

Hoja de especificaciones de PT

PIMIENTA

Fecha de emisión: 22-01-22
Código: CAL-ESP-051
Versión: 4
Páginas: 1

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Composición		Pimienta negra molida	
Origen	Vegetal	Vida útil	2 años, respetando las condiciones óptimas de almacenamiento.

CARÁCTERÍSTICAS SENSORIALES		CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	
Aspecto	Polvo fino, uniforme	Purezas	97 – 99 %
Color	Gris verdoso o negruzco con manchas oscuras	Humedad	12 % máx
Olor	Aromático penetrante y pungente característico	Materia extraña	Ausente
Sabor	Pungente característico		

CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		DATOS DEL ETIQUETADO
<i>E. coli</i>	Negativo	✓ Denominación del producto ✓ Lote y fecha de caducidad impresa en envase colectivo ✓ Nombre o razón social del fabricante ✓ Cont. Neto
<i>Salmonella spp/ 25 g</i>	Ausente	

INDICACIONES DE ALMACENAJE
Almacenar en un lugar cerrado, fresco, con ventilación, seco, libres de polvo, higiénicos y que estén protegidos contra insectos, roedores, etc.

PRESENTACIÓN	EMPAQUE PRIMARIO	EMPAQUE SECUNDARIO Y Terciario
1000 Sticks de 0.3 g	Papel polibond	Bolsa de polietileno y caja tipo corrugado

PIMIENTA

USO PREVISTO Y MAL USO INTENCIONADO, PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO

Ingrediente o condimento destinado para brindar sabor a los alimentos ya preparados (carne, sopas, ensaladas, etc). No requiere preparación. **No utilizar el producto para fines distintos a los alimentarios, no se sugiere el consumo directo (sin diluir). No se sugiere el consumo del envase primario (papel). No se han reportado efectos adversos en población general, sin embargo, se recomienda discreción en su consumo en personas con problemas gastrointestinales irritables.**

INSTRUCCIONES PARA SU MANIPULACIÓN Y/O PREPARACIÓN

Vierta el contenido del sobre en los alimentos de su preferencia.
El contenido del sobre debe utilizarse inmediatamente, después de abrirlo, para evitar la absorción de humedad. Deposite el envase vacío en la basura.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA

Camiones en caja cerrada, con certificado de fumigación vigente, libre de olores extraños y plaga.

NORMATIVIDAD APLICABLE

- **NOM-051-SCFI/SSA1-2010** NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- Norma Oficial Mexicana **NOM-002-SCFI-2011**, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- **NMX-F-445-1983** Alimentos-especies y condimentos-pimienta negra y pimienta blanca food-spices and condiments-black pepper and white pepper

NORMATIVIDAD APLICABLE





Hoja de especificaciones de PT

PIMIENTA

Fecha de emisión: 22-01-22
Código: CAL-ESP-051
Versión: 4
Páginas: 1

FECHA DEL CAMBIO	REVISIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO	RESPONSABLE
22-enero-2022	1	Emisión del documento.	Thalía García L.
22-mayo-2024	2	Actualización de requerimientos de ISO 22000	Carolina Mesa V.
01-diciembre-2025	3	Ajuste y mejora de requerimientos	Carolina Mesa V.
16/ febrero/2026	4	Se agrega normatividad aplicable (NMX-F-445-1983)	Carolina Mesa V.

