

MALTEADAS LA EXQUISITA	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

ANEXOS

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 1	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

REQUISITOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS⁹

Objetivos

Las medidas adoptadas durante el transporte buscan proteger a los alimentos de posibles fuentes de contaminación, evitar daños capaces de convertir al producto en impropio para el consumo y, suministrar un ambiente que controle eficazmente el crecimiento de microorganismos patógenos o de deterioro, así como la producción de toxinas en los alimentos.

CONSIDERACIONES GENERALES

Los alimentos deberán estar adecuadamente protegidos durante el transporte. El medio de transporte o recipiente depende de la naturaleza del alimento y de las condiciones en que éste se deba transportar.

EXIGENCIAS

Los medios de transporte y los recipientes para productos a granel, deberán ser proyectados y construidos de modo que: no contaminen los alimentos o los envases; puedan limpiarse y desinfectarse eficazmente; permitan la separación de diferentes alimentos o de estos y productos no alimenticios durante el transporte; que mantengan la temperatura, humedad, atmósfera y otras condiciones necesarias para evitar el crecimiento de microorganismos patógenos o de deterioro, haciendo al producto impropio para el consumo y; permitan controlar la temperatura, humedad u otro parámetro.

⁹ LOMA D. Enrique – Friend Osorio y Saenz Rodríguez Daniel. Series Agroalimentarias – Cuadernos de calidad ISSN 1561 – 9832, AI/SC-99-01, Coronado (Costa Rica) Junio 1999.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 1	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

Los ingredientes refrigerados debe ser transportados a 4° C (39,2° F) o menos y deberán ser controlados durante el transporte. Los ingredientes congelados deberán ser mantenidos a –18° C (-0,4° C), tolerándose hasta –12° C (10,4° F) durante la recepción. Los alimentos deberán ser transportados bajo condiciones que eviten las contaminaciones microbiológicas, físicas y químicas.

USO Y MANTENIMIENTO

Los medios de transporte y los recipientes deberán mantenerse en un estado apropiado de limpieza. Cuando se utilice el mismo medio de transporte o recipiente para diferentes tipos de alimentos o productos no alimenticios, deberá hacerse una limpieza exhaustiva, así como una desinfección entre cada carga.

Cuando proceda, sobre todo en el transporte a granel, los vehículos cerrados y recipientes se destinarán exclusivamente para los alimentos.

El productor deberá verificar si el vehículo es adecuado para el transporte de alimentos. Algunos ejemplos de medidas de verificación son:

1. Inspección del vehículo en la salida de productos y en la recepción de ingredientes, antes de la carga o descarga, para garantizar que éste se encuentre libre de contaminación y adecuado para el transporte de alimentos.
2. El productor deberá tener un programa que demuestre la eficiencia de la limpieza y desinfección. Por ejemplo, para vehículos cerrados deberá existir un programa escrito de limpieza y desinfección.
3. Cuando el mismo vehículo transporta productos alimenticios y no alimenticios, el productor deberá restringir la carga no alimenticia a aquellas que no ofrezcan riesgo a las cargas alimenticias que se transporten posteriormente en el mismo vehículo, una vez que este haya sido limpiado y desinfectado adecuadamente.
4. Los vehículos serán cargados, organizados y descargados de manera a prevenir contaminación y daños a los alimentos transportados.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 1	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

5. Los camiones tanque deberán ser proyectados y construidos para permitir el vaciado completo y para prevenir la contaminación del alimento transportado.
6. Los materiales utilizados en la construcción de los vehículos deberán ser aptos para el contacto con los alimentos transportados.

TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

Los sectores del transporte y distribución son muy variados. En muchos casos, las empresas de transporte pueden trabajar con una amplia variedad de productos, además de los alimentos, lo cual complica aún más la situación.

El primer paso consiste en identificar las situaciones que puedan poner significativamente en peligro a la salud, como ser la manipulación inadecuada de productos sensibles o, limpieza y desinfectación deficientes de los vehículos de transporte. El control inadecuado de la temperatura durante el transporte y la distribución puede contribuir al crecimiento microbiano, a la formación de micotoxinas, descomposición y deterioro de ciertos productos.

Un ejemplo de prácticas inadecuadas en el área ocurrió en los EUA. Un brote de salmonelosis originado por el transporte de mezcla pasteurizada para helados, en un tanque que había anteriormente transportado huevos crudos.

