



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO SUMINISTRADO

Section 1.0 Detalles de Contactos & Declaración

Product Name:	Guacamole ARG
Product Code: Mc Cain : Supplier:	FROZAVO S.A. DE C.V.
Supplier Address:	CARRETERA JACONA - LOS REYES KM.39 TINGUINDIN, MICHOACAN, MEXICO
Telephone/Fax Number :	01 (+52) 354 5513363
Packing Site Address (if different):	N/A
Telephone/Fax Number:	N/A

Supplier 24h contacts :

Business Contact Name: Lic. Juan Carlos Ramirez	Address :	CARRETERA JACONA - LOS REYES KM.39 TINGUINDIN, MICHOACAN, MEXICO
	Phone :	01 (+52) 354 5513363
	Fax :	N/A
	Mobile :	354 551 3363
	Email :	juancarlos@frozavo.com
QA Contact Name : Ing Miriam Berenice Guillen Ramirez	Address :	CARRETERA JACONA - LOS REYES KM.39 TINGUINDIN, MICHOACAN, MEXICO
	Phone :	01 (+52) 354 5513363
	Fax :	N/A
	Mobile :	N/A
	Email :	Calidad1@frozavo.com




DECLARACIÓN

El Proveedor garantiza que los productos suministrados bajo esta Especificación se ajustarán a la Especificación en todo momento y serán de la naturaleza y calidad exigida.

Los productos (y sus ingredientes) fabricados para McCain, las instalaciones de fabricación de productos y las instalaciones de distribución deben cumplir con todas las legislaciones y códigos de prácticas mexicanos pertinentes, incluidas las especificidades locales y los materiales de embalaje.

Más concretamente, el proveedor garantiza que durante cada etapa de producción, envasado y transporte, el sistema HACCP se aplica para garantizar la calidad y seguridad de los productos.

Pudiendo no avisar: - McCain tiene derecho a estar presente durante las producciones
- Las auditorías del Sistema de Calidad y seguridad alimentaria serán llevadas a cabo anualmente o cuando se considere necesario por personal de Calidad de McCain o por quien este acredite.

	<u>Por el Proveedor</u>		<u>Por McCain</u>
Nombre:	Miriam Berenice Guillen Ramirez _____	Nombre:	_____
Rol:	Jefe de aseguramiento de Calidad _____	Rol:	_____
Firma:	_____ 	Firma:	_____
Fecha:	05/04/2021 _____	Fecha:	_____



Sección 2.0 DETALLES DEL PRODUCTO

Descripción :

Nombre legal : Guacamole congelado

Descripción corta :

Guacamole: Mezcla de aguacate, vegetales, especias e ingredientes procesada en pasteurización a alta presión. Empacada en bolsas de polietileno y cajas de cartón corrugado. Rápidamente congelado.

Lista de ingredientes:

Aguacate Hass (82.62%), Jitomate (12.00%), cebolla (4.00%), sal (0.85%), cilantro (0.16%), goma xantana (0.16%), ácido cítrico (0.12%) ácido ascórbico (0.05%), ajo (0.04%).

No contiene alergenosen.

Instrucciones de uso:

Refrigerar el producto a 3 – 8°C durante 24 horas antes de usar

Vida útil desde refrigerado es 25 días a 3-8°C en bolsas cerradas y 72 horas a 3-8°C una vez abierto.

ATRIBUTOS SENSORIALES

Aspecto visual (congelado y listo para usar)

Pulpa verde de aguacate congelado con trozos del mismo aguacate y presencia de jitomate, cebolla y especias.

Sabor y aroma:

Sabor y aroma característicos al guacamole con notas de jitomate, cebolla, ajo y cilantro

Textura:

Cremosa y suave con pequeños trozos del mismo aguacate y pequeños trozos de otros vegetales. Debe ser consistente en todos los lotes.



