

 PROBAMEX®	ESPECIFICACIÓN FRESA DU QP156	CÓDIGO	PM.ES.16
		No. DE REVISIÓN	8
		FECHA DE ELABORACIÓN	17/01/2025
		PÁGINA	1 DE 2

1. DESCRIPCIÓN.

Polvo rosa libre de materia extraña, se obtiene del secado por aspersión de pulpa de fresa, encapsulantes, ácido cítrico.

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 entre 10 y 25°C. Evitar cualquier posibilidad de contaminación.

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

En lugar fresco, limpio y seco, protegido de la luz solar directa. Mantener el envase perfectamente cerrado. Temperatura entre 10 y 25°C.

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 - 4.0	CC.IN.06	pH sol al 10%	
	Máximo 5.0%	CC.IN.09	Humedad	
	2.0 - 4.5%	CC.IN.10	Acidez (como ácido cítrico)	
	Retiene máx. 20%	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 levadura	
	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	CAMBIO	
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 apartado 1. Descripción se sustituye el uso de ácido málico por ácido cítrico. Se incluye el parámetro y la especificación de granulometría. En el parámetro Coliformes totales, E. Coli, Staphylococcus Aureus y Salmonella se modifica especificación de Negativo por Ausente.	
01/06/2016	Se actualiza logo. Se modifica nombre de la especificación. Se actualiza apartado de descripción, apartado de usos del producto y apartado de envase de acuerdo a lo indicado en la etiqueta.	
11/10/2019	Se amplía el rango de humedad a máximo 5%, se actualiza logo.	
02/11/2021	Actualización en apartado de descripción y responsabilidades	
ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Supervisor de producción de mezclas	Jefe de aseguramiento de calidad	Coordinador de planta

 PROBAMEX®	ESPECIFICACIÓN FRESA DU QP156	CÓDIGO	PM.ES.16
		No. DE REVISIÓN	8
		FECHA DE ELABORACIÓN	17/01/2025
		PÁGINA	2 DE 2

09/09/2022	Actualización de responsabilidades y envasado en C-300. Se incluye legislación aplicable.
28/09/2024	Se añade legislación aplicable en el cuadro. Actualización de responsabilidades.
17/01/2025	Actualización de logo. Se añaden intervalos de temperaturas óptimas de transporte y almacenamiento.