Al transportar y distribuir productos alimenticios debe considerarse al tiempo, la temperatura y la posibilidad de contaminación. En un plan HACCP se puede exigir al productor de alimentos que asuma la responsabilidad del transporte del producto. Esta exigencia es una práctica recomendada. El personal involucrado deberá estar entrenado en las GMP y los registros deberán ser mantenidos por la empresa responsable del transporte al igual que por el responsable de los SSOP en las áreas de almacenamiento.

El productor de alimentos puede y debe exigir un plan HACCP, como condición para realizar negocios con una empresa de transporte.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 2	MANUAL DE GESTIÓN DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

PLAN DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE LOS EQUIPOS PARA EL ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO DEL PRODUCTO

Identificación del equipo	Descripción de las actividades de calibración y mantenimiento	Resultados de la calibración	Razón para desarrollar el mantenimiento y calibración	Periodicidad	Persona o entidad responsable
Balanza monoblock Kern 440 V3 (max=2000g y d = 1.0g)	Seleccionar modo cal, luego coloco una pesa de 500 gramos.	Cuando la balanza se encuentra calibrada, ella pita	El mantenimiento de todos los equipos se hace para que el sistema de medida esté en perfectas condiciones de uso. Este puede ser correctivo (corregir fallos, averías) o preventivo (prevenir fallos, deterioros, averías o mal funcionamiento).	Se realizan cada seis meses, por mantenimiento correctivo y preventivo.	Roberto Arrubla (químico de la Universidad del Quindío)
Balanza secador para determinación de humedad (Quality – precisa Ha 300)	Se calibra la burbuja de nivel, luego se desmonta el plato de secado, posteriormente se calibra con pesas de diferentes gramos (50g y 100g), luego se selecciona la opción set-cal y ext, seguidamente se selecciona la pesa y se ajusta al valor interno seleccionado. Se monta el plato de humedad y se realizan las mediciones.	Cuando la balanza se encuentra calibrada, ella pita		Se realizan cada seis meses por mantenimiento correctivo de las lámparas infrarrojo.	Roberto Arrubla Polco
pH metro (Metrohm 704 – Perry)	Se calibra con soluciones tampón de pH=4.7 y 10; se ajusta en modo cal, se presiona y se ajusta a pH=7, posteriormente se introduce a la solución pH=4	En el display del equipo se observa una gráfica en la cual están los resultados de la calibración. Esta calibración genera compensación de temperatura		Se hace antes de realizar mediciones con el equipo	Roberto Arrubla
Refractómetro. (Mettler toledo)	Se lleva el equipo a opción cal, luego se hace un blanco con aire. Posteriormente se le agrega agua destilada, desionizado o grado UAP. Se selecciona la opción CALWATER y se da “O.K”	El equipo debe quedar en ceros	La calibración se hace para obtener valores representados por una medida materializada o por un material de referencia y así obtener más exactitud, linealidad, precisión y robustez en las mediciones.	Se hace antes de realizar mediciones	Roberto Arrubla
Viscosímetro Brookfiel (DV-E viscometer)	El equipo se calibra con soluciones de diferentes viscosidades (5000, 30.000 y 100.000cps) se utilizan los usos o agujas No. 2.5 y 7. Se debe tener en cuenta la correlación con la temperatura.	El resultado se verifica con la sustancia a la cual se le va a medir la viscosidad, tomando como referencia los patrones anteriormente nombrados (5000, 30.000 y 100.000 cps)		Se hace antes de realizar mediciones	Roberto Arrubla
Acuómetro	Se calibra con LiCl y NaCl, tanto para equipos con puntos de rocío como los de conductividad eléctrica	Se debe estabilizar midiendo la Aw del ambiente		Se hace antes de realizar mediciones	German Giraldo Giraldo

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 3	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC	
		Fecha de Emisión:	
	Revisión:		
	Página de	Aprobado:	

REGISTRO DE MANTENIMIENTO DEL PURIFICADOR

Equipo:		Tipo de Mantenimiento:		Externo	X
Purificador de agua		Preventivo		Interno	
Marca: OZONOLUX		Modelo: 2002		Ubicación: Instalado en la pared	
Operación	Fecha mantenimiento	Firma responsable		Próximo mantenimiento	
Verificación del funcionamiento de la celda de ozono	13 enero 2006	Juan A. Ovalle Técnico Asesor Salud		13 abril 2006	
Cambio de filtro AP-200	13 enero 2006	Juan A. Ovalle Técnico Asesor Salud		13 Abril 2006	
Cambio de Mangueras y llave de paso	13 enero 2006	Juan A. Ovalle Técnico Asesor Salud		13 Abril 2006	

MALTEADAS LA EXQUISITA	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC	
		Fecha de Emisión:	
		Revisión:	
	ANEXO 4	Página de	Aprobado:

