

| | | |
|---|---|---------------------------------------|
|  | Nombre del documento: Especificación de Producto Terminado CHILE CHIPOTLE GRANEL 2 Kg. | Elaboró: Gerente de Calidad |
| | Departamento: Control de Calidad | |
| Núm. de revisión: 01 | Fecha de Efectividad: Marzo 2022 Próxima Actualización: Marzo 2024 | 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 |

| | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 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.

| | |
|-----------------|---|
| | o pelos de animales) |
| | Exento de moho, excretas, micelio y/o bacterias. |
| Defectos | 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 | Sensorial |

- **Especificaciones de empaque**

EMBALAJE.

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

- 2 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

VIDA DE ANAQUEL

| | | |
|--|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 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. | | |

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.

REQUISITOS DIVERSOS

| | | |
|--|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 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. | | |

*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. | |

| | | |
|--|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 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. | | |

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.