

	<b>Código del documento:</b> ES.AC.PT32-4	<b>Fecha de emisión:</b> 08/2014	<b>Página 1 de 7</b>
	<b>Título del documento:</b> Especificación de producto. Palmito entero Identificación interna de fábrica: FE21		
	<b>Referencia:</b> NT-CC/AC	<b>Reemplaza a:</b> RE.AC.PT32-3	

<b>Revisado y aprobado</b>  Ing. Cristian Cevallos <b>Jefe Sistema de Calidad</b> Fecha 13/08/2014	<b>Revisado y aprobado</b>   Ing. Martha Barona <b>Jefe Producción</b> Fecha 13/08/2014	<b>Revisado y aprobado</b>  Ing. Rolando Gutiérrez <b>Gerente de Planta</b> Fecha 13/08/2014
--	---	--

### Capítulo uno: Datos Comerciales

- 1.1 Proveedor:** I.A.E. Industria Agrícola Exportadora INAEXPO C.A.  
Dirección: Los Naranjos N44-15 y Avenida De los Granados, Quito, Ecuador
- 1.2 Fabricante:** I.A.E. Industria Agrícola Exportadora INAEXPO C.A.  
Dirección: km 8.5 vía Santo Domingo - Quinindé, Santo Domingo de los Tsachilas, EC
- 1.3 Contacto / responsabilidades**
- |                               |                   |                           |  |
|-------------------------------|-------------------|---------------------------|--|
|                               |                   | <b>Número telefónico</b>  | <b>e-mail</b>  |
| <b>Ventas / Exportaciones</b> | Byron Maldonado   | +593 (2) 3976400 ext 1577 | <a href="mailto:bmaldonado@pronaca.com">bmaldonado@pronaca.com</a> |
| <b>Aseguramiento Calidad</b>  | Cristian Cevallos | +593 (2) 2742917 ext 280  | <a href="mailto:crcevallos@pronaca.com">crcevallos@pronaca.com</a> |

**1.4 Especificación de peso**

Unidad simple o unidad de consumo			
<b>Embalaje</b>	Frasco		
<b>Peso neto</b>	410 g		
<b>Tolerancia</b>	3,00 %	12,3 g	
<b>Peso drenado</b>	250 g		
<b>Tolerancia</b>	7,20 %	18,0 g	

Unidad comercial o unidad de factura		
<b>Embalaje</b>	Carton	
<b>Peso neto</b>	12 x	410 g
<b>Peso bruto</b>	4920 g	8,764,24

**1.5 Descripción de los materiales de embalaje**

Embalaje primario (cuerpo)		Unidad simple				
<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>Espesor min</b>	N/A	<b>Diam Ext</b>	82,60 ± 1,59	<b>Altura</b>	110,10 ± 1,19
<b>Tipo de materiales</b>	Vidrio tipo III		<b>¿Es apropiado para alimentos?</b>		Si	
<b>Peso mínimo (g)</b>	234 ± 10,63		<b>¿Existe una especificación?</b>		Si	
<b>Etiquetado</b>	Etiqueta con recubrim UV		<b>Clase de cierre</b>	Cierre manual		

**Embalaje primario (tapa) Unidad simple**

<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>Espesor min</b>	N/A	<b>Diam Ext</b>	85,1 + 0,3	<b>Tipo</b>	Twist off
<b>Tipo de materiales</b>	Metálica		<b>¿Es apropiado para alimentos?</b>		Si	
<b>Peso mínimo(g)</b>	16,4 g		<b>¿Existe una especificación?</b>		Si	

La tapa del envase está también disponible bajo pedido con recubrimiento libre de Bisfenol A

**Embalaje secundario Unidad de factura**

<b>Dimensiones externas (mm)</b>	<b>Longitud</b>	358,0 mm	<b>Ancho</b>	268,0 mm	<b>Altura</b>	115,0 mm
<b>Tipo de materiales</b>	Cartón corrugado, diseño para encartonadora. 1 solo piso de producto					
<b>Etiquetado</b>	Un marking en ink jet		<b>Clase de cierre</b>	Encartonadora (hot melt)		

	<b>Código del documento:</b> ES.AC.PT32-4	<b>Fecha de emisión:</b> 08/2014	<b>Página 2 de 7</b>
	<b>Título del documento:</b> Especificación de producto. Palmito entero Identificación interna de fábrica: FE21		
	<b>Referencia:</b> AC-NT/CC	<b>Reemplaza a:</b> RE.AC.PT32-3	