REGISTRO DEL MANTENIMIENTO DE LA BATIDORA INDUSTRIAL

Equipo: BATIDORA		Tipo de Mantenimiento: Electromecánico (preventivo)		Externo			
				Interno		X	
Marca: JAVAR		Modelo: HL-11012		Ubicación:		Mesón planta de vegetales	
Operación		Fecha mantenimiento		Firma responsable		Próximo mantenimiento	
Engrase del sistema regulador de velocidades		20 Octubre 2005		Técnico Mecánica industrial en		20 Enero 2006	
Revisión de las conexiones eléctricas		20 Octubre 2005		Técnico mecánica industrial en		20 Enero 2006	
Revisión de los rodamientos		20 Octubre 2005		Técnico Mecánica industrial en		20 enero 2006	

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 5	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC	
		Fecha de Emisión:	
		Revisión:	
	Página de	Aprobado:	

REGISTRO DEL MANTENIMIENTO DE LA DOSIFICADORA PARA PRODUCTOS VISCOSOS

Equipo:		Tipo de Mantenimiento:		Externo		
Dosificadora para productos viscosos con pistón		Electromecánico (preventivo)		Interno		X
Marca: JAVAR		Modelo:		Ubicación: Planta de vegetales		
Operación		Fecha mantenimiento		Firma responsable		Próximo mantenimiento
Revisión eléctrica del sistema de sellado		20 Octubre 2005		Técnico operador del equipo		Antes de utilizar el equipo
Revisión de la resistencia		20 Octubre 2005		Técnico operador del equipo		Antes de utilizar el equipo
Revisión de las conexiones eléctricas		20 Octubre 2005		Técnico operador del equipo		Antes de utilizar el equipo
Estado de los teléfonos		20 Octubre 2005		Técnico operador del equipo		Antes de utilizar el equipo
Lubricación del pedal de sellado		20 Octubre 2005		Técnico operador del equipo		Antes de utilizar el equipo

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 6	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANEAMIENTO

La persona asignada para realizar el procedimiento de limpieza y desinfección de todo el lugar, los equipos y utensilios utilizados en el proceso de producción, está encargado de dos procesadores de aseo.

La actividad de producción de malteadas exige un programa de limpieza y desinfección para garantizar al consumidor la inocuidad de estos alimentos. Estas actividades se realizan antes de iniciar las operaciones:

SECTOR Y/O EQUIPO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD
Mesones, pisos y paredes	<p>RESPONSABLE: Preparadores u operadores de aseo de la planta.</p> <p>FRECUENCIA: Este instructivo debe aplicarse antes y después de cada lote de producción.</p> <p>CONSIDERACIONES PRELIMINARES: Se deben tener listos todos los implementos de trabajo tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escoba y escobillón • Sabra • Balde • Guantes • Probeta • Trapeador • Trapos • Generador de espuma • Preparar solución detergente al 3% y 5% de su 321 (30 ml SU 321 por 1 lt agua) aplicación manual, por 5 minutos. (250 ml SU 321 por 5 lt agua) generador de espuma por 10 minutos. • Preparar solución desinfectante al 0.2% de Divosan MH (60 ml Divosan MH por 30 lt agua) manualmente por 10 minutos.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 6	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

	<p>Observación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al terminar la producción se debe repetir el proceso de limpieza y desinfección completo. • Si pasadas las 24 horas después de un proceso de limpieza y desinfección no se ha iniciado la producción, se debe cambiar la solución desinfectante. <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">INSTRUCTIVO GENERAL DE LIMPIEZA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verificar que los mesones, pisos y paredes se encuentran sin residuos de alimentos. 2. Efectuar pre – enjuague con agua a T° ambiente 3. Aplicar el detergente SU 321 al (5%) con generador de espuma sobre los mesones, pisos y paredes; dejar actuar por 10 minutos. 4. Enjuagar la solución detergente hasta la eliminación total de la espuma con agua a temperatura ambiente. 5. Aplicar el detergente SU 321 al (3%) manual con sabra, dejar actuar por 5 minutos. </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">INSTRUCTIVO GENERAL DE DESINFECCIÓN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar manualmente la solución desinfectante en mesones, pisos y paredes (0.2% divosan MH) 2. El tiempo de contacto será mínimo de 10 minutos. 3. Enjuagar con agua a temperatura ambiente. </div>
--	---

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 6	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

