

	ESPECIFICACIÓN DE AGUACATE P244	CÓDIGO	PS.ES.01
		No. DE REVISIÓN	5
		FECHA DE ELABORACIÓN	21/01/2025
		PÁGINA	1 DE 2

1. DESCRIPCIÓN

Polvo verde-amarillento, que se obtiene mediante el secado por aspersión de la pulpa de aguacate de la variedad Hass, libre de materia extraña.

2. ENVASE

Cubeta metálica de 11 kg, con doble bolsa interior de polietileno 300. Cada envase deberá identificarse con el nombre del producto, contenido neto, lote, fecha de producción y fecha de caducidad.

3. CONDICIONES DEL TRANSPORTE:

Temperatura ambiente entre 20°C y 25°C. Evitar cualquier posibilidad de contaminación.

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

En lugar fresco, seco y limpio protegido de la luz solar directa, mantener el envase perfectamente cerrado

5. VIDA ÚTIL: 6 meses

6. TIPO DE MUESTREO: De acuerdo al procedimiento AG.PR.07

7. ESPECIFICACIONES:

Propiedades	Especificación y unidad	Método de prueba	Parámetro	Legislación aplicable
Sensoriales	Polvo fino homogéneo	Visual	Aspecto	N/A
		Olor	Característico	
		Gustativo	Característico	
Fisicoquímicos	2.0% - 5.0%	CC.IN.09	Humedad	NOM-F-317-S-1978 NOM-116-SSA1-1994
	4.0 -6.0	CC.IN.06	pH solución al 10%	NOM-211-SSA1-2002
	0.7% - 1.3%	CC.IN.10	Acidez (como ácido cítrico)	NOM-211-SSA1-2002
Microbiológicos	Máximo 4,000 UFC/g	MI.IN.01	Cuenta estándar	NOM-092-SSA1-1994
	< 10 UFC/g	MI.IN.02	Coliformes totales	NOM-110-SSA1-1994
	<100 UFC/g	MI.IN.03	Hongos y levaduras	NOM-111-SSA1-1994
	Negativo	MI.IN.04	Salmonella sp en 25 g	NOM-112-SSA1-1994
	Negativo	MI.IN.05	E. coli	NOM-113-SSA1-1994 NOM-114-SSA1-1994 NOM-210-SSA1-2014

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

 PROBAMEX®	ESPECIFICACIÓN DE AGUACATE P244	CÓDIGO	PS.ES.01
		No. DE REVISIÓN	5
		FECHA DE ELABORACIÓN	21/01/2025
		PÁGINA	2 DE 2

8. PLAZO DE ANÁLISIS: 5 días.

9. USOS DEL PRODUCTO

Se aplica como materia prima en la formulación de salsas, aderezos, sazónadores y botanas.

10. PAIS DE ORIGEN:

MÉXICO

11. ACTUALIZACIONES

FECHA	CAMBIOS
06-07-2012	Elaboración de especificación
08-05-2014	Se cambia el rango de especificación de hongos y levaduras de <10 a <100. Se eliminan fechas de cambios que se conservaron a la especificación preliminar de I y D 15/02/2012 Parámetros microbiológicos. 30/01/2012 Cambio presentación a cubeta metálica, Se actualiza logo.
26-04-2016	Cambio de nombre del producto. Se cambia la especificación para el parámetro de Escherichia coli y Salmonella sp. a negativo.
28-09-2016	Cambio de especificación para los parámetros de color, olor y sabor. Cambios en la descripción de materias primas del producto.
24-09-2022	Cambio en los nombres de responsables. Cambio de logotipo. En descripción corrección de enunciado. Se adiciona columna de legislación.
21-01-2025	Actualización de logotipo, 2. Envase: se elimina el envase en bolsa de calibre 200, 3. Condiciones de transporte: aclaración a lo que refiere como temperatura ambiente, 4. Condiciones de almacenamiento cambio de la palabra polvo por limpio, 7. Especificaciones: adición de las normativas aplicables, se agrega punto 10. País de origen y las actualizaciones quedan en el punto 11.