1. NOMBRE DEL PRODUCTO: Champiñones

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Champiñón en salmuera tajado o entero.

3. USOS: Puede ser consumido como pasabocas o para la preparación de todo tipo de carnes y pastas.

4. COMPOSICIÓN: Champiñones, agua, sal, ácido cítrico, antioxidante (ácido ascórbico o eritorbato de sodio, según la resolución 4124 de abril 5 de 1991; su adición depende del formato de envase y las especificaciones de calidad del producto).

5. CLAIMS APLICABLES: "Sin Conservantes"

6. CARACTERÍSTICAS

5.1. Presentación: El producto debe estar libre de parásitos, insectos, materias extrañas ó inofensivas, ó cualquier otro defecto. (según NTC - 932)

5.2. Características organolépticas

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ENSAYO
APARIENCIA	Propio del producto	Visual
COLOR	Crema uniforme	Visual por comparación con estándar de fotografía
OLOR	Típico	Organoléptico
SABOR	Propio del producto	Organoléptico
TEXTURA Ó CONSISTENCIA	Libre de unidades fibrosas, la textura debe ser firme pero suave	Visual

5.3. Características Fisicoquímicas

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ENSAYO
pH Homogenizado	4.8 - 5.8	pH-metro
Salinidad	1.0 - 3.6 %	Salinómetro
Vacío	Lata (Mín 4 in Hg) Vidrio (Mín 7 in Hg)	Manométrico
Peso Drenado	Ver Tabla 1 y 2	Manual
Peso Neto	Ver Tabla 1 y 2	Manual

TABLA 1. Envase en lata

Referencia	Peso Drenado	Peso Neto
Random slices 62 Onzas	1757g	3000g
Entero 62 Onzas	1757g	3000g
Partes y Tallos 62 Onzas	1757g	3000g

Toda copia impresa o almacenada digitalmente por fuera del Servidor del Sistema Integrado de Gestión se considera NO CONTROLADA y por lo tanto no está sujeta a actualización

- **Champiñones Partes y Tallos calidad bola (o):** Porcentaje de siluetas y partes buenas (cortadas paralelamente al eje del tallo) menor o igual a 50%, máximo 5% de peso de finos (partes demasiado pequeñas y "ripio" producido durante el tajado), máximo 15% de tallos.
- **Champiñones Partes y Tallos calidad cruz (+) :** Porcentaje de siluetas y partes buenas (cortadas paralelamente al eje del tallo) mayor o igual a 51%, con un máximo de 5% de peso de finos (partes demasiado pequeñas y "ripio" producido durante el tajado), no lleva tallos.
- **Champiñones tajados (vidrio):** Porcentaje de siluetas y partes buenas (cortadas paralelamente al eje del tallo) mayor o igual a 55%, con un máximo de 5% de peso de finos (partes demasiado pequeñas y "ripio" producido durante el tajado), no lleva tallos.

TABLA 2. Envase de vidrio

Referencia	Peso Drenado (g)	Peso Neto (g)
Entero – Tajado x 120g.	120	200
Entero – Tajado x 225g.	225	360
(1261) Entero – Tajado x 140g.	140	250
(1263) Entero – Tajado x 300g.	300	500
(1265) Entero – Tajado x 600g.	600	1000
(1266) Entero – Tajado x 2300g.	2300	4000

5.4. Características microbiológicas

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ENSAYO
Prueba de esterilidad comercial	Prueba satisfactoria	Prueba de esterilidad comercial (INVIMA)

7. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Consumo público general, producto listo para el consumo.

8. EMPAQUE, EMBALAJE Y ETIQUETA

Los champiñones son envasados en recipientes de lata ó vidrio correctamente cerrados y esterilizados, etiquetados y empacados en cajas de cartón con la cantidad a ser definida en la negociación y dependiendo la capacidad de cada unidad.
Otro tipo de empaques secundarios serán también evaluados en la negociación.

8.1. Empaque.

- Latas: Presentan características de lámina metálica (espesor, dureza, capa) que permita resistir todas las agresiones mecánicas de manejo, transporte y almacenamiento hostil.
  Las latas son recubiertas con laca F/C especial para productos alimenticios de alta y mediana acidez.

- Frascos de vidrio: Presentan características físicas libres de defectos críticos y mayores que puedan afectar la conformidad del producto.

Toda copia impresa o almacenada digitalmente por fuera del Servidor del Sistema Integrado de Gestión se considera NO CONTROLADA y por lo tanto no está sujeta a actualización

- Tapas: Las tapas son clase twis-off de material de hojalata TFS, con sistema de ajuste de grafado y recubrimientos sanitarios, especiales para alimentos.

8.2. Etiqueta

Las etiquetas llevan la información del producto, listado de ingredientes, código de barras, registro sanitario, datos del fabricante, pesos neto y drenado, nombre del cliente y logotipo (en caso de ser maquilas) y toda aquella información necesaria para dar cumplimiento a los requisitos de la resolución 5109 de 2005 (Normas Generales de Rotulado) y la resolución 288 de 2008 (Rotulado Nutricional).

8.3. Embalaje

- Cajas y bandejas de cartón, película termoencogible: El embalaje se realiza en cajas y bandejas de cartón (para producto envasado en vidrio en los formatos de 225g. y 120g.) los cuales son recubiertos con películas plásticas termoencogibles.

- Otros tipos de empaque para transporte deberían estar de acuerdo a las negociaciones.

9. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

La identificación de los productos se realiza en la tapa, mediante la identificación del lote del producto y la fecha de vencimiento del mismo.

10. ALMACENAMIENTO

El champiñón natural debe almacenarse en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente, una vez el producto es destapado debe almacenarse en refrigeración.

11. TRANSPORTE

Este producto es transportado en camiones o contenedores aptos para realizar el transporte de alimentos, así mismo, son inspeccionados previo a la realización del cargue. Los documentos de embarque que acompañan cada entrega indican el # de lote (s) certificados de calidad y total de unidades. No requieren ser transportados en carros refrigerados.

12. VIDA ÚTIL

La vida útil garantizada del producto final es de 4 años; ya que ha sido sometido a un proceso térmico de esterilización para conseguir una vida útil prolongada. Una vez el producto ha sido abierto se debe consumir en el menor tiempo posible y almacenarse en refrigeración.

Toda copia impresa o almacenada digitalmente por fuera del Servidor del Sistema Integrado de Gestión se considera NO CONTROLADA y por lo tanto no está sujeta a actualización