Sección 2.0 cont... DETALLES DEL PRODUCTO

Estándares de Calidad: (para usar en los controles)

Tamaño de muestra: 450 gramos

PARAMETRO (MIXER)	TARGET	TOLERANCIA	FRECUENCIA
pH	4.70	4.6-4.8	Cada batch
°Brix	12	>10.5	Cada batch
Sal %	0.85 %	0.72 - .98%	Cada batch
% de trozos en malla de ¼"	40%	Min 35%	Cada batch

PARAMETRO (PRODUCTO FINAL)	TARGET	TOLERANCIA	FRECUENCIA
pH	4.8	4.5 – 5.5	Cada batch
°Brix	12	>10.5	Cada batch
Sal %	0.85 %	0.72-0.98%	Cada entrega
% de trozos en malla de ¼"	> 18%	>15 %	Cada batch
Presencia de piel o hueso (trozos de 3mm)		Max 2 piezas	Por bolsa de libra
% Oxígeno remanente	0%	Max 1%	Cada batch
Peso	450 g	>450 g	Por bolsa
Los °Bx varían en los meses de Junio a Septiembre, por las características del fruto en esta temporada se aceptan valores >7			

Frozavo acompañará cada producción/ entrega con un Certificado de análisis que indique los valores encontrados de los parámetros enumerados arriba y que cumplan con lo requerido.



Section 3.0 FORMULACIÓN

El porcentaje centesimal es el que sigue:

Aguacate Hass:	82.62 %
Jitomate fresco:	12.00 %
Cebolla fresca:	4.00 %
Sal:	0.85 %
Cilantro deshidratado:	0.16 %
Goma xantana:	0.16 %
Ácido cítrico:	0.12 %
Ácido ascórbico:	0.05 %
Ajo en polvo:	0.04 %



Section 4.0 Nutritional & Información microbiológica

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Por 30g – Congelado
Energy – Calorías	50
Energy – Kj	
Protein	0gr
Carbohydrates	3gr
- Fibra dietética	2gr
- Azúcares	0gr
Fat	5gr
- of which Saturates	1.0gr
- of which Monounsaturates	3.43 gr
- of which Polyunsaturates	0,48 gr
- of which Trans	0gr
- of which Cholesterol	
Dietary Fibre – AOAC	
Salt	
-of which Sodium	120mg
Moisture	



Datos de Nutrición			
Tamaño de Porción	30	g	
Porciones por envase			
Cantidad Por Porción			
Calorias	50	Calorias de grasa	45
% Valor Diario*			
Grasa Total	5.0 g		8 %
Grasa Saturada	1.0 g		5 %
Grasa trans	0 g		
Coolesterol	0 mg		0 %
Sodio	120 mg		5 %
Carbohidratos Totales	3 g		1 %
Fibra Dietética	2 g		8 %
Azúcares	0 g		
Proteínas	0 g		
Vitamina A			1 %
Vitamina C			0 %
Calcio			1 %
Hierro			2 %
*Los porcentajes del valor Diario están basados en una dieta de 2,000 kilocalorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.			
	Calorias	2 000	2 500
Grasa Total	Menos de	65g	80g
Grasa Saturada	Menos de	20g	25g
Coolesterol	Menos de	300mg	300mg
Sodio	Menos de	2400mg	2400mg
Carbohidratos totales		300g	375g
Fibra Dietética		25g	30g
Calorias por gramo:			
Grasa 9	•	Carbohidratos 4	•
		Proteína 4	

Code of Federal Regulations Food and Drugs, U.S.A 2009

Nutrition Facts			
Serving Size	30	g	
Servings Per Container			
Amount Per Serving			
Calories	50	Calories from fat	45
% Daily Value*			
Total Fat	5.0 g		8 %
Saturated Fat	1.0 g		5 %
Trans Fat	0 g		
Cholesterol	0 mg		0 %
Sodium	120 mg		5 %
Total Carbohydrate	3 g		1 %
Dietary Fiber	2 g		8 %
Sugars	0 g		
Protein	0 g		
Vitamin A			1 %
Vitamin C			0 %
Calcium			1 %
Iron			2 %
*Percent Daily Values are based on a 2,000 kilocalorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.			
	Calorias	2 000	2 500
Total Fat	Less than	65g	80g
Saturated fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2400mg	2400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g
Calories per gram:			
Fat 9	•	Carbohydrate 4	•
		Protein 4	

