



# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ES-PT-01

## ALP-50

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 24 octubre 2019

Revisión No. 1

### 1. GENERALIDADES

<b>USO INTENCIONADO:</b>	Estabilizante para crema ácida.
<b>ORIGEN Y MÉTODO DE OBTENCIÓN:</b>	El producto terminado se elabora y distribuye en México. El proceso de producción es mezclado de polvos.
<b>COMPOSICIÓN:</b>	Mezcla de estabilizantes.
<b>PRESENTACIÓN:</b>	Saco de papel de kraft con bolsa interna de polietileno de 25 kg
<b>CONSUMO PREFERENTE:</b>	2 años

### 2. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Color	Pardo claro	Evaluación Sensorial
Apariencia	Polvo fino	Evaluación Sensorial
Olor	Característico	Evaluación Sensorial
Sabor	Característico	Evaluación Sensorial

### 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Materia extraña	Exento de materia extraña	Visual
Humedad %	12 máximo	Interno (IT-ID-01)
pH	5.0 – 8.0	Interno (IT-ID-02)
Plomo	< 2 ppm	Programa Interno de análisis
Arsénico	< 3 ppm	Programa Interno de análisis
Cadmio	< 2 mg/kg	Programa Interno de análisis

### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Cuenta estándar	<5000 UFC/g	Programa Interno de análisis
Hongos y levaduras	<500 UFC/g	Programa Interno de análisis
Coliformes totales	<10 UFC/g	Programa Interno de análisis
Salmonella	Ausente	Programa interno de análisis



## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ES-PT-01

### ALP-50

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 24 octubre 2019

Revisión No. 1

#### 5. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

- Caja cerrada y/o con sello de seguridad
- Caja limpia y en buen estado (piso, techo, paredes, puerta y exterior)
- Libre de plagas o fauna nociva
- Libre de olores extraños
- Presenta certificado de fumigación vigente

#### 6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por cada 100 g de producto, de acuerdo con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

	(g)
PROTEÍNA	2.37
CARBOHIDRATOS	36.17
FIBRA	43.47
AZÚCARES	1.16
GRASA TOTAL	0.32
GRASA SATURADA	0.004
GRASA MONOINSATURADA	0.001
GRASA POLIINSATURADA	0.001
COLESTEROL	0
SODIO (mg)	188.58
POTASIO (mg)	4.13
CONTENIDO ENERGÉTICO (Kcal)	238.81

#### 7. ETIQUETADO E INFORMACIÓN

- Nombre del producto
- Número de lote
- Indicar sí el producto es alérgeno (sí aplica)

#### 8. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

De acuerdo con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010:

ALÉRGENO	PRESENCIA
Gluten <sup>1,4</sup>	NO
Crustáceos	NO
Huevo	NO
Pescados	NO



**ESPECIFICACIÓN DE  
PRODUCTO  
TERMINADO**

**ES-PT-01**

**ALP-50**

[www.mawaespecialidades.com.mx](http://www.mawaespecialidades.com.mx)

Fecha: 24 octubre 2019

Revisión No. 1

Cacahuete	<b>NO</b>
Soya y sus derivados <sup>2</sup>	<b>NO</b>
Leche y productos lácteos <sup>3</sup>	<b>NO</b>
Nueces de árboles y sus derivados	<b>NO</b>
Sulfitos <sup>5</sup>	<b>NO</b>

<sup>1</sup> Cereales que contengan gluten (trigo, cebada, centeno, avena espelta o sus variedades híbridas y productos derivados).

<sup>2</sup> Excepto el aceite de soya.

<sup>3</sup> Derivados, incluida la lactosa.

<sup>4</sup> Se considera exento de gluten si su contenido es menor o igual a 20 mg/kg, de acuerdo con el CODEX Standard 118-1979.

<sup>5</sup> Expresados como SO<sub>2</sub>, en concentraciones de 10 mg/kg o mayores.

**9. ALMACENAMIENTO**

Bajo techo, seco, libre de humedad a temperatura ambiente

**10. EMBALAJE Y ESTIBADO**

El estibado debe ser en tarima estándar con no más de una tonelada de peso por tarima