SECTOR Y/O EQUIPO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD
Batidora Industrial	<p>RESPONSABLE: Preparadores u operadores de aseo de la planta.</p> <p>FRECUENCIA: Este instructivo debe aplicarse antes y después de cada lote de producción.</p> <p>CONSIDERACIONES PRELIMINARES Se deben tener listos todos los implementos de trabajo tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabra • Balde • Guantes • Probeta • Generador de espuma • Preparar solución detergente al 3% y 5% de su 321 (30 ml SU 321 por 1 lt agua) aplicación manual, por 5 minutos. (250 ml SU 321 por 5 lt agua) generador de espuma por 10 minutos. • Preparar solución desinfectante al 0.2% de Divosan MH (60 ml Divosan MH por 30 lt agua) manualmente por 10 minutos. <p>Observación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al terminar la producción se debe repetir el proceso de limpieza y desinfección completo. • Si pasadas las 24 horas después de un proceso de limpieza y desinfección no se ha iniciado la producción, se debe cambiar la solución desinfectante.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 6	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

	<p>INSTRUCTIVO GENERAL DE LIMPIEZA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verificar que los mesones, pisos y paredes se encuentran sin residuos de alimentos. 2. Efectuar pre – enjuague con agua a T° ambiente 3. Aplicar el detergente SU 321 al (5%) con generador de espuma sobre los mezcladores, olla y soporte; dejar actuar por 10 minutos. 4. Enjuagar la solución detergente hasta la eliminación total de la espuma con agua a temperatura ambiente. 5. Aplicar el detergente SU 321 al (3%) manual con sabra, dejar actuar por 5 minutos.
	<p>INSTRUCTIVO GENERAL DE DESINFECCIÓN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar manualmente la solución desinfectante en mesones, pisos y paredes (0.2% divosan MH) 2. El tiempo de contacto será mínimo de 10 minutos. 3. Enjuagar con agua a temperatura ambiente.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 6	MANUAL DE GESTIÓN DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

SECTOR Y/O EQUIPO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD
<p>Dosificador para Productos Viscosos</p>	<p>RESPONSABLE: Preparadores u operadores de aseo de la planta.</p> <p>FRECUENCIA: Este instructivo debe aplicarse antes y después de cada lote de producción.</p> <p>CONSIDERACIONES PRELIMINARES Se deben tener listos todos los implementos de trabajo tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabra • Balde • Guantes • Probeta • Generador de espuma • Preparar solución detergente al 3% y 5% de su 321 Como se hizo para la batidora industrial. • Preparar solución desinfectante al 0.2% de Divosan MH Como se hizo para la batidora industrial. <p>Observación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al terminar la producción se debe repetir el proceso de limpieza y desinfección completo. • Si pasadas las 24 horas después de un proceso de limpieza y desinfección no se ha iniciado la producción, se debe cambiar la solución desinfectante.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 6	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

	<p>INSTRUCTIVO GENERAL DE LIMPIEZA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verificar que los mesones, pisos y paredes se encuentran sin residuos de alimentos. 2. Efectuar pre – enjuague con agua a T° ambiente 3. Aplicar el detergente SU 321 al (5%) con generador de espuma sobre los todas las partes; dejar actuar por 10 minutos. 4. Enjuagar la solución detergente hasta la eliminación total de la espuma con agua a temperatura ambiente. 5. Aplicar el detergente SU 321 al (3%) manual con sabra, dejar actuar por 5 minutos.
	<p>INSTRUCTIVO GENERAL DE DESINFECCIÓN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar manualmente la solución desinfectante en mesones, pisos y paredes (0.2% divosan MH) 2. El tiempo de contacto será mínimo de 10 minutos. 3. Enjuagar con agua a temperatura ambiente.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 6	MANUAL DE GESTIÓN DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

SECTOR Y/O EQUIPO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD
Utensilios	<p>RESPONSABLE: Operadores de aseo de la planta.</p> <p>FRECUENCIA: Este instructivo debe aplicarse antes y después de cada lote de producción.</p> <p>CONSIDERACIONES PRELIMINARES Se deben tener listos todos los implementos de trabajo tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabra • Balde • Probeta • Generador de espuma • Preparar solución detergente al 3% y 5% de su 321 (30 ml SU 321 por 1 lt agua) aplicación manual, por 5 minutos. (250 ml SU 321 por 5 lt agua) generador de espuma por 10 minutos. • Preparar solución desinfectante al 0.2% de Divosan MH (20 ml Divosan MH por 10 lt agua) manualmente por 10 minutos. <p>Observación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al terminar la producción se debe repetir el proceso de limpieza y desinfección completo. • Si pasadas las 24 horas después de un proceso de limpieza y desinfección no se ha iniciado la producción, se debe cambiar la solución desinfectante.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 6	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

