 <b>Alimentos Bacigalupo S.A</b>	<b>SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>	<b>Revisión Nº:</b>	<b>Código:</b>
		00	E-PRO-01
	<b>Especificaciones Técnicas de Producto Terminado</b>	<b>Fecha de Revisión:</b>	<b>Página:</b>
		Dic- 2013	1 de 2

### Caramelo ABPP 1

#### 1) Definición

Jarabe de sacarosa de primera calidad, caramelizado parcialmente en equipos con calentamiento directo.

#### 2) Características Sensoriales

Aspecto: viscoso  
 Color: pardo brillante  
 Aroma: Débil olor característico  
 Sabor: Dulce, característico a caramelo

#### 3) Características Fisicoquímicas

Característica	Unidad	MIN	MAX	Método
pH		2.6	3.8	pHmetro membrana de vidrio
Densidad	g/ ml	1.235	1.365	Densímetro
Brix	°Brix	76	85	Refractómetro

#### Parámetros adicionales- inocuidad

**FISICO:** Debe estar libre de depósito de materias extrañas  
**QUIMICO:** El producto debe estar libre de pesticidas, melamina y sin T.A.C.C

#### 4) Vida útil

En condiciones normales de manipuleo y conservación el producto se mantiene inalterable por 24 meses.

#### 5) . Embalaje


Contenedores de 500 a 1000 kg. como máximo. Bidones

#### 6) Condiciones de transporte

Las adecuadas para evitar el deterioro del producto

#### 7) Condiciones de almacenamiento

Las adecuadas para evitar el deterioro del producto.

 <b>Alimentos Bacigalupo S.A</b>	<b>SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>	<b>Revisión N°:</b>	<b>Código:</b>
		00	E-PRO-01
	<b>Especificaciones Técnicas de Producto Terminado</b>	<b>Fecha de Revisión:</b>	<b>Página:</b>
		Dic- 2013	2 de 2

### 8) Rotulado - identificación

El envase primario (contenedor o bidón) deberá contener un rótulo indicando: nombre del proveedor, nombre del producto, número de lote o partida, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento, peso bruto y peso neto.

### 9) Información adicional

<u>Potenciales riesgos relacionados con la manipulación del material</u>	<u>Precauciones a tener en cuenta</u>
Cambia de color y sabor si se pasa la temperatura de almacenamiento.	No exceder los 80 grados de temperatura durante el almacenamiento.

### Control de Cambios

Rev.	Fecha	Motivo del Cambio
00	16/10/14	Primera versión