

	PROGRAMA DE MUESTREO	CODIGO	PR-GBPM-007
		FECHA	09/11/2023
		VERSION	2

NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	MASA DE HOJALDRE PARA EMPANADAS				
DATOS DEL FABRICANTE.	PRODUCTOS ALIMENTICIOS C&G S.A.S. Cr 107 N° 23 h 04 NIT 901.538.699		MARCA PASTA DELI		
PERMISO SANITARIO	RSA-0020112-2022 vigente desde el 29 de junio de 2022 hasta 29 de junio de 2027				
COMPOSICIÓN	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (harina de trigo, niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico) margarina industrial (vegetal), margarina para empastar industrial (vegetal), aceite (vegetal), azúcar refinada, sal, propionato de calcio e282 (como conservante), ácido sórbico (como controlador de acidez), ácido acético (como regulador de ph). Colorante artificial (amarillo huevo) CONTIENE AMARILLO N°5 O TARTRAZINA, CONTIENE GLUTEN.				
PESO PRESENTACIÓN Y MATERIAL DE EMPAQUE	PESO NETO	UNIDADES POR EMPAQUE	DIAMETRO	Empaque de grado alimenticio aprobado por la FDA Para contacto directo con alimentos, polipropileno impreso.	
	780g	15	17cm		
	680g	15	16cm		
	580 g	15	15 cm		
	550g	15	14cm		
	470g	15	13cm		
	270g	15	9.7 cm		
580g	15	Flauta normal			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar refrigerado entre 0°C y 4°C alejado de la luz directa y Almacenar alejado de olores fuertes tales como: pescados, quesos, carnes, embutidos o contaminantes químicos. En congelación almacenar de 0°C a -18°C.				
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS <u>PARAMETROS SUGERIDOS INVIMA</u>	ANALISIS		NORMA O PARAMETRO	TECNICA	PARA
	Recuento de Mesófilos Aerobios		20000 -300000UFC/g	RSP	MASA DE HOJALDRE
	Coliformes Fecales		INVIMA < 3 NMP/ g	NMP	
	E. coli		INVIMA < 3 NMP/ g	A/P	
	Coliformes TOTALES		43-150NMP/g	NMP	
	Rto staphylococcus coagulasa positiva		INVIMA < 100 UFC/g	PETRFILM	
	Rcto de Mohos y levaduras UFC/g		1000-2000UFC/g	RSP	
	Rto. Bacillus cereus		700-1000 UFC/g	RSS	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Textura	Color	Sabor	olor	
	Firme, elástica.	Beige claro, puede presentar micropuntos debido a la oxidación normal de la harina de trigo cruda sin afectar la vida útil ni su sabor.	Característico	Característico acido, dulce, tipo pan.	
VIDA ÚTIL ESTIMADA	Dependiendo su almacenamiento A partir de la fecha de fabricación.		Refrigeración entre 0°C y máximo 4°C. 2 meses. Congelación – 18°C 6 meses.		
CONDICIONES DE MANEJO	*No mezclar los lotes, manejar método PEPS para su almacenamiento. "PRIMERO EN ENTRAR PRIMERO EN SALIR". *No romper su cadena de frio y mantener refrigerado o congelado. *Almacenar alejado de olores fuertes tales como: pescados, quesos, embutidos, carnes. *Una vez abierto consuma en el menor tiempo posible.				

Nota 1: Las características fisicoquímicas y organolépticas del producto se garantizan siempre y cuando se someta el producto a las condiciones de empaque y almacenamiento especificadas en este documento.

Nota 2: Todos los ingredientes contenidos están aprobados para consumo humano por la F.D.A. (Foods and Drugs Administration) o están listados como GRAS (Generalmente reconocidos como seguros) por el panel de expertos de la FEMA (Flavors and Extracts Manufacturer's Association) o se encuentran en la Lista de Especificaciones para Aditivos Alimentarios del Codex Alimentarius.



PROGRAMA DE MUESTREO

CODIGO	PR-GBPM-007
FECHA	09/11/2023
VERSION	2

SEGURIDAD ALIMENTARIA

ALERGENOS

Contiene los siguientes alérgenos o puede contener trazas de:

TIPO DE ALÉRGENO	¿Presente en el producto?		¿Presente en la misma línea de producción?		¿Presente en la planta?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas), productos derivados	X		X		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		X		X
Huevos y productos a base de huevo		X		X		X
Pescado y productos a base de pescado		X		X		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		X		X
Soya y productos a base de soya	X		X		X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X		X		X
Frutos de cascara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos o alfóncigos (<i>Pistacia ver macadamias</i> o nueces de Australia. <i>Macadamia ternifolia</i>), coco y productos derivados.		X		X		X
Apio y productos derivados		X		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		X		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂		X		X		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X		X		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X		X		X
Otros: tartrazina	X		X		X	
CONTROL DE MATERIAL EXTRAÑO	<p>Control de peligros físicos potenciales: Se define las especificaciones de materia prima requeridas a proveedores por medio de cartas de garantía las cuales se definen en el proceso de selección de proveedores.</p> <p>Procesos y procedimientos: Se realiza adecuadamente una inspección visual de los equipos, con el fin de identificar si existe alguna pieza suelta.</p> <p>Prácticas del personal: La Compañía cuenta con un manual de buenas prácticas de manufactura, el cual brinda las herramientas adecuadas para una correcta manipulación durante los procesos productivos, con el fin de minimizar el riesgo de material extraño proveniente del personal.</p>					
DESCRIPCION DEL LOTE	Consecutivo Día mes año de producción.					