	<p>INSTRUCTIVO GENERAL DE LIMPIEZA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verificar que los mesones, pisos y paredes se encuentran sin residuos de alimentos. 2. Efectuar pre – enjuague con agua a T° ambiente 3. Aplicar el detergente SU 321 al (5%) con generador de espuma sobre los beakers, cucharas, probetas, goteros; dejar actuar por 10 minutos. 4. Enjuagar la solución detergente hasta la eliminación total de la espuma con agua a temperatura ambiente. 5. Aplicar el detergente SU 321 al (3%) manual con sabra, dejar actuar por 5 minutos.
	<p>INSTRUCTIVO GENERAL DE DESINFECCIÓN</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Aplicar manualmente la solución desinfectante en mesones, pisos y paredes (0.2% divosan MH) 5. El tiempo de contacto será mínimo de 10 minutos. 6. Enjuagar con agua a temperatura ambiente.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 7	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC	
		Fecha de Emisión:	
	Revisión:		
	Página de	Aprobado:	

DIAGNOSTICO Y SEGUIMIENTO HIGIENICO Y SANITARIO

EMPRESA: Malteadas La Exquisita

ACTIVIDAD: Elaboración de Malteadas LICENCIA: CS - 494

REALIZADO POR: PAULA ANDREA PERILLA GIRALDO

FECHA	FECHA		FECHA		20 Oct 2005
	20 Ago 2005		20 Sept 2005		
MEDIDAS ADMINISTRATIVAS	SI	NO	SI	NO	
SI NO					
(10) (0)	(10)	(0)	(10)	(0)	
Exámenes de laboratorio actualizados		X		X	X
Normas de control de vestuario	X		X		X
Normas de uso de elementos	X		X		X
Normas de aseo, desinfección y orden	X		X		X
Programa de control de roedores e insectos	X		X		X
Programa de aseo y desinfección de equipos	X		X		X
MEDIDAS ADMINISTRATIVAS	SI	NO	SI	NO	
SI NO					
(10) (0)	(10)	(0)	(10)	(0)	
Sitios para guardar elementos de aseo	X		X		X
Area de almacenar sustancias tóxicas	X		X		X
Depósito de basuras aislados	X		X		X
Disponibilidad de area de casilleros	X		X		X
Baños físicamente adecuados	X		X		X
Baños separados por sexo	X		X		X
Pisos adecuados	X		X		X
Paredes adecuadas	X		X		X
Techos adecuados	X		X		X
Ventanas adecuadas	X		X		X
Desagües adecuados	X		X		X
Ventilación adecuadas	X		X		X
Mesones adecuados	X		X		X
SERVICIOS	SI	NO	SI	NO	
SI NO					
(10) (0)	(10)	(0)	(10)	(0)	

MALTEADAS LA EXQUISITA	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

Casilleros individuales	X	
Baños	X	
Jabón líquido	X	
Papel higiénico	X	
Puertas cerradas	X	
Secador de manos adecuado		X
Cafetería		X
Separada de area de proceso	X	

X	
X	
X	
X	
X	
	X
	X
X	

X	
X	
X	
X	
X	
	X
	X
X	

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 8	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

**FORMATO PARA EL CHEQUEO DE LA LIMPIEZA Y
DESINFECCION**

Fecha del Reporte: 20 - Octubre - 05	Hora Inicial: 9:00 am	Hora Final: 3:00 pm	Reporte No.: 1
---	--------------------------	------------------------	----------------

Sector y/o Equipo	Agentes de limpieza y desinfección	Concentración	Dosificación
Mesones, pisos y paredes	SU 321 (Detergente líquido) Divosan MH (Desinfectante)	3% 5% 0.2%	30 ml x 1lt agua -250mlx 5lt agua -60ml x30lt agua
Batidora industrial	SU 321 (Detergente líquido) Divosan MH (Desinfectante)	3% 5% 0.2%	30 ml x 1lt agua -250mlx 5lt agua -60ml x30lt agua
Dosificador para productos viscosos	SU 321 (Detergente líquido) Divosan MH (Desinfectante)	3% 5% 0.2%	30 ml x 1lt agua -250mlx 5lt agua -60ml x30lt agua
Utensilios	SU 321 (Detergente líquido) Divosan MH (Desinfectante)	3% 5% 0.2%	30 ml x 1lt agua -250mlx 5lt agua -60ml x30lt agua

OBSERVACIONES:

Se encontraron en los tanques de lavado residuos de alimentos (Cáscaras de frutas y pepas); estas se recolectaron en una bolsa de plástico y fueron desechadas a la caneca de los residuos orgánicos. Luego dio comienzo al proceso de limpieza y desinfección de la planta y de los equipos.

