 Alimentos Bacigalupo S.A	SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	Revisión Nº:	Código:
		00	E-PRO-10
	Especificaciones Técnicas de Producto Terminado	Fecha de Revisión:	Página:
		Dic- 2013	1 de 2

Caramelo ABPP J

1) Definición

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

2) Características Sensoriales

Aspecto: viscoso
Color: Ámbar claro
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.

 Alimentos Bacigalupo S.A	SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	Revisión N°:	Código:
		00	E-PRO-10
	Especificaciones Técnicas de Producto Terminado	Fecha de Revisión:	Página:
		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