



Ficha técnica de producto

Código: RE05-PR05IN

Edición: 01

Fecha vigencia: 01/04/14

Página 1 de 3

Nombre del Proveedor:

1. Descripción del Producto:

Nombre del producto:	
Características Generales:	[Describa las características esperadas y procesos a los que ha sido sometido el producto (pasteurizado, desinfectado, envasado, etc.)]
Ingredientes:	[Formulación porcentual] (esta información es vital para etiquetado)]

2. Especificaciones del Producto Terminado

2.1 Organolépticas o sensoriales:

Color	
Olor	
Sabor	
Textura	
Grosor	[para cortes]
Tamaño	

2.2 Físico-químicas:

pH	[si aplica]
° Brix	[si aplica]
% Humedad	[si aplica]

2.3 Microbiológicas:

Parámetro	Límite máximo permitido	Frecuencia de Análisis
	[Como mínimo, incluir los criterios microbiológicos para la inocuidad de los alimentos, aceptados para cada producto según el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 Alimentos]	[Según establecido en el contrato entre Auto Mercado y proveedor]
	[Criterios microbiológicos relacionados a calidad]	

2.4 Contenido (Peso bruto y peso neto para producto terminado):

Cantidad de Porciones:	Peso Bruto:	Peso Neto:
------------------------	-------------	------------

2.5 Vida Útil Esperada:

[ya sea congelada, en refrigeración y/o temperatura ambiente, detallar cuál(es)]
--

2.6 Empaque:

[Tipo de embalaje]

2.7 Usos esperados:

--

2.8 Almacenamiento y Distribución:

[Condiciones recomendadas en cámaras frías, urna secos, en camión, etc.]
--

2.9 Información para Etiquetado (DE-26012-MEIC-S-MAG):

[Llenar según aplique, se detalla todo lo solicitado por la legislación]

Nombre del Alimento	
Lista de ingredientes	[orden descendente]
Contenido neto y/o peso escurrido	
Nombre y dirección del fabricante	
País de origen	
Número de Lote	[puede usarse la fecha de vencimiento, no se necesita escribir nada aquí]
Fecha de vencimiento	[no se necesita escribir nada aquí]
Instrucciones para la conservación	
Instrucciones para el uso	
Registro Sanitario	[aplica según el nivel de procesamiento]

3. Presentación del producto terminado

[Fotografía del producto terminado y envasado]

--

4. Para Productos Congelados [Productos semi elaborados]

PRODUCTOS CONGELADOS				
Descripción del producto crudo:		Transporte, Almacén y vida útil:		Foto del Producto Congelado
Altura:		Temperatura transporte:		
Ancho:		Temperatura Almacenamiento:		
Peso:		Vida útil congelado:		
Relleno:		Código de barras:		

5. Detalles de Preparación y Horneo [Productos semi elaborados, debe de llenar este cuadro]

Instrucciones de preparación y horneo				
Engrasado:			Olor:	
Descongelamiento:			Color:	
Remate:			Sabor:	
Fermentación:			Consistencia:	
Vapor:			Peso neto:	
Pre calentamiento horno:			Peso relleno:	
Horneo:			Observaciones:	
Tiempo de campana:	Abierta:	Cerrada:		
Recubrimiento final:				