene máx 20%	CC.IN.11	Granulometría (malla US) 60
Microbiológicos	Máx. 10,000 UFC/g	MI.IN.01	Cuenta total
	Máx. 100 UFC/g	MI.IN.03	Hongos y levaduras
	Ausente	MI.IN.02	Coliformes totales
	Ausente	MI.IN.05	E. coli
	Ausente	MI.IN.04	Salmonella sp en 25 g
	Ausente	MI.IN.06	Staphylococcus Aureus

**1. PLAZO DE ANÁLISIS:** 5 días

**2. USOS DEL PRODUCTO:** Se plica como materia prima, para la formulación de productos como bebidas, botanas y dulces.

**3. ACTUALIZACIONES**

FECHA	CAMBIOS
<b>23/12//2009</b>	Cambio del que elaboró, el Gerente de investigación y desarrollo por el jefe de producción de mezclas y azúcar de caña líquida y cambio de códigos de microbiología
<b>23/05/2011</b>	Cambio de responsable, de Jefe de producción de mezclas y azúcar de caña líquida por Jefe de producción de mezclas. En el apartado 2 Envase se elimina la parte de gramaje de 95-100gr. En apartado 1 Descripción se sustituye el uso del ácido málico por ácido cítrico. Se incluye el parámetro y especificación de granulometría. En el parámetro Coliformes totales, E Coli, Staphylococcus Aureus y Salmonella se modifica especificación de Negativo por Ausente

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
<b>Jefe de producción</b>	Jefe de aseguramiento de calidad	Director de planta



## ESPECIFICACIÓN JUGO DE PIÑA EN POLVO

<b>CÓDIGO</b>	PS.ES.06
No. De revisión	1
Fecha de elaboración	30/01/2017
Página	1 DE 1

### 1. DESCRIPCIÓN

Polvo tenue amarillo, que se obtiene mediante el mezclado de jugo de piña deshidratado, ácido cítrico, libre de materia extraña.

### 2. ENVASE

Sacos de papel Kraft de 25 kg con tres capas, con bolsa interior de polietileno de baja densidad calibre 200. Cada envase deberá identificarse con el nombre del producto, peso neto, lote, fecha de fabricación fecha de caducidad.

### 3. CONDICIONES DEL TRANSPORTE

Temperatura ambiente. Evitar cualquier posibilidad de contaminación.

### 4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en lugar fresco, protegido de la luz solar, humedad y polvo, mantener los envases perfectamente cerrado

### 5. VIDA UTIL 12 meses

### 6. TIPO DE MUESTREO De acuerdo al procedimiento, AG.PR.07

### 7. ESPECIFICACIONES

	Especificación y unidad	Método de prueba	Parámetro
Sensoriales	Polvo fino homogéneo	Visual	Aspecto
	De acuerdo al patrón	Visual	Color
	De acuerdo al patrón	Olfativo	Olor
	De acuerdo al patrón	Gustativo	Sabor
Fisicoquímicos	2.0-3.5	CC.IN.06	pH sol al 10%
	1.5-5.0%.	CC.IN.09	Humedad
	9.5-12.5%	CC.IN.10	Acidez (como ácido cítrico)
	<5% retención	CC.IN.11	Granulometría
Microbiológicos	<2000 UFC/g	MI.IN.01	Cuenta total
	100 UFC/g	MI.IN.03	Hongos y levaduras
	Máx 11	MI.IN.02	Coliformes totales
	Ausente	MI.IN.05	E. coli

### 8. LAZO DE ANÁLISIS: 5 días

### 9. USOS DEL PRODUCTO: Materia prima utilizada para la elaboración de bebidas, botanas y dulces.

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Jefe de producción	Jefe de aseguramiento de calidad	Director de planta