	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

CHORIZO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE
Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máximas de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

El chorizo se elabora con carne picada y grasa de cerdo o res, condimentada con pimentón y ajo, todo ello embutido en tripa natural. El color rojo tan característico del chorizo, se lo da el pimentón. Esta característica es lo que diferencia al chorizo español del resto de embutidos y de chorizos de otros lugares.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

250g, 500g, 1000g,1200g

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

DEBIDAMENTE EMPACADO AL VACIO.

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

PLASTICO

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Lo ideal es colocar el embutido en las estanterías centrales y superiores, donde la temperatura varía entre 4 y 8 grados centígrados. Cuando se quiera consumir de nuevo, bastará con sacar el embutido de la nevera con un poco de antelación para que las lonchas se vayan adaptando a la temperatura ambiente.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

Mezclado y amasado de la carne con las especias. Reposo y maceración. Embutido de la masa en tripa. Curación: se atan y se exponen al aire en ambiente natural, eligiendo lugares idóneos en base a sus características de temperatura y humedad.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

el chorizo puede mantenerse en la nevera por un periodo de dos a tres semanas.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para su Propósito.

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: REPRESENTANTE LEGAL

Nombre del Responsable del producto CARLOS ANDRES SALDARRIAGA GUTIERREZ **Firma:** Carlos Saldarriaga

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**