

 PROBAMEX® Lo natural en ingredientes.	ESPECIFICACIÓN MANGO QP155	CÓDIGO	PM.ES.18
		No. DE REVISIÓN	5
		FECHA DE ELABORACIÓN	28/09/2024
		PÁGINA	1 DE 1

1. DESCRIPCIÓN.

Polvo amarillo libre de materia extraña, que se obtiene del secado por aspersión y mezclado de la pulpa de mango de la variedad Manila, encapsulantes, azúcar, ácido cítrico, sabor artificial, dióxido de silicio y laca amarillo 5 (Tartrazina).

2. ENVASE.

Sacos de papel Kraft de 25 Kg con tres capas, con bolsa interior de polietileno de baja densidad calibre 300. Cada envase deberá identificarse con el nombre del producto, peso neto, lote, fecha de fabricación, fecha de caducidad.

3. CONDICIONES DEL TRANSPORTE.

Temperatura ambiente. Evitar cualquier posibilidad de contaminación.

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

En lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa y el polvo. Mantener el envase perfectamente cerrado.

5. VIDA UTIL.

12 meses.

6. TIPO DE MUESTREO.

De acuerdo con el Procedimiento, AG.PR.07.

7. ESPECIFICACIONES.

	Especificación y unidad	Método de prueba	Parámetro	Legislación aplicable
Sensoriales	Polvo fino homogéneo	Visual	Aspecto	NOM-092-SSA1-1994 NOM-110-SSA1-1994 NOM-111-SSA1-1994 NOM-112-SSA1-1994 NOM-113-SSA1-1994 NOM-115-SSA1-1994 NOM-127-SSA1-1994 NOM-210-SSA1-2014 NOM-CRP-001-ECOL/93 NOM-087-ECOL-SSA1-2002
	De acuerdo al patrón	Visual	Color	
	De acuerdo al patrón	Olfativo	Olor	
	De acuerdo al patrón	Gustativo	Sabor	
Fisicoquímicos	3.0 - 4.5	CC.IN.06	pH sol al 10%	
	1.5 - 5.0 %	CC.IN.09	Humedad	
	0.5 - 2.5 %	CC.IN.10	Acidez (como ácido cítrico)	
	Retiene máx. 30 %	CC.IN.11	Granulometría (mallaUS) 60	
Microbiológicos	máx. 10,000 UFC/g	MI.IN.01	Cuenta total	
	Ausente	MI.IN.02	Coliformes totales	
	máx. 100 UFC/g	MI.IN.03	Hongos y levaduras	
	Ausente	MI.IN.04	Salmonella sp (en 25 gramos)	
	Ausente	MI.IN.05	E.Coli	
	Ausente	MI.IN.06	Staphylococcus Aureus	

8. PLAZO DE ANÁLISIS.

5 días.

9. USOS DEL PRODUCTO.

Se aplica como materia prima, para la formulación de productos como bebidas, botanas y dulces.

10. ACTUALIZACIONES.

FECHA	CAMBIOS
23/12/2009	Cambio del que elaboró, el de Gerente de investigación y desarrollo por el de Jefe de producción de mezclas y azúcar de caña líquida y cambio de códigos de microbiología.
23/05/2011	Cambio de responsable, de Jefe de producción de mezclas y azúcar de caña líquida por Jefe de producción de mezclas. En el apartado 2 Envase, se elimina la parte de gramaje de 95-100g. En el parámetro de granulometría la especificación se modifica de 5% por 30% de retención y se adiciona malla 60. En el parámetro E. Coli, Staphylococcus Aureus y Salmonella sp se modifica especificación de Negativo por Ausente.
01/06/2016	Se actualiza logo. Se modifica nombre de la especificación. Se actualiza apartado de descripción del producto y apartado de envase de acuerdo a lo indicado en la etiqueta. Modificación de unidad microbiológica en Cuenta total de máx. 2,000 UFC/g por máx. 10,000 UFC/g.
13/09/2022	Actualización de logo, responsabilidades y envasado en C-300. Se incluye legislación aplicable.
28/09/2024	Se añade legislación aplicable en el cuadro. Actualización de responsabilidades.

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Supervisor de producción de mezclas	Jefe de aseguramiento de calidad	Coordinador de planta