	ESPECIFICACIONES DE MATERIAS PRIMAS	**Código: PRQ-07/T-24**
		Versión: 01
	CALDO DE GALLINA	**Vigencia:** Agosto 2017

INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

DEFINICIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CALDO DE GALLINA



DESCRIPCIÓN: Producto de color amarillo con deshidratados verdes que tiene un olor a gallina, especias, Sal, almidón de maíz, mezcla de aceites vegetales, (glutamato monosódico, inosinato disódico), cebolla, azúcar, especias y condimentos, anticompactantes, colorante.
REGISTRO SANITARIO: PSA-0003797-2023
VIDA ÚTIL: 12 meses aprox.
* Fuente: NTC 4423

PRESENTACIÓN

Unidad o bolsas de 1,5kg.
El empaque debe ser de un material que no altere el producto y debe asegurar su conservación e higiene durante el transporte y almacenamiento.

CARACTERÍSTICAS ORGANÓLEPTICAS

OLOR: Característico
SABOR: Característico
TEXTURA: granulada.
COLOR: Amarillo

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

NMP coliformes fecales,/g	11
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5000
Detención de Salmonella, /25g	Ausencia

* Fuente: NTC 4423

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Humedad % m/m	Máx. 14
Cenizas % m/m	Máx. 15
Extracto etéreo fijo % m/m	Min. 15
Cenizas insolubles en HCl % m/m	Máx. 5
Aceite volátil % m/m	Min. 1.5
Fibra bruta % m/m	Máx. 30

*Fuente: NTC 4423

CONDICIONES DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

El producto debe presentar color y olor característico, sin partículas extrañas, empaque limpio, sellado, sin orificios y con la información completa (nombre, lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, etc).
Se debe almacenar en temperatura ambiente, en un lugar limpio y seco.

DISTRIBUCIÓN

Vehículo para trasporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque.

ETIQUETADO

El rotulado debe cumplir con la resolución 5109 de 2005, esta información debe ser colocada de tal forma que no desaparezca bajo condiciones normales de almacenamiento y transporte.
Para la trazabilidad interna se registra y se marca con el día juliano de ingreso a planta o centro de distribución.

USO ESPERADO

Empleado como materia prima para planta.

OBSERVACIONES

Lo señalado en amarillo son los parámetros críticos que se monitorean en recepción. Si menos del 80% de la cantidad inspeccionada no cumple con la especificaciones se rechaza. Para cada entrega de producto se debe anexar el certificado o análisis de calidad.