## Capítulo dos: Definición de producto

### 1.0 Información sobre el etiquetado

Ingredientes	Indique su origen	Fuente	% Total <sup>(1)</sup>
Palmito (Entero)	Ecuador	Granja	62,00 %
Agua	Ecuador	Pozo	34,84 %
Sal	Ecuador	Sal de mar	2,20 %
Acido cítrico E330	China	Maíz	0,96 %

(1) % Total está referido a la composición inicial, no basado en producto terminado

### 2.0 Valores nutricionales *(Resultados con relación al producto final drenado)*

Tamaño porción **100** g      Porciones por unidad **2,5**

Obtenido por análisis de laboratorio				Obtenido por cálculo			
	Resultados	Incertidumbre					
<b>Grasas totales</b>	< 0,5 g	± n/a g	<b>Valor energético (FDA)</b>	36 kcal	151 kJ		
<i>De las cuales</i> <b>Ácidos grasos saturados</b>	< 0,01 g	± n/a g	<b>Valor energético (UE)</b>	31 kcal	132 kJ		
<b>Ácidos grasos monoinsaturados</b>	< 0,01 g	± n/a g	<b>Carbohidratos totales (FDA)</b>	6,4 g			
<b>Ácidos grasos poliinsaturados</b>	< 0,01 g	± n/a g	<b>Carbohidratos disponibles (UE)</b>	4,2 g			
<b>Ácidos grasos Trans</b>	< 0,01 g	± n/a g					
<b>Azúcares totales</b>	1,6 g	± 0,7 g	<b>Vitaminas y minerales</b>				
<b>Fibra alimentaria</b>	2,2 g	± 0,7 g	C	7,26 mg			
<b>Proteínas</b>	2,5 g	± 0,4 g	Hierro	0,42 mg			
<b>Sal</b>	0,603 g	± 0,062 g	Calcio	40,00 mg			
<b>Sodio</b>	0,241 g	± 0,025 g	<b>Otros</b>				
			Colesterol	0,00 g			

### 3.0 Información referente a OGM's y productos irradiados

¿Contiene el producto algún ingrediente o aditivo el cual ha sido obtenido mediante tecnología genética o por medio de aditivos técnicos genéticamente modificados? **NO**

¿Ha sido el producto o uno de sus componentes irradiado? **NO**

### 4.0 información sobre alérgicos

No se maneja ningún tipo de alérgico en la planta, en caso de requerir más detalles, la declaración de alérgicos está disponible

### 5.0 Vida útil

#### Durabilidad mínima garantizada

Después de fabricado **48 Meses**

Luego de abierto **7 día(s)**

### 6.0 Condiciones de almacenaje y distribución

**Temperatura de entrega y almacenamiento:** No se requieren condiciones especiales

**Después de abierto:** Trasvasar el contenido a un recipiente de vidrio con toda la salmuera, tapar y mantener refrigerado

## 7.0 Valores nutricionales con relación a 100g de producto final drenado

### De acuerdo con la 21CFR101.9 de la FDA

#### Valores Nutricionales

Tamaño de Porción 1/2 taza (100g)  
Porciones Por Unidad 2,5

##### Cantidades Por Porción

**Calorías** 35 **Calorías de la grasa** 0

##### % Valor Diario\*

**Grasa Total** 0g **0%**

**Grasa Saturada** 0g **0%**

**Grasas Trans** 0g

**Colesterol** 0mg **0%**

**Sodio** 240mg **10%**

**Carbohidratos Totales** 6g **2%**

**Fibra dietaria** 2g **8%**

**Azúcares** 2g

**Proteína** 3g

**Vitamina A\*\*** • **Vitamina C** 10%

**Calcio** 4% • **Hierro** 2%

\*\* Contiene menos que el 2 por ciento del Valor Diario de estos

Nutrientes

\*El % Valor Diario está basado en una dieta de 2,000 calorías

Sus Valores Diarios pueden ser mas altos o bajos dependiendo

de sus necesidades de calorías:

	Calorías:	2,000	2,500
Grasa Total	Menos que	65g	80g
Grasa Sat	Menos que	20g	25g
Colesterol	Menos que	300mg	300mg
Sodio	Menos que	2,400mg	2,400mg
Carbohidratos Totales		300g	375g
Fibra Dietaria		25g	30g

