
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código: FIT-GQ- 042
		Versión: 1
		Fecha: 16/03/2022
DESCRIPCIÓN GENERAL		
NOMBRE COMUN	SALSA BECHAMEL	
NOMBRE CIENTÍFICO	N/A	
ORÍGEN (ES) DEL PRODUCTO	Nacional	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Mezcla homogénea en Polvo de partículas finas de fácil disolución.	
INGREDIENTES	Harina de Maiz, Harina de Trigo, Sal, Grasa Vegetal (Aceite de Palma Sólido), Cebolla Polvo, Potenciador de Sabor (Glutamato Mónico), Azucar, Nuez Moscada.	
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Producto en Polvo	
USOS	Utilizada en la cocina en la preparación de platos gratinados, lasaña, canelones, croquetas, salsas para pollo y cerdo o incluso para mezclar con verduras, como las espinacas o la coliflor.	
PREPARACION	Disolver 100 gramos de salsa en 4 tazas de leche fría y dejar hervir. Cocinar por 10 minutos sin dejar de revolver. IMPORTANTE. Este preparado contiene sal, suficiente para su uso. Cuando condimente sus platos incorpore la sal al final, disminuyendo la cantidad que usa normalmente.	
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	Recepción de materia prima, control visual, mezcla, almacenamiento y distribución del producto terminado. Proceso de Esterilización (De acuerdo a los requerimientos del cliente)	
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Beige (Debido a que el producto contiene naturales, el color puede presentar variaciones de acuerdo a las condiciones climáticas o de cosecha)
	SABOR	Característico
	OLOR	Característico
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	ITEM	PARÁMETRO PERMISIBLE
	% DE HUMEDAD	Max 5 %
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
TIPO DE ANÁLISIS	MÉTODO	PARÁMETRO PERMISIBLE: RESOLUCION 4241 de 1991
NMP Coliformes Fecales / g	ISO 16649-3-2001	≤ 40 UFC/g
Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor /g	ISO 7937-2005	≤ 1.000 UFC/g
Bacillus Cereus / gr	ISO 7932-1-2005	≤ 1.000 UFC/g
Recuento de Hongos Filamentosos y Levaduras	ISO 21527-1-2018	≤ 5.000 UFC/g
Nota 1.: La información suplementaria (*) no compromete a la compañía como garantía de especificación, se ofrecen para un mejor uso y aplicación del producto.		
Nota 2. Los Analisis de Plaguicidas y Contaminantes son realizados por previo acuerdo comercial y aprobación del cliente. Según Normatividad vigente.		
VIDA ÚTIL	24 meses Siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento.	
PROTOCOLO DE ACEPTACIÓN Y LIBERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Se realiza mediante muestreo para análisis organoléptico, fisicoquímico y microbiológico. Se toman muestras del lote de producción o de materia prima, se inspecciona y analiza cada uno de los elementos de la muestra y se corrobora la conformidad o no conformidad de la inocuidad alimentaria de acuerdo al criterio microbiológico establecido según la legislación de ley. Las características organolépticas se corroboran de acuerdo a los parámetros internos establecidos, mientras que las características microbiológicas y fisicoquímicas se corroboran de acuerdo a lo establecido según la legislación vigente.	
CONDICIONES DE EMPAQUE, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO		
EMPAQUE Y EMBALAJE	Empaque primario: Bolsa Transparente de Polietileno Empaque secundario: Saco de Polipropileno La cantidad, el tipo de presentación y el embalaje dependen de los requerimientos del cliente. El tipo de empaque puede variar de acuerdo a la presentación del producto	
TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	Transportar en condiciones que impidan la contaminación cruzada con agentes exógenos al producto; evitando el polvo, la humedad y el desarrollo de microorganismos patógenos. Almacenar en empaques que sean resistentes a roturas y otros daños que puedan ocasionar escapes; apilar sobre plataformas elevadas y estibas plásticas en bodegas frescas con un ambiente seco, de fácil acceso y limpieza. El almacenamiento se debe realizar a una temperatura promedio de (25 - 28° C) con un rango de humedad relativa entre (50 - 65 %). El producto no debe ser expuesto a la luz directa. En el transporte y el almacenamiento se debe realizar a una temperatura promedio de 26°C, a demás debe prevenirse el acceso de insectos y roedores.	

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS		
No.	ALERGENO (Apendice III bis 2003/89/Directiva CE, ampliación 2006/142/Directiva CE)	Codigo *
1	Apio y productos elaborados con él.	??
2	Cereales que contienen gluten (Ej: trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus semillas híbridadas), y productos elaborados con él.	(+++)
3	Crustáceos y sus productos.	---
4	Moluscos y productos elaborados con ellos.	---
5	Altramuses (Lupinus albus, Anagyris foetida) y productos elaborados a base de altramuses.	---
6	Peces y productos elaborados con ellos.	---
7	Leche y productos lácteos (lactosa incluida).	---
8	Huevo y productos elaborados con él.	---
9	Mostaza y productos elaborados con ella.	??
10	Maní y productos elaborados con él.	??
11	Semillas de ajonjolí y productos elaborados con ellas.	??
12	Semillas de soya y productos elaborados con ellas.	---
13	Dióxido de sulfuro y sulfitos a una concentración de más de 10 mg/Kg. O 10 mg/l expresados como SO2.	---
14	Nueces: Como almendras, avellana, nuez, anacardo, pecanas, nueces de brasil, macadamia, pistacho, nuez de queensland y productos elaborados con ellas.	??
(*) ++ Presencia, --- Ausencia, ?? Puede contener trazas		
OBSERVACIÓN		
Este producto es elaborado en una planta que hace uso de materias primas derivadas de: apio, ajonjolí, nueces, maní y mostaza.		
DECLARACION DE NO OGM		
El producto no entra dentro del ambito de aplicación de reglamentos (CE)1829/2003 (alimentos y piensos OGM) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni esta compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM.		

NORMATIVIDAD APLICABLE

NORMATIVIDAD APLICABLE	<ul style="list-style-type: none"> ° NORMAS OFICIALES DEL CODEX ALIMENTARIUS: <ul style="list-style-type: none"> . CAC/RCP 1-1969, Principios generales de higiene de los alimentos . CAC/RCP 42-1995, Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. . CAC/RCP 47-2001, Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados. . CAC/GL 50-2004, Directrices Generales sobre muestreo. ° RESOLUCIONES DEL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL: <ul style="list-style-type: none"> . Resolución 2674 del Ministerio de Protección Social, Requerimientos sanitarios de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas. . Resolución 719 del 2015 del Ministerio de Salud, Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. . Resolución 005109 del 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social, Reglamento técnico para rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas. . Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social, Por la cual se establecen los límites Máximos de Residuos de Plaguicidas LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. . Resolución 4506 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Por la cual se establecen los niveles Máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. . Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud Pública, "Por la cual se definen las características de las especias o condimentos vegetales y se dictan normas sanitarias y de calidad de estos productos y de sus mezclas ° ASTM E - 11/95, Tamices Norma.
-------------------------------	--

ELABORADO POR


CAROLINA MENESES
JEFE DE OPERACIONES