Firma de la persona responsable: _____

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 9	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

REGISTRO DEL CONTROL DE PLAGAS

Fecha reporte: Septiembre 3 de 2004	Reporte No. 1	Nombre de la empresa encargada del control: FUMILIMPIEZA
Hallazgos: Insectos y roedores en el área de producción de alimentos.		
Agentes químicos empleados: <ul style="list-style-type: none"> - Cypermctrina (categoría toxicológica III) - Flucomafen (categoría toxicológica I) - Fipronil (ninguna toxicidad) 		
Acciones correctivas: Se realizan en toda la planta dos tratamientos; uno de desinsectación y el otro desratización. Después de realizado el control, se barrieron los insectos muertos para evitar posibles contaminación en los alimentos que se fabrican en la planta.		

<u>JOSE GUILLERMO SALAZAR DUQUE</u> Personal Responsable del control de Plagas	----- Jefe de producción
--	-----------------------------

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 10	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

REPORTE DE ANÁLISIS DE PELIGROS

TIPOS DE PELIGROS		
FÍSICO	QUÍMICOS	MICROBIOLÓGICOS
Material plástico proveniente del envase	Conservantes fuera de los límites permitidos de uso	Mesófilos fuera de los parámetros establecidos por el producto
Polvo	Colorantes en concentraciones superiores a las permitidas	Coliformes y coliformes fecales fuera de los parámetros establecidos.
Piedra	Presencia de desinfectante en el producto	Hongos; fuera de los niveles máximos permisibles
Fibras de los trapos de limpieza	Presencia de agentes de limpieza en el producto final	Levaduras; fuera de los niveles máximos permisibles.
Vidrio		
Pelo		

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 11	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

MEDIDAS TÍPICAS PARA EL MANEJO DE RIESGOS¹⁰

A NIVEL DE MATERIAS PRIMAS Y PROVEEDORES

- Uso de especificaciones de compra de materias primas.
- Programa de desarrollo de proveedores.
- Pagos por calidad.
- Rechazo de materias primas que no cumplan especificaciones.

DURANTE EL PROCESO PRODUCTIVO

- Separación física de materias primas y productos terminados.
- Instalación de sistemas de eliminación de objetos extraños.
- Uso de agua potable.
- Uso de hielo higiénicamente seguro y en cantidades adecuadas.
- Implementación de controles de tiempo y temperatura.
- Evaluación sensorial.
- Uso de manuales de procedimientos estandarizados.
- Enfriamiento rápido de productos procesados térmicamente.
- Control de la contaminación cruzada.
- Empaque de productos en condiciones de máxima higiene.
- Etiquetado cuidadoso de productos.
- Rotación de productos por sistema PEPS
- Mantenimiento de la cadena de frío.
- Seguimiento estadístico de los datos de control de calidad.

A NIVEL DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

- Equipos, utensilios e instalaciones en materiales higiénicas.
- Protección adecuada de equipos, utensilios e instalaciones.
- Retiro de planta de materiales extraños o caídos en desuso.

PROGRAMAS PREVENTIVOS ESPECIALES

- Programas de calibración periódica de equipos e instrumentos.

¹⁰ KIT DEL LIDER HACCP. Código de Buenas prácticas de manufactura para el proceso de empaque o almacenamiento de alimentos de consumo humano. 21 CFR Parte 11. Pag 101.

MALTEADAS LA EXQUISITA	MANUAL DE GESTIÓN DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

- Programa de limpieza y saneamiento de equipos, instalaciones y utensilios.
- Programa de capacitación del personal de planta.
- Programa de control, seguimiento y estímulo de los hábitos higiénicos del personal de planta, los transportadores, mecaderistas y demás personas en contacto con los productos alimenticios.
- Programa de atención, manejo y seguimiento de quejas y devoluciones de productos terminados.
- Programa de información al cliente sobre la forma adecuada de manejo y consumo de los productos.
- Análisis y evaluación de las operaciones en equipos interdisciplinarios.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 12	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

FORMATO PARA EL CONTROL DE LOS PUNTOS CRÍTICOS

PCC	PELIGROS A CONTROLAR	LÍMITES CRÍTICOS		MONITORIZACIÓN			MEDIDAS CORRECTIVAS			AUDITORIA	

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 13	MANUAL DE GESTIÓN DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