Code of Federal Regulations, Food and Drugs, U.S.A 2009



ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Tests	Método	Límite	Frecuencia
Recuento de <i>E.coli</i> (UFC/g)	Placas para recuento Petrifilm de <i>E. Coli</i> AOAC metodo oficial 991.14	n=5 c=0 m<10	Cada batch (mínimo por fecha de producción)
<i>L. monocytogenes</i>	Determinación de <i>L. monocytogenes</i> 3M molecular detection assay 2 (MDA2) AOAC 081501	n=5 c=0 Ausencia en 25g	Cada batch (mínimo por fecha de producción)
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulase+ (Ufc/g)	3M Placa Petrifil Staph Express para recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> . AOAC método oficial 2003.07	n=5 c=0 m<100	Cada batch (mínimo por fecha de producción)
<i>Salmonella</i> spp.	Determinación de salmonella 3M molecular detection assay 2 (MDA2) AOAC 091501	n=5 c=0 Ausencia en 25g	Cada batch (mínimo por fecha de producción)
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> (Ufc/g)	BAM-FDA Chapter 14	n=5 c=1 m=100 M=1000	Cada batch (mínimo por fecha de producción)
Detección de <i>Escherichia coli</i> Shiga Toxin (E. coli no O157)	AOAC RI 091301	n=5 c=0 Ausencia en 25g	Cada batch (mínimo por fecha de producción)
Detección de <i>Escherichia coli</i> O157:h7	AOAC RI 050501	n=5 c=0 Ausencia en 25g	Cada batch (mínimo por fecha de producción)

Frozavo acompañará cada producción/ entrega con un Certificado de análisis que indique los valores encontrados de los microorganismos enumerados arriba y que cumplan con lo requerido.



Section 5.0 ALERGENOS Y SENSITIVOS EN INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS

Se adjunta Cuestionario enviado por McCain y firmado por Frozavo donde indica que no hay ninguna de las mencionadas sustancias.



Section 6.0 MODIFICACIÓN GENÉTICA

El producto, los ingredientes que lo componen y cualquier aditivo que se haya usado o sea parte del producto final no contienen material que haya experimentado modificación genética alguna.



Section 7.0 PROCESO DE MANUFACTURA

7-1

Se adjunta Diagrama de proceso al final de este documento

7-2

Se adjunta Plan HACCP:

PCC:

Presurizado a 4000 bar / 180 segundos

Detector de metales: 2.2 mm Fe, 3.0 mm NoFe, 4.0 mm SS.



Section 8.0 TESTEOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

Todos los resultados de análisis y controles (sensoriales, físicos, químicos y microbiológicos) estarán a disposición de McCain o podrán ser requeridos en cualquier momento. Dichos registros deberán guardarse hasta seis meses luego del período de vida útil del producto

8-1 Plan de Control de Calidad

Agregar el Plan de control de Calidad que incluya los estándares mencionados sensoriales, físicos, químicos y microbiológicos según los Estándares de Calidad mencionados en la Sección 6 de este documento.

8-2 Plan de Control de contaminantes

<i>Contaminante</i>	<i>Testeado si o no</i>	<i>Frecuencia del testeo</i>	<i>Nivel máximo permitido</i>
Dioxine	NO	No aplica	No aplica
Pesticides	SI	Anualmente	No detectado
Heavy metals	NO	No se realizan	No se realizan
Nitrates	NO	No se realizan	No se realizan
Radioactivity	NO	No se realizan	No se realizan
Aflatoxine	NO	No se realizan	No se realizan
Other contaminants	NO		

8-3 Traceability

Puede garantizar para los productos McCain la trazabilidad de los materiales usados comenzando por el origen de los ingredientes y materiales usados como así también comenzando desde el producto terminado?

