

Especificación de producto	GUACAMOLE LIOFILIZADO Guacamole Freeze dried	No. de Documento: LYO – ESP TEC 022
		Versión: 1
		Sustituye a: N/A
		Fecha de Implementación: 30/01/22

1. DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Guacamole secado por método de liofilización, presentación en polvo. El producto mantiene sus características organolépticas tales como sabor, olor y color del producto fresco, así como sus propiedades nutrimentales. / Guacamole dried by freeze-drying method, powder presentation. The product maintains its organoleptic characteristics such as taste, smell and color of the fresh product, as well as its nutritional properties.

2. USO MÁS COMÚN DEL PRODUCTO / PRODUCT USE

El guacamole liofilizado es una guarnición o acompañamiento de uso en la comida mexicana, al igual es empleado como una botana principal en diversos eventos alrededor del mundo por su sabor. Al ser deshidratado por este método lo vuelve libre de refrigeración y de fácil reconstitución a fin de aumentar su practicidad y facilidad de elaboración en cocina. / Freeze-dried guacamole is a garnish or accompaniment used in Mexican food, as well as used as a main snack in various events around the world for its flavor. Being dehydrated by this method makes it free of refrigeration and easy reconstitution in order to increase its practicality and ease of preparation in the kitchen.

3. CONSERVADORES / PRESERVATIVE

Sin aditivos o conservadores añadidos / No additives or preservatives added.

4. INGREDIENTES / INGREDIENTS

Pulpa de aguacate hass, jitomate saladet, cebolla blanca, cilantro, jugo de limón natural, sal común y chile serrano. / Hass avocado pulp, tomato saladet, white onion, coriander, natural lemon juice, common salt and serrano chili.

5. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES / SENSORY CHARACTERISTICS

Características/ Characteristics	Especificación/ Specification	Referencia/ Reference
Olor/ Odor	Característico a los componentes, libre de olores extraños / Characteristic of the components, free of foreign odors.	Procedimiento general de análisis sensoriales/ General sensory analysis procedure ISO 8586:2012 ISO: 16820:2004
Sabor/ Flavor	Característico, libre de sabores extraños/ Characteristic, free of strange flavors	
Color/ Color	Verde claro en su mayoría con partículas de color característico a sus componentes/ Light green mostly with particles of characteristic color to its components	
Apariencia/ Appearance	Polvo/ Powder	
ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
IBQ. Ricardo E. Sánchez Gerente de Planta/Operaciones	Raul Alvarez Torres Dirección General	Dirección Calidad

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS

Especificación de producto	GUACAMOLE LIOFILIZADO Guacamole Freeze dried	No. de Documento: LYO – ESP TEC 022
		Versión: 1
		Sustituye a: N/A
		Fecha de Implementación: 30/01/22

Características / Characteristics	Especificación / Specification	Referencia / Reference
Humedad / Moisture	<5 %	NOM-116-SSA1-1994
Materia extraña / Foreign matter	Ausente/ Absent	AOAC 945.75

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Características/ Characteristics	Especificación/ Specification	Referencia/ Reference
Bacterias mesófilas aerobias (UFC/g) / Aerobic Mesophilic Bacteria (CFU/g)	≤50,000	NOM-092-SSA1-1994
Hongos y levaduras (UFC/g) / Molds and yeasts (CFU/g)	≤1000	NOM-111-SSA1-1994
Coliformes totales (UFC/g)/ Total coliforms (CFU/g)	<10	NOM-113-SSA1-1994
Coliformes fecales (NMP/g)/ Fecal coliforms (MPN/g)	<3	NOM-210-SSA1-2014
<u>E. coli</u> (NMP/g)/ <u>E. coli</u> (MPN/g)	<3	NOM-210-SSA1-2014
<u>Salmonella spp</u> (Ausente en 25 g)/ <u>Salmonella spp</u> (Absent in 25 g)	Ausente en 25 g / Absent by 25 g	NOM-210-SSA1-2014
<u>S. aureus</u> (UFC/g)/ <u>S. aureus</u> (UFC/g)	<10	NOM-210-SSA1-2014

Especificación de producto	GUACAMOLE LIOFILIZADO Guacamole Freeze dried	No. de Documento: LYO – ESP TEC 022
		Versión: 1
		Sustituye a: N/A
		Fecha de Implementación: 30/01/22

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / STORAGE CONDITIONS AND SHELF LIFE

Almacenamiento/ Storage	Mantener en un lugar seco ($\leq 40\%$ de humedad relativa) fresco ($\leq 25^{\circ}\text{C}$), protegido de la intemperie, polvo, luz solar directa y plagas. Debe mantenerse en su empaque original perfectamente cerrado. No almacenar ni transportar con materiales que pudieran transferir olores extraños. / Keep in a dry ($\leq 40\%$ relative humidity) and cool ($\leq 25^{\circ}\text{C}$) place, protected from outdoors, dust, direct sunlight and pests. The product must be stored in its original packaging and it must be perfectly closed. Do not store or transport with materials that could transfer odors.
Vida útil/ Shelf life	24 Meses/ 24 Months
Cada entrega está acompañada de su certificado de calidad correspondiente al lote entregado. / Each delivery is accompanied by its quality certificate corresponding to the batch delivered	

9. EMPAQUE / PACKING

Se enviará en bolsas de altas barreras metalizadas, limpias, libres de materia extraña o sustancias adulteradas, de alta densidad, selladas. Contiene absorbente de O_2 y empaques primario independientes para el chile serrano, retirar antes de usar el producto. / It will be sent in clean metallized, free of foreign matter bags or adulterated substances, high-density. Contains O_2 absorbent and independent primary packaging for serrano chili, remove before using the product.

10. ETIQUETADO / LABELING

10.1 Cada envase primario está perfectamente identificado con los siguientes datos:/ Each primary packaging is perfectly identified with the following data:

- 10.1.1 Nombre de la empresa/ Company name
- 10.1.2 Nombre del producto/ Product name
- 10.1.3 No. De Lote/ Batch Number
- 10.1.4 Fecha de consumo preferente/ Best Before Date
- 10.1.5 Contenido neto/ Net weight

11. CONTROL DE CAMBIOS

Especificación de producto	GUACAMOLE LIOFILIZADO Guacamole Freeze dried	No. de Documento: LYO – ESP TEC 022
		Versión: 1
		Sustituye a: N/A
		Fecha de Implementación: 30/01/22
		Vigencia: 29/01/23

Revisión	Fecha	Motivo de cambio