Calorías por gramo

Grasa 9 • Carbohidratos 4 • Proteína 4

### De acuerdo con (UE) N° 1169/2011

#### Valores Nutricionales

Tamaño de Porción 1/2 taza (100g)  
Porciones Por Unidad 2,5

##### Cantidades Por Porción

**Valor energético** 132 kJ 31 kcal

**Grasas** 0 g

De las cuales

**Acidos grasos saturados** 0 g

**Acidos grasos monoinsaturados** 0 g

**Acidos grasos poliinsaturados** 0 g

**Acidos grasos Trans** 0 g

**Hidratos de carbono** 4,2 g

De los cuales

**Azúcares** 1,6 g

**Fibra alimentaria** 2,2 g

**Proteína** 2,5 g

**Sal** 0,603 g

	<b>Código del documento:</b> ES.AC.PT32-4	<b>Fecha de emisión:</b> 08/2014	<b>Página 4 de 7</b>
	<b>Título del documento:</b> Especificación de producto. Palmito entero Identificación interna de fábrica: FE21		
	<b>Referencia:</b> AC-NT/CC	<b>Reemplaza a:</b> RE.AC.PT32-3	

### Capítulo tres: Tecnología y seguridad alimentaria

#### 1.0 Descripción breve del proceso de producción:

El diagrama de flujo está disponible si se requiere

#### 2.0 Calidad y seguridad del producto

¿Cuenta con un plan HACCP, los documentos necesarios y están actualizados?	Si
¿Está su Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria Certificado?	Si

<b>Estandar certificado</b>	<b>Ente certificador</b>
International Featured Standard, IFS Food v6	Ecocert France SAS

PC's (Puntos de control) y PCC's (Puntos críticos de control)

PC / PCC	Qué	Dónde	Valor
CP1	Calidad e inocuidad de materia prima	Recepción de materia prima	De acuerdo con especificaciones internas
CP2	Control de textura	Area de pelado	Piezas suaves
PCC 1	Control de espinas	Area interna de proceso	Ausencia de espinas
CP3	Control de envasado	Area de envasado	De acuerdo con especificaciones internas
CP4	Control de peso de llenado y neto	Area de pesado	De acuerdo con especificaciones internas
PCC 2	Acidificación	Area de preparación salmuera	pH de salmuera en producto terminado < 4,60
CP5	Contenido (%) de sal y ácido cítrico	Area de preparación salmuera	De acuerdo con especificaciones internas
CP6	Temperatura de exhausting	Túnel de desaireado	Temperatura > 80°C, Tiempo 4 min, mínimo
CP7	Control del sellado mecánico	Cerradoras mecánicas	De acuerdo con especificaciones internas
PCC 3	Proceso térmico	Area de autoclaves	Tiempo y temperaturas aprobadas por autoridad
CP8	Análisis de producto terminado luego de incubación y cuarentena	Laboratorio de Aseguramiento de la Calidad	De acuerdo con especificaciones internas
CP9	Etiquetado y encartonado	Area de etiquetado	De acuerdo con especificaciones internas

	<b>Código del documento:</b> ES.AC.PT32-4	<b>Fecha de emisión:</b> 08/2014	<b>Página 5 de 7</b>
	<b>Título del documento:</b> Especificación de producto. Palmito entero Identificación interna de fábrica: FE21		
	<b>Referencia:</b> NT-CC/AC	<b>Reemplaza a:</b> RE.AC.PT32-3	

### Capítulo cuatro: Analisis de producto terminado

#### 1.0 Analisis Fisico - quimico de producto terminado

Parámetro	Método	Valor target	Tolerancia
pH de salmuera	Potenciométrico	4,15	± 0,25
Contenido de sal (% cloruro de sodio)	Titulación	1,1	± 0,5
Acidez (% acido cítrico)	Titulación	0,45	± 0,15
Vacío (pulgadas Hg)	Vacuómetro	10	≥ 8,0
Número de tallos	Visual	6	5 - 7
Numero de tallos cónicos (% del total de tallos)	Visual	1	1
Longitud de tallo (mm)	Calibrador	87	± 5
Diámetro de tallo (mm)	Calibrador	N/A	-
Indice de Uniformidad (mm)	Vernier caliper	N/A	-
Indice de Conocidad (mm)	Vernier caliper	N/A	-
Diámetro del medallón (mm)	Calibrador	N/A	-
Longitud o altura del medallon (mm)	Calibrador	N/A	-
Tamaño del cubito (mm)	Calibrador	N/A	-

#### 2.0 Análisis microbiológico y estabilidad biológica de producto terminado

Los analisis microbiologicos y de estabilidad biológica son realizados despues de un periodo de 7 días de cuarentena sobre las muestras incubadas a 37°C y 55°C

Parámetro	Método	Valor target	Tolerancia
Recuento de aerobios (ufc/ml)	Petriefilm ®	0	< 10
Recuento de coliformes (ufc/ml)	Petriefilm ®	0	< 10
Recuento de hongos y levaduras (ufc/ml)	Petriefilm ®	0	< 10
Diferencia entre pH a 55°C y pH a 37°C versus pH T° Ambiente	Potenciométrico	0,0	< 0,5

