

FICHA TÉCNICA

AREPA DE HUEVO



Imagen Ilustrativa

ÍTEM	DESCRIPCIÓN																
PRODUCTO	Arepa De Huevo																
DEFINICIÓN	Producto frito elaborado con masa de maíz rellena de huevo y carne desmechada.																
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Textura dura, cubierta crocante y relleno suave, olor característico de productos precocidos.																
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETRO</th><th>UNIDADES</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Número Más Probable de Coliformes Fecales</td><td>NMP/g < 3</td></tr> <tr> <td>Número Más Probable de Coliformes Totales</td><td>NMP/g 93 – 150</td></tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva</td><td>UFC/g < 100</td></tr> <tr> <td>Búsqueda de Salmonella spp.</td><td>25 g ausente</td></tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus cereus</td><td>UFC/g 300 – 1000</td></tr> <tr> <td>Recuento de Mohos</td><td>UFC/g 1000 – 3000</td></tr> <tr> <td>Recuento de Levaduras</td><td>UFC/g 1000 – 3000</td></tr> </tbody> </table>	PARÁMETRO	UNIDADES	Número Más Probable de Coliformes Fecales	NMP/g < 3	Número Más Probable de Coliformes Totales	NMP/g 93 – 150	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	UFC/g < 100	Búsqueda de Salmonella spp.	25 g ausente	Recuento de Bacillus cereus	UFC/g 300 – 1000	Recuento de Mohos	UFC/g 1000 – 3000	Recuento de Levaduras	UFC/g 1000 – 3000
PARÁMETRO	UNIDADES																
Número Más Probable de Coliformes Fecales	NMP/g < 3																
Número Más Probable de Coliformes Totales	NMP/g 93 – 150																
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	UFC/g < 100																
Búsqueda de Salmonella spp.	25 g ausente																
Recuento de Bacillus cereus	UFC/g 300 – 1000																
Recuento de Mohos	UFC/g 1000 – 3000																
Recuento de Levaduras	UFC/g 1000 – 3000																
PRESENTACIÓN	Unidad x 50 en paquete x 20 und y arepa de huevo x 100 gramos en paquete x 10 und																
ROTULADO	Fecha de elaboración, lote, fabricante, registro sanitario cuando aplique																
TRANSPORTE	Congelación a -18 °C																

ALMACENAMIENTO	a-18 °C en congelación en canastillas
VIDA ÚTIL	4 meses o según estudio de vida útil de proveedor
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN	Color, olor y temperatura adecuados
CRITERIOS DE RECHAZO	Olores fuertes, color anormal, contaminación, No apto de Inspección, producto descongelado o partido.
NORMATIVA	Decreto 3075 de 19907, y Resolución 2674 de 2013.
USO	Consumo humano

 FICHA TÉCNICA ABORRAJADO	
 Imagen Ilustrativa	
ÍTEM	DESCRIPCIÓN
PRODUCTO	Aborrajado
DEFINICIÓN	Plátano maduro relleno de queso con bocadillo, cubierto con mezcla y frito.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color dorado, exterior crujiente, interior suave.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETRO	UNIDADES
	Número Más Probable de Coliformes Fecales	NMP/g < 3
	Número Más Probable de Coliformes Totales	NMP/g 93 – 150
	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	UFC/g < 100
	Búsqueda de Salmonella spp.	25 g ausente
	Recuento de Bacillus cereus	UFC/g 300 – 1000
	Recuento de Mohos	UFC/g 1000 – 3000
	Recuento de Levaduras	UFC/g 1000 – 3000
PRESENTACIÓN	Aborrajado x 60 gramos paquete x 10 und	
ROTULADO	Fecha de elaboración, lote, fabricante, registro sanitario cuando aplique	
TRANSPORTE	Congelación a -18 °C	
ALMACENAMIENTO	a-18 °C en congelación en canastillas	
VIDA ÚTIL	4 meses o según estudio de vida útil de proveedor	
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN	Color, olor y temperatura adecuados	
CRITERIOS DE RECHAZO	Olores fuertes, color anormal, contaminación, No apto de Inspección, producto descongelado o partido.	
NORMATIVA	Decreto 3075 de 19907, y Resolución 2674 de 2013.	
USO	Consumo humano	

FICHA TÉCNICA

MARRANITAS



Imagen Ilustrativa

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	
PRODUCTO	Marranitas	
DEFINICIÓN	Bola de plátano maduro rellena de chicharrón frita.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color dorado, textura crocante, sabor característico.	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETRO	UNIDADES
	Número Más Probable de Coliformes Fecales	NMP/g < 3
	Número Más Probable de Coliformes Totales	NMP/g 93 – 150
	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	UFC/g < 100
	Búsqueda de Salmonella spp.	25 g ausente
	Recuento de Bacillus cereus	UFC/g 300 – 1000
	Recuento de Mohos	UFC/g 1000 – 3000
	Recuento de Levaduras	UFC/g 1000 – 3000
PRESENTACIÓN	Marranita x 40 Gramos en Paquete de 15 Und	
ROTULADO	Fecha de elaboración, lote, fabricante, registro sanitario cuando aplique	
TRANSPORTE	Congelación a -18 °C	
ALMACENAMIENTO	a-18 °C en congelación en canastillas	

VIDA ÚTIL	4 meses o según estudio de vida útil de proveedor
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN	Color, olor y temperatura adecuados
CRITERIOS DE RECHAZO	Olores fuertes, color anormal, contaminación, No apto de Inspección, producto descongelado o partido.
NORMATIVA	Decreto 3075 de 19907, y Resolución 2674 de 2013.
USO	Consumo humano