<table>
<tr><td colspan="3">Everest Rm 8 SAS</td></tr>
<tr><td colspan="3">Nombre del producto: EMPANADA DE CARNE HORNEADA</td></tr>
<tr><td>GENERALIDADES:</td><td>Ingredientes:
Harina de trigo fortificada, margarina (grasa de origen vegetal), sal yodada, polvo para hornear (agente leudante)
Relleno: Carne de res desmecrada, cebolla, arroz cocido.

Descripción física:
Empanada de carne con masa horneada, que combina una corteza dorada y crujiente con una miga suave y delicada, ofreciendo una textura irresistible en cada bocado.</td><td></td></tr>
<tr><td>PRESENTACIONES COMERCIALES:</td><td colspan="2"><table>
<tr><td>Producto:</td><td>Forma:</td><td colspan="2">Peso:</td></tr>
<tr><td colspan="2">EMPANADA HORNEDA DE CARNE</td><td>CRUDO</td><td>Horneado</td></tr>
<tr><td>Empanada de carne con masa horneada</td><td>Media luna</td><td>90 g</td><td>90 g</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Procedimiento:</td><td colspan="2">1 Alistamiento de insumos
2 Coccion
3 Armado de empanada.
4 Enfriamiento
5 Horneo
6 empaque</td></tr>
<tr><td>Normatividad:</td><td colspan="2">Cumple:
NTC 5986 - Resolución 2674 de 2013
Resolución No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 333 de 2011 por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas, NTC 1363 Requisitos Microbiológicos.</td></tr>
<tr><td>Características generales:</td><td colspan="2">Color: caramelizado
Olor y sabor: caracteristico.
Textura: Debe ser crujiente, la miga debe ser uniforme, poco porosa no debe ser desmenuzable ni blanda.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="2">EMPANADA DE POLLO HORNEADA.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos:</td><td>
<table>
<tr><td colspan="5">Características microbiológicas:</td></tr>
<tr><td>MICROORGANISMOS</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td></tr>
<tr><td>Recuento de Escherichia coli UFC/g</td><td>5</td><td>1</td><td>3</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aereus coagulasa + UFC/ g</td><td>5</td><td>1</td><td>10</td><td>100</td></tr>
<tr><td>Deteccion de salmonella / 25 g</td><td>5</td><td>0</td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Clostridium Perfringes UFC/g</td><td>5</td><td>1</td><td>10</td><td>10</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/ g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>10</td></tr>
</table>
Donde:
n = numero de muestras que se van a examinar
c = numero Maximo de muestras permitidas entre m y M
m = Indice máximo permisible para indicar nivel de buena calidad
M = Indice máximo permisible para indicar nivel de calidad aceptable.
</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE</td><td>Empacado en:
Bolsas de polipropileno de baja densidad, resina Excelene LDPE 2001, Cumple con la Regulación 177,1520, parágrafo C, capitulo 21 “polímeros olefinicos” del código federal de regulaciones de la FDA, para ser utilizada en contacto con los alimentos, resolución 4143 de 2012 NTC 1363 pan común canastilla plástica.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO</td><td>El producto puede estar almacenado a temperatura ambiente en su respectivo empaque para preservar el máximo la frescura y el sabor del producto se recomienda:
a. Mantener el producto en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente y constante.
b. Evitar exponer el producto a la luz directa para evitar condensación por humedad dentro de la bolsa.
c. Evitar impactos que puedan dañar la bolsa.
d. Una vez destapado consumase en el menor tiempo posible.</td></tr>
<tr><td>VIDA UTIL:</td><td>8 dias.</td></tr>
</table>

Elaborado por: Eduar Andres Ballesteros Giraldo
Lider de calidad
Everest RM 8 sas
Bogotá D.c