



**FICHA TECNICA
PRODUCTO TERMINADO
JALAPEÑOS ENCURTIDOS**

Vigencia desde
01/09/2012

Fecha de revisión
01/08/2012

Páginas 2

NOMBRE	Encurtido de Jalapeños enteros o tajados.		
DESCRIPCION	Son conservas que están constituidas por jalapeño envasadas con un líquido de llenado que contiene un medio como agente conservante, líquido de gobierno.		
INGREDIENTES	Jalapeño, sal, vinagre y conservantes. Líquido de gobierno 40%.		
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS		
	ESPECIFICACIONES		
	Recuento de mesofilos (UFC/g) máx.	Hasta 10.000 UFC/g	
	Recuento de Mohos (UFC/g) máx.	Hasta 10 UFC/g	
	Recuento de Levaduras (UFC/g) máx.	Hasta 10 UFC/g	
	NMP Coliformes Totales	0	
<i>E. Coli</i>	Ausente		
CARACTERISTICAS FÍSICOQUÍMICAS	CARACTERISTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
	ESPECIFICACIONES		
	Concentración sal	2.5%	
	Ácido expresado como ácido láctico	1.4%	
	pH(20 °C)	3.5 +/- 0.2	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Producto procesado en Vinagre, Sal y Preservativos Tamaño: tajadas aproximadamente de 4 a 5 cm de longitud y 1,5 a 2,0cm de diámetro. Color: Verde Aceituna Sabor: Ají Picante, Sabor sutil mezcla de dulzura y ácido, olor combinación amargo y astringente.		
INFORMACION NUTRICIONAL	Información Nutricional por porción: Tamaño de la Porción: 30 g Las porciones por envase dependen de la referencia requerida por el cliente.		
	Cantidad por Porción		
	%VD (*)		
	Valor Energético	12.32 kcal	0.6%
	Carbohidratos	2.68g	0.89%
	Proteínas	0.4 g	0.8 %
	Grasas Totales	0 g	0 %
	Grasas Saturadas	No Contiene	
	Grasas Trans	No Contiene	
	Sodio	830 mg	34 %
	Potasio	75 mg	2.14%
(*)Valores diarios basados en una dieta de 2000 calorías diarias, sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.			
No es una fuente significativa de Fibra, Calorías de la Grasa, Grasas Saturadas, Grasas Trans, Colesterol, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.			

TIPO DE PROCESO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se desarrolla la selección de hortalizas en buen estado. 2. Se realiza el lavado y desinfección 3. Se desarrolla el alistamiento de la hortaliza. 4. Se realiza un escaldado. 5. Se desarrolla el troceado de las hortalizas. 6. Se prepara el líquido de gobierno según las especificaciones de la formulación. 7. Se realiza el llenado de frascos con hortalizas, estos deben de estar previamente esterilizados. 8. Se hace el recubrimiento del líquido de gobierno, hasta llenar los espacios de las hortalizas. 9. Pasteurización. 10. Se procede finalmente al rotulado y almacenamiento a temperatura ambiente. <p>Todos los procedimientos empleados en la elaboración del producto están de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura (Decreto 3075 de 1997, BPM) y es empacado bajo estrictas condiciones sanitarias para asegurar la inocuidad del producto.</p>
EMPAQUE Y PRESENTACION	Empacado en bolsa de polietileno o envases etiquetados impresos (Resolución 5109), con capacidad de 250cc, 500cc, 1000cc y 4000cc, o de acuerdo al requerimiento del cliente.
VIDA UTIL TRANPORTE ALMACENAMIENTO	Doce meses (12), después de abierto consérvese refrigerado, almacenar en lugares frescos y secos, retirados de la pared y del piso para evitar la transmisión de humedad. Temperatura 25°C Se debe transportar vehículos exclusivos para alimentos.

REVISADO POR ING. VICTORIA BENITEZ	APROBADO POR ING. ALEJANDRO QUINTERO
---------------------------------------	---