Sí No

Frecuencia del test de trazabilidad en vuestra fábrica:

Dos veces por año



Section 9.0 PACKAGING SPECIFICATION

Empaque primario detalles y codificación:

Packaging Type :	PELICULA MULTICAPAS COEXTRUIDA A BASE DE POLIOLEFINAS
Dimensions (width x length x thickness) :	16 x 20 x 2 cm.
Empty weight:	7-8 g
Unit of Supply:	450 g
Coding Details (lot code / BBE):	EJEMPLO: Para un producto elaborado el día 01 de enero del 2016 la clave sería: L: 17001 1 CAD: 01/01/2019 Donde los 2 primeros dígitos son el año, los tres siguientes son el día utilizando un código juliano y el último número el turno de elaboración.
EAN Code :	
Tamper Evident Sealing + Coding :	

Empaque secundario detalles y codificación:

Packaging Type :	Caja p/12 lbs KRAF
External dimensions (width x length x height) :	25 X 33.5 X 22 cm.
Empty weight :	450 g
Unit of Supply :	5.4 kg
Coding Details (lot code / BBE) :	L: 17001 1 Fecha de empaque:02/01/2017 Fecha de producción.01/01/2017 Fecha de Caducidad : 01/01/2019 Donde los 2 primeros dígitos son el año, los tres siguientes son el día utilizando un código juliano y el último número el turno de elaboración.
EAN Code :	
Tamper Evident Sealing + Coding :	





Tertiary Packaging Details / Coding

Pallet Configuration:

Nb layers :	8
Boxes per layer :	18
Pallet height :	1.95 m
Net weight per pallet :	778 kg
Total weight per pallet :	910 kg
Pallet Protection :	Tarima, 4 esquineros, 3 líneas de fleje, hule estrech
Coding Details :	Ninguno
EAN 128 :	Ninguno
Pallet (type and dimensions) :	Madera, 40"x40"

