ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO (EPT)

PRODUCTO:	CÓDIGO COMERCIAL O CLAVE DE DESARROLLO	FECHA DE ÚLTIMA REVISIÓN
ALPEZZI COLLECTION - Wafer de chocolate semiamargo	**PT0303013**	**NOVIEMBRE 6, 2017**
ALPEZZI COLLECTION - Wafer chocolate semiamargo	**PT0303015**	
TIPO: CHOCOLATE SEMIAMARGO 56% CACAO		

DESCRIPCIÓN

PRODUCTO ELABORADO A BASE DE PASTA DE CACAO, AZÚCAR, MANTECA DE CACAO, SÓLIDOS DE LA **LECHE**, **LECHE** PARCIALMENTE DESCREMADA, COCOA, LECITINA DE **SOYA** (COMO EMULSIFICANTE), POLIGLICEROL DE POLIRRICINOLEATO, SABORIZANTE IDÉNTICO AL NATURAL (VAINILLINA) Y SAL YODADA.

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE MEDICIÓN
CONTENIDO DE GRASA (%) [4 1]	38 - 40.5	IN4-PR-IC-01
TAMAÑO DE PARTÍCULA (MICRAS) [4 1]	30 Máx .	IN9-PR-IC-01 ó IN8-PR-IC-01
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	**ESPECIFICACIÓN**	**MÉTODO DE MEDICIÓN**
BACTERIAS MESOFÍLICAS AEROBIAS (Ufc/g) [1]	20,000 Máx.	NOM-092-SSA1-1994
HONGOS (Ufc/g) [1] **	50 Máx.	NOM-111-SSA1-1994
LEVADURAS (Ufc/g) [1] **	50 Máx.	NOM-111-SSA1-1994
ORGANISMOS COLIFORMES (Ufc/g) [1]	10 Máx.	NOM-113-SSA1-1994
E. COLI (NPM/g) [1] **	< 3	BACTERIOLOGICAL ANALITICAL MANUAL, Septiembre 2002. Chapter 4, Enumeration of Escherichia Colli and the Coliform Bacteria. FDA
SALMONELLA (25g.) [1] **	AUSENTE	NOM-210-SSA1-2014
PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	**ESPECIFICACIÓN**	**MÉTODO DE MEDICIÓN**
SABOR *	CHOCOLATE AMARGO CARACTERÍSTICO	IN52-PR-IC-01
COLOR *	CAFÉ OSCURO CARACTERÍSTICO	IN52-PR-IC-01
TEXTURA*	FINA AL PALADAR	IN52-PR-IC-01

PRESENTACION Y EMBALAJE

EL PRODUCTO SE ENVASA EN:

1. PT0303013: CAJAS DE CARTÓN CORRUGADO CON 10 KILOS NETOS, CON BOLSA INTERIOR Y ETIQUETA AMARILLA 105 x 228 mm, CON CÓDIGO DE BARRAS 7 502265 251867 TIPO EAN 13.

2. PT0303015: CAJAS CON 6 KILOS NETOS, IDENTIFICADOS CON ETIQUETA AMARILLA 48X162 mm. (CADA CAJA CONTIENE 6 BOLSAS CON DISEÑO IMPRESO DE 1 Kg. NETO, IDENTIFICADAS CON ETIQUETA BLANCA 51X25 mm, INDICANDO CONS. PREF., LOTE, Y CÓDIGO DE BARRAS 7 502265 251928 TIPO EAN 13).

(2) TOXICOLOGÍA METALES	ESPECIFICACIÓN LÍMITE PERMISIBLE	NORMATIVIDAD APLICADA
Pb	1.00 mg/Kg	Acorde a legislación Nacional (Nom-186-ssa1/scfi-2013)
As	0.50 mg/Kg	
AFLATOXINAS	15.00 µg/Kg	

EXISTE PRESENCIA DE AGENTES ALÉRGENOS Y/O SENSITIVOS:

SÍ [X] NO [ ]

¿CUÁL? LECHE, SÓLIDOS DE LECHE Y LECITINA DE SOYA

MANEJO Y ALMACENAMIENTO

EL PRODUCTO REQUIERE TEMPERATURA DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO ENTRE 18 Y 22°C, CON ATMÓSFERA DE HUMEDAD RELATIVA POR DEBAJO DE 60%. LA VIDA DE ANAQUEL BAJO ALMACENAMIENTO ADECUADO SE PROLONGARÁ HASTA 18 MESES DESPUÉS DE SU ELABORACIÓN. RECOMENDABLE ROTACIÓN REGULAR DE INVENTARIO USANDO EL MÉTODO PEPS. EL PRODUCTO DEBERÁ ESTAR PROTEGIDO DE INSECTOS, ROEDORES Y PÁJAROS. CONSERVAR LAS CAJAS CERRADAS SI EL PRODUCTO NO ESTÁ EN USO.

USO INTENCIONADO: EL PRODUCTO VA DIRIGIDO A LAS INDUSTRIAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, Y PUEDE SER CONSUMIDO DESPUÉS DE PROCESADO POR LA POBLACIÓN GENERAL, EXCEPTO PERSONAS ALÉRGICAS A LECHE, SOYA Y SUS DERIVADOS.

(3) INFORMACIÓN NUTRIMENTAL por 100 g	
Cont. Energético kJ	2273.0
Cont. Energético kcal	550.0
Proteína g	7.0
Grasas totales g	38.0
Grasa taturada g	23.0
Carbohidratos disponibles g	44.0
Azúcares	37.0
Fibra dietética g	8.0
Sodio mg	45.0

CONDICIONES ESPECIALES: * SON ANÁLISIS DE REFERENCIA PARA CONTROL DE PROCESO

** ESTOS ANÁLISIS SE REALIZAN EN BASE A UNA FRECUENCIA ESTABLECIDA DE ACUERDO AL HISTORIAL DEL PRODUCTO.

NOTA: LOS VALORES PUEDEN VARIAR ±2 g PARA GRASA Y ±1 g PARA EL RESTO DE LOS PARÁMETROS.

ESTA ESPECIFICACIÓN ESTA SUJETA A CAMBIOS

1) Análisis de primera disposición, condicional para su liberación del producto (son los que se deben reportar en el certificado de Calidad).
2) Análisis de referencia, son análisis especiales y son realizados de manera anual (no condicionan su liberación).
3) Información referida a cálculos teóricos, los gramos de grasa reportados son el valor máximo.
4) Parámetros a validar en las primeras producciones.