

	Nombre del documento: <b>Especificación de Producto Terminado          CHILE CHIPOTLE GRANEL 10 Kg.</b>	Elaboró: <b>Gerente de Calidad</b>
	Departamento: <b>Control de Calidad</b>	
Núm. de revisión: 01	Fecha de Efectividad: <b>Marzo 2022</b> Próxima Actualización: <b>Marzo 2024</b>	Página 1 de 5

## DESCRIPCIÓN

El chile chipotle “despatado” y deshidratado con leña destinado para consumo humano es de forma cónica, con tamaño mínimo de 8 cm. Los chiles secos deben estar bien desarrollados, enteros, despatados, sanos, limpios, de consistencia firme y textura opaca. Su correcto estado de sazón o madurez fisiológica indica que se ha usado una variedad de jalapeño rojo que ha pasado por un proceso de deshidratado empleando calor y humo de leña, que se caracteriza por tener un olor y sabor ahumado característico. Dicho estado se asocia con un color rojo claro a rojo oscuro, presentar sabor (ahumado), presentar fuerte olor característico (picor), si decoloración, bien desarrollados, enteros (despatado), sanos, limpios y de consistencia firme. NMX-FF-108-CSFI-207.

Toda materia prima y los procesos relacionados en la preparación del producto no deben presenta contaminantes físicos, químicos o biológicos que pongan en riesgo la salud del consumidor; deben ser inocuas, sin residuos de plaguicidas o sustancias químicas fuera de los límites establecidos por la Secretaria de Salud. NOM-117-SSA1-1994.

## INGREDIENTES

Chile chipotle oscuro I (jumbo) “despatado” y deshidratado con leña.

## ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

- Sensoriales

PARAMETRO	DESCRIPCIÓN
Color	Rojo claro a rojo oscuro.
Olor	Ligeramente pungente (picor), no enrarecido, libre de olores desagradables.
Sabor	Ahumado.
Apariencia	De acuerdo a la variedad.
Materia Extraña	Exento de suciedad (impurezas de origen animal incluidos insectos vivos y/o muertos, mordido por roedores, partículas de plumas de aves

<b>GERENTE DE CALIDAD</b> Elaboró	<b>DIRECTOR COMERCIAL</b> Revisó	<b>DIRECCION GENERAL</b> Autorizó
--------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------

Este documento contiene información propiedad de Empacadora Bueno, S.A de C.V y Comercializadora Isabel, S.A de C.V, cualquier divulgación a terceros deberá ser autorizada por Dirección.

	o pelos de animales)
	Exento de moho, excretas, micelio y/o bacterias.
<b>Defectos</b>	Mordido por roedores, insectos vivos o muertos o fragmentos de ellos, excretas, humedad exterior anormal, moho y pudrición.

- **Físicas**

PARAMETRO	MINIMO	MAXIMO	UNIDAD	METODO
Longitud (cm)	4.00	6.00	cm	<b>Sensorial</b>

- **Especificaciones de empaque**

**EMBALAJE.**

Empaque primario: Costal de polipropileno transparente normal sin logo con etiqueta impresa.

- 10 Kg.

**ESTIBADO.**

Productos Preenvasados-Contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación NOM-002-SCFI-2011

**LOTIFICADO**

Consumo preferente: 1 año después de su envasado.

Lote: Formado por una letra y 8 dígitos

L=Lote    00=Día    00=Mes    00=Año de elaboración    00=Numero de maquina

<b>GERENTE DE CALIDAD</b> Elaboró	<b>DIRECTOR COMERCIAL</b> Revisó	<b>DIRECCION GENERAL</b> Autorizó
Este documento contiene información propiedad de Empacadora Bueno, S.A de C.V y Comercializadora Isabel, S.A de C.V, cualquier divulgación a terceros deberá ser autorizada por Dirección.		

## **VIDA DE ANAQUEL**

El producto mantiene sus características fisicoquímicas, sensoriales en un periodo máximo de 12 meses a temperatura no mayor a los 25°C.

## **ALMACENAMIENTO**

Almacenarse en un lugar fresco y seco a una temperatura no mayor de 25°C y humedad relativa <65%.

- Almacene lejos de productos perfumados, jabones, detergentes, soluciones de limpieza o cualquier otro producto químico.
- Este producto tiene que ser transportado en unidades que cumplan con Buenas prácticas de manufactura, libres de humedad, goteras y/o filtraciones; libres de polvo, astillas o clavos.
- No debe transportarse con productos perfumados, compuestos químicos y aromáticos, ya que absorbe estos olores.
- Se recomienda que el producto se almacene sobre una tarima y manejar cordón sanitario.
- Mantener un inventario basado en PEPS (Primeras Entradas-Primeras Salidas).
- Mantener vigente un MIP (Manejo Integral de Plagas).

## **ALERGENOS**

Este producto no contiene leche y derivado de productos lácteos, huevos, cacahuates, frutos secos o sus derivados (almendras, nueces de Brasil, castañas de cajú, castañas, avellanas, nueces de macadamia, nueces pecanas, piñones, pistachos) o mariscos.

Empacado en instalaciones que manejan avena, alpiste, lenteja, alubia, haba y garbanzo. “Se recomienda hacer una selección para quitar cualquier materia extraña que pudiera contener”.

País de origen: México.

<b>GERENTE DE CALIDAD</b> Elaboró	<b>DIRECTOR COMERCIAL</b> Revisó	<b>DIRECCION GENERAL</b> Autorizó
Este documento contiene información propiedad de Empacadora Bueno, S.A de C.V y Comercializadora Isabel, S.A de C.V, cualquier divulgación a terceros deberá ser autorizada por Dirección.		

## REQUISITOS DIVERSOS

\*Este producto no es genéticamente modificado.

## CERTIFICACIONES

- Global Markets Programme (BÁSICO)

## SOLICITUD DE CAMBIO FISICO

MOTIVO	CONDICION	REFERENCIA
Defectos de empaque	<u>Devolución</u> contra entrega, únicamente de las piezas afectadas por el defecto.	FSG 36
Presencia de plagas (gorgojo y larva)	<u>Cambio físico</u> únicamente por las piezas afectadas y autorizado únicamente por el Gerente de Ventas.	

<b>GERENTE DE CALIDAD</b> Elaboró	<b>DIRECTOR COMERCIAL</b> Revisó	<b>DIRECCION GENERAL</b> Autorizó
Este documento contiene información propiedad de Empacadora Bueno, S.A de C.V y Comercializadora Isabel, S.A de C.V, cualquier divulgación a terceros deberá ser autorizada por Dirección.		

## PRESENTACIÓN DE VENTA



**GERENTE DE CALIDAD**  
Elaboró

**DIRECTOR COMERCIAL**  
Revisó

**DIRECCION GENERAL**  
Autorizó

Este documento contiene información propiedad de Empacadora Bueno, S.A de C.V y Comercializadora Isabel, S.A de C.V, cualquier divulgación a terceros deberá ser autorizada por Dirección.