Vida útil

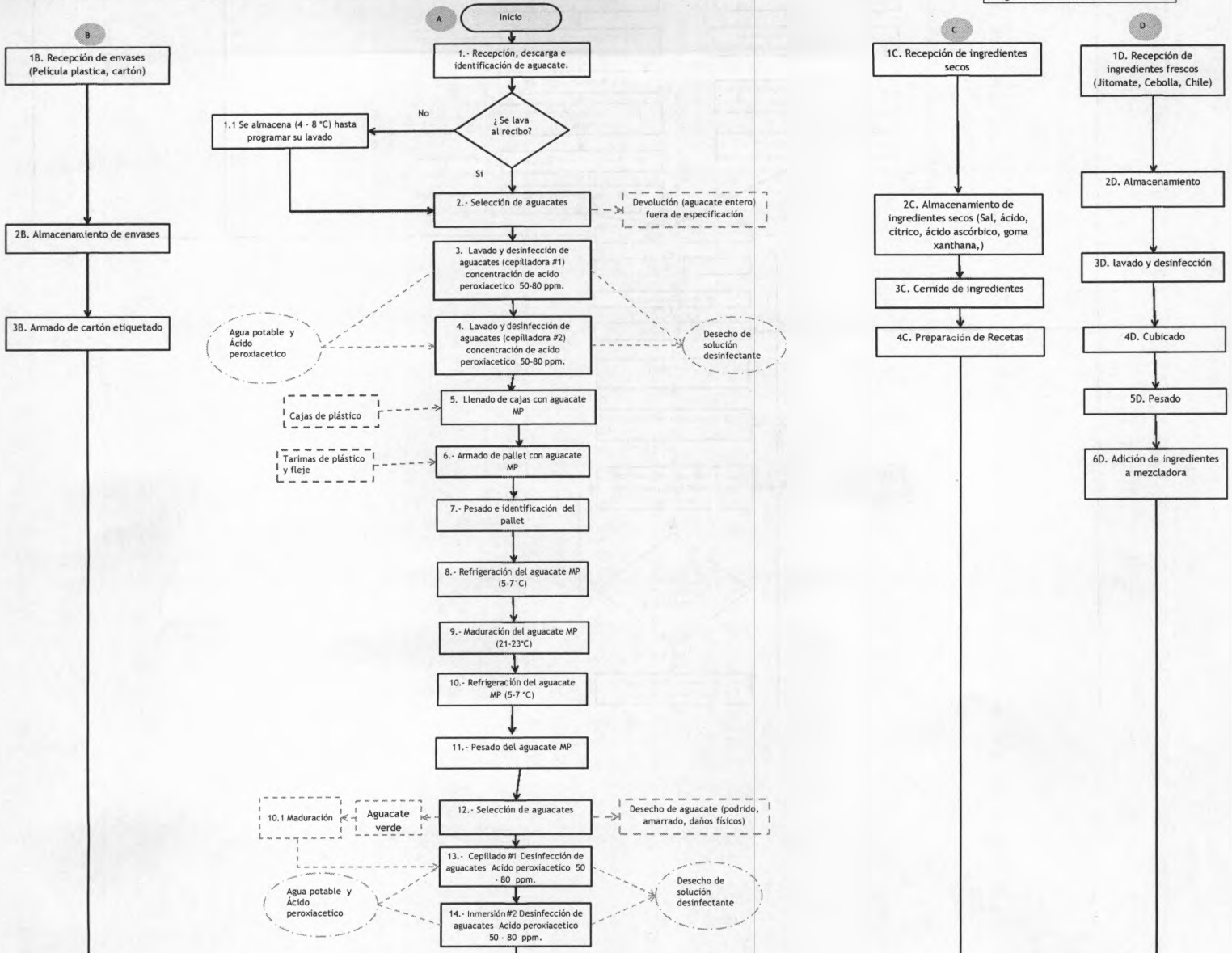
Meses :	18 months
Temperatura de almacenamiento:	≤ -18°C