GRÁFICO DE CONTROL DE PROCESO

PRODUCTO	CARACTERÍSTICA	TAMAÑO DE LA MUESTRA	OPERADOR
PEDIDO N.	UNIDAD DE MEDIDA	FRECUENCIA	INSPECTOR
OPERACIÓN	VALOR NOMINAL	PERIODO DE PRODUCCIÓN	SUPERVISOR
MÁQUINA	TOLERANCIA		
NÚMERO DE MUESTRA	1 2 3 4	5 6 7 8 9	10 11 12 13
FECHA			
HORA			
N. DE PIEZAS DEFECTUOSAS			
GRÁFICO DE CONTROL (LCS) DE (LCD)			
OBSERVACIONES			

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

FICHAS TÉCNICAS DE MATERIAS PRIMAS

CARBOXIMETILCELULOSA DE SODIO

Descripción: Es un polímero aniónico derivado de la celulosa, soluble en agua, es un polvo beige e higroscópico.

Empaque: La CMC se empaqueta en sacos de 25 kg., los cuales están compuestos de doble bolsa de polietileno y polipropileno.

Características Físicoquímicas:

Viscosidad 1%, cps = 1920
 Brookfield LVF, 25°C
 PH a 25°C = 7.1
 Humedad = 4.2%
 Pureza = 99.6%
 D.S (Grado de Sustitución) = 0.74
 Retención malla 40 = 0.8%
 Retención malla 80 = 15.7%

Condiciones de Almacenamiento

Por ser un polvo higroscópico debe almacenarse en lugares frescos, protegidos del sol y la lluvia.

Vida Útil = 1 Año

Carga Microbiana = En buenas condiciones de almacenamiento es resistente a los ataques microbiológicos.

Método de Transporte = Se realiza en camiones donde sólo se cargan sacos de CMC. Para su manejo se recomienda utilizar mascarillas para evitar molestias de tipo respiratorio y se debe tener cuidado con los pisos a los cuales les ha caído polvo de CMC, pues cuando éstos se humedecen se vuelven resbalosos.

Condiciones de Preparación y/o Procesado = Para obtener una solución homogénea se consideran dos etapas:

1. Dispersar el polvo seco de CMC en agua.
2. Disolver las partículas humectadas.

Para conseguir una buena dispersión debe adicionarse muy lentamente la CMC en el agua y para disolver las partículas humectadas debe contarse con una vigorosa agitación.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

AGUA

Descripción: Agua potable, incolora, insabora e inodora, no debe tener materia suspendida visible; ni presentar materia disueltas, ni constitutivos agresivos; no debe contener bacterias, ni indicadores de contaminación fecal.

Empaque: Los contenedores son de material plástico, de fácil limpieza y desinfección. Además tienen tapas ajustables.

Características Fisicoquímicas:

Arsénico = 0.05 mg/l
 Cadmio = 0.005 mg/l
 Cromo = 0.05 mg/l
 Cianuro = 0.1 mg/l
 Fluoruro = 1.5 mg/l
 Plomo = 0.05 mg/l
 Níquel = 0.001 mg/l
 Mercurio = 0.1 mg/l
 Nitrógeno de nitrato y de nitritos = 10 mg/l
 Nitrógeno de nitritos = 1.0 mg/l
 Selenio = 0.01 mg/l
 Cloruro = 250 mg/l
 Sulfato = 400 mg/l
 Dureza como Ca CO₃ = 500 mg/l
 Sólidos disueltos totales = 1.000 mg/l
 Aluminio = 0.2 mg/l
 Cobre = 1.0 mg/l
 Hierro = 0.3 mg/l
 Manganeseo = 0.1 mg/l
 Sodio = 200 mg/l
 Zinc = 5 mg/l
 Clorofenoles = 0.1mg/l
 Cloroformo = 3.0 mg/l
 DDT = 1.0 mg/l
 Heptacloro = 3.0 mg/l
 Lindano = 3.0 mg/l
 Monoclorobenceno = 3.0 mg/l
 1.4 - Diclorobenceno = 0.1 mg/l
 2.4 - Diclorobenceno = 100 mg/l
 Actividad alfa - bruta = 0.1 Bq/l
 Actividad beta - bruta = 0.1 Bq/l
 Color = 15 UUC
 Turbiedad = 5 UNT
 Sabor = No desagradable al 90% de los consumidores
 PH = 6.5 a 8.5

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

Condiciones de Almacenamiento y Vida Útil

El agua no se almacena, ya que se utiliza directamente de la llave del purificador. Para su utilización en el proceso, el agua no debe de pasar más de 15 a 30 minutos de haberla recogido para evitar impurezas sobre ella.

Carga Microbiana = Coliformes = Ausentes en 100 ml.

