



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ES-PT-01

EMULSTAR PAL-02

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 10 septiembre 2019

Revisión No. 2

1. GENERALIDADES

USO INTENCIONADO:	Estabilizador utilizado para la elaboración de yogur cremoso análogo acidificado químicamente y bajo en sólidos de leche.
ORIGEN Y MÉTODO DE OBTENCIÓN:	El producto terminado se elabora y distribuye en México. El proceso de producción es mezclado de polvos.
COMPOSICIÓN:	Almidón modificado, emulsificante y estabilizante.
PRESENTACIÓN:	Saco de papel de kraft con bolsa interna de polietileno de 25 kg
CONSUMO PREFERENTE:	2 años

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Color	Blanco a ligeramente amarillo.	Evaluación Sensorial
Apariencia	Polvo fino	Evaluación Sensorial
Olor	Característico	Evaluación Sensorial
Sabor	Característico	Evaluación Sensorial
Materia extraña	Exento de materia extraña	Visual

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Humedad %	14 máximo	Interno (IT-ID-01)
pH	4.5 – 6.0	Interno (IT-ID-02)
Plomo	< 0.5 ppm	Programa interno de análisis
Arsénico	< 1 ppm	Programa interno de análisis
Cadmio	< 0.1 ppm	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



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ES-PT-01

EMULSTAR PAL-02

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 10 septiembre 2019

Revisión No. 2

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	0.00
CARBOHIDRATOS	80.84
FIBRA	0.00
AZÚCARES	0.00
GRASA TOTAL	3.00
GRASA SATURADA	3.00
GRASA MONOINSATURADA	0.00
GRASA POLIINSATURADA	0.00
COLESTEROL	0.00
SODIO (mg)	75.20
POTASIO (mg)	0.00
CONTENIDO ENERGÉTICO (Kcal)	350.36

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 ^{1,4}	NO
Crustáceos	NO
Huevo	NO
Pescados	NO



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ES-PT-01

EMULSTAR PAL-02

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 10 septiembre 2019

Revisión No. 2

Cacahuete	NO
Soya y sus derivados ²	NO
Leche y productos lácteos ³	NO
Nueces de árboles y sus derivados	NO
Sulfitos ⁵	NO

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

² Excepto el aceite de soya.

³ Derivados, incluida la lactosa.

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

⁵ Expresados como SO₂, 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