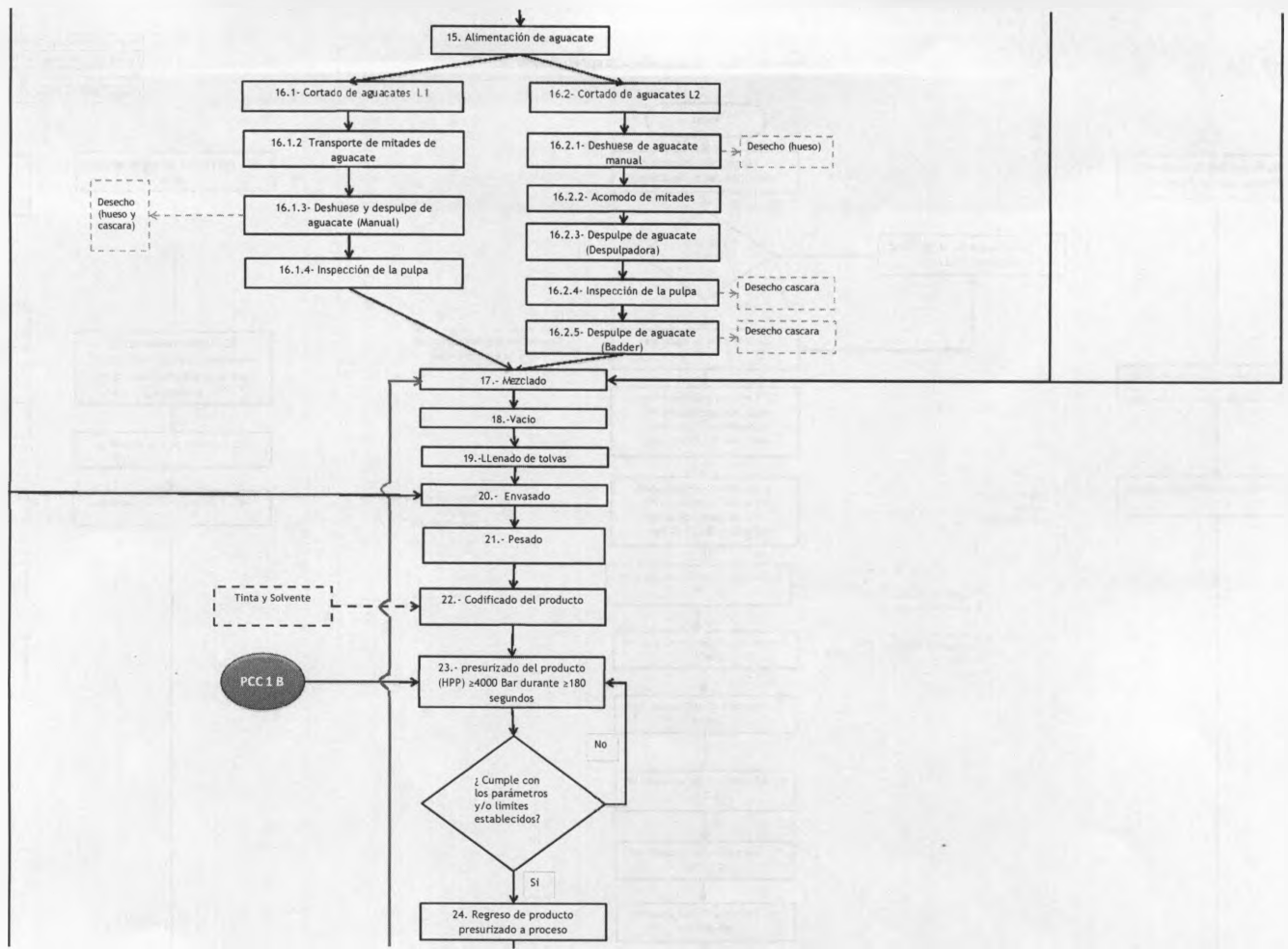


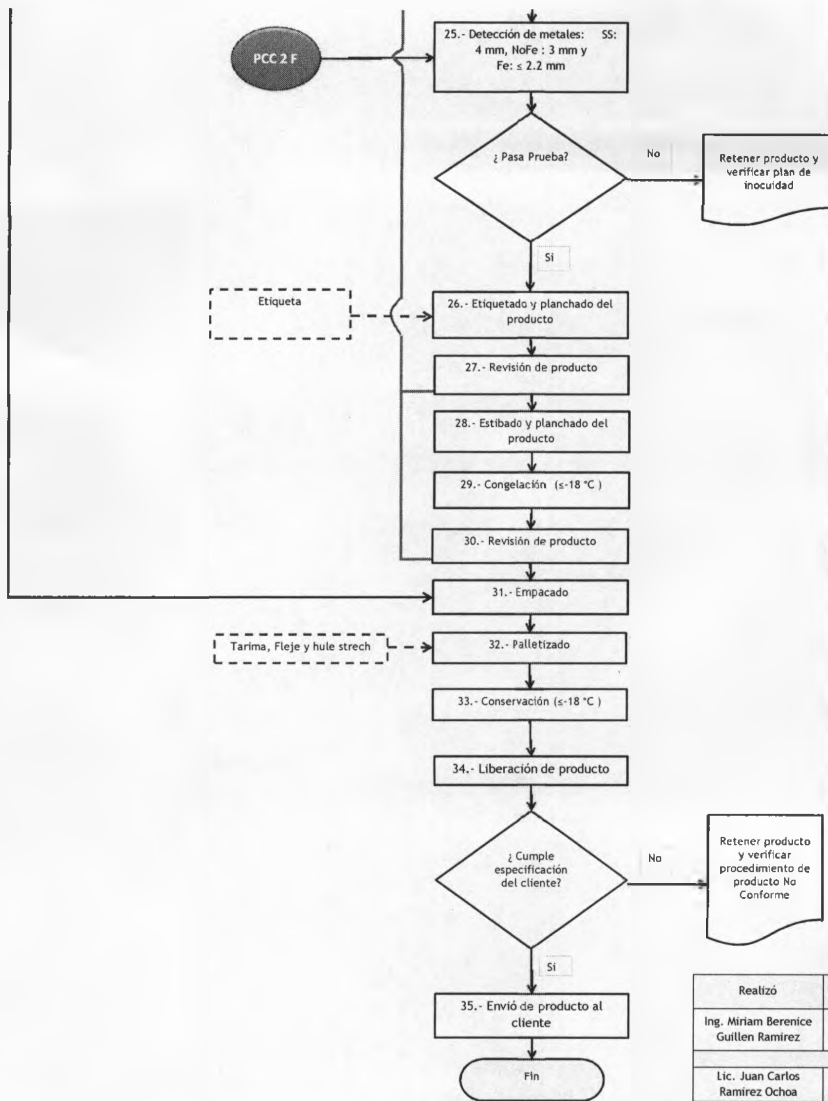
Section 10.0 HISTORY OF AMENDMENTS

- Cualquier modificación en una o más informaciones de esta Especificación debe ser comunicada a McCain con anticipación y se firmará un nuevo ejemplar, pudiendo ser auditado cualquier cambio

Versión	FECHA	ENMIENDA
1	03/01/2018	Especificación Inicial
2	22/10//2018	Ajuste de parámetros microbiológicos y fisicoquímicos.
3	05/10/2021	Actualización de datos jefe de calidad y gerencia, actualización de contenido de sodio.







Verificación en sitio (A)		
Etapa	Si esta	No esta
1	✓	
2	✓	
3	✓	
4	✓	
5	✓	
6	✓	
7	✓	
8	✓	
9	✓	
10	✓	
11	✓	
12	✓	
13	✓	
14	✓	
15	✓	
16.1	✓	
16.1.2	✓	
16.1.3	✓	
16.1.4	✓	
16.2	✓	
16.2.1	✓	
16.2.2	✓	
16.2.3	✓	
16.2.4	✓	
16.2.5	✓	
17	✓	
18	✓	
19	✓	
20	✓	
21	✓	
22	✓	
23	✓	
24	✓	
25	✓	
