 Alimentos Bacigalupo S. A	<b>PRODUCCIÓN</b>	Revisión N°:	Código:
		01	E-PRO-03
	<b>Especificaciones Técnicas De Producto Terminado</b>	Fecha de Revisión:	Página:
		Dic- 2013	1 de 3

### Caramelo ABPP D2

#### 1) Definición

Se trata de un jarabe de sacarosa. Obtenido por cocimiento a partir de azúcar de primera calidad a 120° C. Estabilizado con Goma Xántica.

#### 2) Características sensoriales

ASPECTO: Líquido, viscoso  
COLOR: A caramelo. En Pantone 4975 C mínimo  
OLOR: A caramelo  
SABOR: A caramelo.

#### 3) Características fisicoquímicas

Característica	Unidad	MIN	MAX	Método	Frecuencia de análisis
pH		3.10	3.70		
Viscosidad	cp	30000	43000	Aguja LV2 – Velocidad 0.6 rpm a 45°C	
° Brix	Brix	71	79		
Baumé		53.4	54.4	23° C	
Densidad	g / cm <sup>3</sup>	1.280	1.380	23° C	

De los que se realizan:

Característica	Unidad	MIN	MAX	Método	Frecuencia de análisis
pH		3.10	3.70	pHmetro membrana de vidrio a 20° C	Por elaboración
Viscosidad 2	cp	30000	43000	FUNGILAB Spin R2 1 rpm, 45°C	Por elaboración
° Brix	Brix	71	79	Refractómetro A 60° C	Por elaboración

#### 4) Características microbiológicas

 Alimentos Bacigalupo S. A	<b>PRODUCCIÓN</b>	Revisión N°:	Código:
		01	E-PRO-03
	<b>Especificaciones Técnicas De Producto Terminado</b>	Fecha de Revisión:	Página:
		Dic- 2013	2 de 3


Nuestra empresa no realiza los siguientes análisis microbiológicos en caso de requerirlos se solicitan a un laboratorio externo.

Microorganismos	Unidad	Tolerancia	Método	Frecuencia de análisis
Bacterias aerobias totales	ufc/g	10	Recuento en placa	Semestral
Hongos y levaduras	ufc/g	10	Recuento en placa	Semestral
Coliformes totales o enterobacterias	/g	3	Investigación	Semestral
<i>E. coli</i>	/g	AUSENCIA	Investigación	Semestral
<i>Bacillus cereus</i>	/1g	100	Investigación	Semestral
<i>Staphylococcus aureus</i>	/1g	AUSENCIA	Investigación	Semestral
<i>Salmonella</i>	/25g	AUSENCIA	Investigación	Semestral

#### 5) Residuos químicos

	Unidad	Tolerancia	Método	Frecuencia de análisis
Arsénico (As)	mg/Kg	1.0	FAAS: Espectofotometría de Absorción atómica de llama	semestral
Plomo (Pb)	mg/Kg	0.5	FAAS: Espectofotometría de Absorción atómica de llama	semestral
Cobre (Cu)	mg/Kg	10.0	FAAS: Espectofotometría de Absorción atómica de llama	semestral

- Cuerpos extraños

 Alimentos Bacigalupo S. A	<b>PRODUCCIÓN</b>	<b>Revisión N°:</b>	<b>Código:</b>
		01	E-PRO-03
	<b>Especificaciones Técnicas De Producto Terminado</b>	<b>Fecha de Revisión:</b>	<b>Página:</b>
		Dic- 2013	3 de 3

	Unidad	Tolerancia	Método	Frecuencia de análisis
Cascarilla			filtrados	Por elaboración

#### 6) Embalaje

A granel en tanque de acero

#### 7) Condiciones de transporte

Las adecuadas para evitar el deterioro del producto y el ensuciamiento.

#### 8) Condiciones de almacenamiento

Adecuadas para evitar el deterioro del producto. Conservar a temperatura ambiente 16 a 30° C. No guardar a menos de 15° C, porque se cristaliza.

#### 9) Vida útil

12 meses en las condiciones antes mencionadas

#### 10) Rotulado - identificación

Se entrega con remito, con número de lote, número de orden de compra, y protocolo de análisis

#### Control de Cambios

Rev.	Fecha	Motivo del Cambio
00	Feb-2015	Primera versión
01	Feb-2015	Se completa análisis microbiológico