	<b>Código del documento:</b> ES.AC.PT32-4	<b>Fecha de emisión:</b> 08/2014	<b>Página 6 de 7</b>
	<b>Título del documento:</b> Especificación de producto. Palmito entero Identificación interna de fábrica: FE21		
	<b>Referencia: AC-NT/CC</b>	<b>Reemplaza a: RE.AC.PT32-3</b>	

### 3.0 Descripción organoléptica

Parámetro	Especificación	Menor defecto aceptable
Color del producto	Marfil característico	Ligeramente café o rosa
Aspecto / apariencia de la salmuera	Salmuera limpia, homogénea	Baja turbidez y pequeñas cantidades de sedimentos o pequeños trozos de palmito
Olor y sabor del producto	Característico del palmito	-
Textura del producto	Crujiente	Ligeramente suave o duro

### 4.0 Defectos y tolerancias

Parámetro	Límite de aceptación
Textura defectuosa (dura o excesivamente fibrosa y/o partes excesivamente blandas que afectan gravemente a la comestibilidad de la unidad)	< 10% del peso drenado del producto
Impurezas minerales (como arena, arenilla o materia terrosa)	< 10% del peso drenado del producto
Daños mecánicos (significa unidades rotas o agrietadas o trozos desprendidos, que afectan gravemente la apariencia de la unidad)	< 10% del peso drenado del producto
Macas (comprende alteración del color, cicatrices, rasguños, roturas de la piel u otros defectos parecidos que afectan gravemente a la apariencia de la unidad)	< 10% del peso drenado del producto
Límites totales de todos los defectos	< 20% del peso drenado del producto

	<b>Código del documento:</b> ES.AC.PT32-4	<b>Fecha de emisión:</b> 08/2014	<b>Página 7 de 7</b>
	<b>Título del documento:</b> Especificación de producto. Palmito entero Identificación interna de fábrica: FE21		
	<b>Referencia: AC-NT/CC</b>	<b>Reemplaza a: RE.AC.PT32-3</b>	

**Capítulo cinco: Comentarios finales**

**1.0 Cumplimiento Regulatorio**

INAEXPO garantiza que el producto cumple con la Regulación aplicable en materia de alimentos siguiendo los lineamientos generales mencionados en (CE) No 178/2002.

Toda la información referente a materia prima, ingredientes, controles de proceso y cualquier otra relevante puede ser recuperada de acuerdo con el artículo 18 de la directiva (CE) No 178/2002 mediante el sistema de trazabilidad.

El producto está libre de cualquier sustancia peligrosa, especialmente metales pesados y otras no permitidas de acuerdo con el Reglamento (CE) No 1881/2006

y dentro de los límites de pesticidas permitidos de acuerdo con el Reglamento (CE) No 396/2005 y la Directiva 90/642/CEE con sus correspondientes enmiendas.

Libre de sustancias alergenicar de acuerdo con el anexo de la Directiva 2007/68/CE como corrección del anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE en referencia a ciertos ingredientes alimentarios.

Libre de OGM's de acuerdo con su definición en el Reglamento (CE) No 1829/2003 y considerando el Reglamento (CE) No 1830/2003

INAEXPO C.A. asegura que:

- 1.- El producto entregado (materia prima y producto final, incluyendo aditivos y agentes tecnológicos) no contiene proteínas con OGM's detectables y/o GMO-DNA como está determinado por los métodos analíticos oficiales.
- 2.- El producto terminado, la material prima y los ingredientes no han sufrido ningún tipo de tratamiento con ionización
- 3.- Nuestros materiales de embalaje primario cumplen con los límites de BADGE, BFDGE & NOGE de acuerdo con el Reglamento (CE) No 1895/2005 y cumplen con el Reglamento (CE) No 1935/2004 referente a materiales en contacto con alimentos.

**2.0 Garantía**

INAEXPO C.A. Certifica que el producto corresponde completamente a esta especificación

**3.0 Aprobación del Cliente**

**Proveedor y Cliente tienen la obligación de tratar esta información confidencialmente**

Departamento de Aseguramiento de la Calidad		Departamento de compras	
Nombre	<input type="text"/>	Nombre	<input type="text"/>
Cargo	<input type="text"/>	Cargo	<input type="text"/>
Fecha (dd/mm/aaaa)	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	Fecha (dd/mm/aaaa)	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
Firma	<input type="text"/>	Firma	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>