26	✓	
27	✓	
28	✓	
29	✓	
30	✓	
31	✓	
32	✓	
33	✓	
34	✓	
35	✓	

Verificación en sitio (B)		
Etapa	Si esta	No esta
1	✓	
2	✓	
3	✓	
4	✓	
5	✓	
6	✓	
7	✓	
8	✓	
9	✓	
10	✓	
11	✓	

Verificación en sitio (C)		
Etapa	Si esta	No esta
1	✓	
2	✓	
3	✓	
4	✓	
5	✓	
6	✓	
7	✓	
8	✓	
9	✓	
10	✓	
11	✓	

Verificación en sitio (D)		
Etapa	Si esta	No esta
1	✓	
2	✓	
3	✓	
4	✓	
5	✓	
6	✓	
7	✓	
8	✓	
9	✓	
10	✓	
11	✓	

Realizó: Ing. Miriam Berenice Gullen Ramirez
 Revisó equipo de inocuidad: [Signature]
 Lic. Juan Carlos Ramirez Ochoa [Signature]
 Aprobó Máxima Autoridad de la planta: [Signature]

Simbología de entradas y salidas	
--->	Desechos y devoluciones
--->	Entradas de solución desinfectante
--->	Entrada de plásticos (Tarimas y cajas)
--->	Ingredientes, cartón, materiales de empaque
--->	Maduración alterna
--->	Re trabajo de bolsas con defectos