


Fecha de Elaboración: 4/09/2021	Zagos Deshidratados	
Fecha de Vigencia:	Tipo de Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
Código: FT- PT- 002	CEBOLLA DESHIDRATADA EN POLVO	Versión: 002
Elabora: Responsable Calidad	Revisa: Gabriel Gómez Gerente de Producción	Aprueba: Luz Stella Ospina Gerente General

ALCANCE

Aplica para la Cebolla deshidratada en Polvo elaborado por Zagoss Deshidratados.

REGISTRO SANITARIO

NSA-0009952-2021

INGREDIENTES

Cebolla Junca

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cebolla deshidratada libre de materias extrañas obtenido a través del secado por horno y posterior molienda de Bulbos de cebolla.

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

Recepción de Materias Primas, acondicionamiento, Secado, Cosecha, empaque, embalaje, almacenamiento y despacho.

ALÉRGENOS

No contiene Alérgenos

OMG

El producto no contiene OGM

CARACTERÍSTICAS

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANALISIS
ORGANOLÉPTICAS			
APARIENCIA	N/A	Polvo	-
COLOR	N/A	Blanco a crema característico de la cebolla	
OLOR	N/A	Característico a Cebolla	
SABOR	N/A	Característico a Cebolla	
FISICOQUÍMICAS			
Humedad	% p/p	Máx. 6	-
Cenizas	% p/p	Máx. 4	-
Extracto etéreo	% p/p	0,5 a 2	-

*Este análisis se realiza de acuerdo al plan de muestreo

CONTAMINANTES

Plomo	mg/kg	Máx. 2.0	-
Arsénico	mg/kg	Máx. 1,0	-
Cadmio	mg/kg	Máx. 0,05	-

PLAGUICIDAS

Bromuro Inorgánico	mg/kg	Máx. 400	-
Fosforo de hidrógeno	mg/kg	0,01 Po	-
Procloraz	mg/kg	Máx. 10	-

* Los análisis de Plaguicidas y Contaminantes se solicitan al proveedor de la Materia prima de acuerdo al plan de muestreo

MICROBIOLÓGICAS

	n	m	M	c	
NMP Coliformes fecales	3	4	40	1	-
Esporas clostridium Sulfito Reductor/g	3	100	1000	1	-
B. Cereus/g	3	100	1000	1	-
Hongos y Levaduras	3	3000	5000	1	-

Donde:

n: Número de Muestras a examinar

m: Índice máximo permisible para identificar nivel de buena Calidad.

M: Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de Calidad.

c: Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

*Este análisis se realiza de acuerdo al plan de muestreo.

EMPAQUE

El producto se empaqa en bolsa de polietileno por 5000g (5 kilos), se embalan en caja de cartón dependiendo del requerimiento del cliente y se empaqa en pet por 20 gramos.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	Transportar en condiciones que eviten la contaminación cruzada con olores fuertes, polvo o agentes externos al producto y almacenar en condiciones ambientales normales e higiénicas.	
RECOMENDACIONES	<p>Conservar en un lugar limpio, fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto el envase consumir en el menor tiempo posible. Si el producto está vencido no debe ser consumido ni utilizado. Consumir antes de la fecha impresa en el empaque.</p> <p>No consumir si después de abierto el producto ha sido almacenado en condiciones inadecuadas de conservación.</p> <p>No utilizar si en el empaque primario se presentan alteraciones, lote y fecha de vencimiento borrado.</p>	
USO PREVISTO	Producto Ideal para acompañar con todo tipo de preparaciones culinarias, listo para consumo directo.	
IDENTIFICACIÓN DE LOTE	<p style="text-align: right;">L DDMMAAXX VENCE DD/MM/AA</p> <p>Donde: L : Lote DD: Día de Fabricación. 2 Dígitos. MM: Mes de Fabricación. 2 Dígitos. AA: Año de Vencimiento (últimos dos dígitos del año) XX: Consecutivo del bache del día de producción.</p> <p>VENCE: La fecha de vencimiento día, mes y año de caducidad. DD: Día de vencimiento. 2 dígitos. MM: Mes de vencimiento. 2 dígitos. AA: Año de Vencimiento. (últimos dos dígitos del año)</p>	
VIDA ÚTIL	24 Meses.	
NORMATIVIDAD APLICABLE	Resolución 4241/91 Ministerio de Salud Resolución 4506/2013 Resolución 2906/2007	
DATOS DEL FABRICANTE	Elaborado por Zagossas Deshidratados Dirección: Parque industrial palmaseca bodega 1c Teléfono: 3015498785 Correo: zagossas@gmail.com	
HISTORIAL DE CAMBIO		
VERSION	FECHA REVISION	CAMBIO
1	04/09/2021	Se actualiza Plantilla, se cambia codificación, se incluye alcance, registro sanitario, ingredientes, método de producción, alérgenos, OGM, recomendaciones, uso previsto, identificación del lote, Historial de cambio, datos del fabricante y se actualizan parámetros físico químicos y Microbiológicos.