Condiciones de Preparación y/o Procesado = Para obtener una solución más rápida se debe agregar el polvo sobre el Agua para una mayor humectación de las partículas.

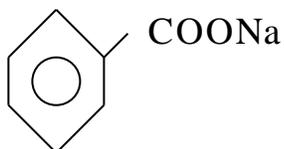
Método de Transporte = En caso de que se necesite transportar el agua, esta se recibe directamente en el contenedor previamente limpio y desinfectado, luego se tapa de forma tal que no salga, ni entre impurezas para evitar su contaminación.

CONSERVANTES¹¹

Los conservadores de alimentos inhiben el metabolismo y el crecimiento de bacterias, mohos y levaduras.

Al discutir la necesidad del empleo de conservadores en los alimentos es necesario tener en cuenta que muchas veces el empleo de un conservador inofensivo ofrece menor riesgo que si no se le emplea. Así los conservadores pueden evitar por ejemplo la intoxicación debida a sustancias sintetizadas por las bacterias y la aparición de aflatoxinas y otras micotoxinas. Un alimento “natural” y “libre de química” no es necesariamente “más sano” que un producto conservado por métodos modernos e incluso a menudo sucede lo contrario.

BENZOATO DE SODIO



¹¹ ERICH LUCK, Conservación química de los alimentos. Editorial Acribia, S.a. Zaragoza (España). 1981. Pagina 147.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

El benzoato de sodio es un éster del ácido benzoico. Es muy soluble en agua y tiene una débil sensibilidad al pH que permite utilizarlo incluso cerca de la neutralidad.

Es utilizado en dosis del orden del 0.1% para conservar zumos de frutas, concentrados, compotas y productos similares.

El benzoato sódico, tiene un peso molecular de 144.11, es un polvo blanco cristalino, cuya solubilidad en agua a temperatura ambiente es de 63 g/100 g.

Su actividad máxima es a un pH de 4.0 y se dirige casi exclusivamente contra levaduras y mohos. Las bacterias sólo se inhiben en parte; las bacterias lácticas y los clostridios son los menos atacados.

La dosis máxima permitida es de 1000 mg/kg.(Resolución No. 4125 de 1991, art. 2 Ministerio de Salud.

En cuanto a su aplicación el benzoato sódico se emplea mezclado con el sorbato de potasio, combinación que es más activa contra las bacterias acidificantes que cada uno de los componentes por separado. Además, la presencia de sorbato mejora los caracteres organolépticos.

SORBATO DE POTASIO



El sorbato potásico tiene un peso molecular de 150,22. Es un polvo blanco o granulado. Es muy soluble; en 100 g de agua se disuelven a la temperatura ambiente 138 g.

La dosis más alta permitida, salvo excepciones, oscila entre 0.1 y 0.2% (1.000 mg/kg.) Resolución No. 4125 de 1991, art. 2 Ministerio de Salud.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

La inocuidad del sorbato potásico es muy alta y por eso existe la tendencia en todo el mundo de admitirla.

Su actividad máxima es a un pH de 3.5 y su acción se dirige casi totalmente contra mohos y levaduras. Las bacterias sólo son inhibidas en parte, las catalasas positivas más que las catalasas negativas; más intensamente las aerobias estrictas y muy poco las lácticas y los clostridios.

El sorbato potásico no tiene acción cancerígena por vía oral.

COMBINACIÓN DE SUSTANCIAS CONSERVADORAS Y TRATAMIENTO POR FRÍO

En la combinación de sustancias conservadoras y tratamiento por frío, los microorganismos bajan su actividad.

Cuando se almacenan los productos bajo refrigeración son necesarias menores concentraciones de conservador que cuando su almacenan a la temperatura ambiente.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

BENZOATO DE SODIO

<p><u>Descripción:</u> Es un éster de ácido benzoico, es muy soluble en agua, es un polvo blanco cristalino. Es altamente higroscópico, su acción se dirige a levaduras, mohos y algunas bacterias.</p> <p><u>Empaque:</u> El Benzoato de Sodio se empaqueta en bolsas de polietileno y polipropileno.</p> <p><u>Características Fisicoquímicas:</u></p> <p>Apariencia física = cristales blancos Pureza = 99.2% mínima Cloruros = 185 ppm Cloro total = 276 ppm Acidez y alcalinidad = 0.18% Metales pesados As y Pb = 0.0088% Arsénico = 2.2 ppm pH de Actividad = 4.0 Identificación = Igual al estándar de comparación</p> <p><u>Condiciones de Almacenamiento</u></p> <p>Se debe almacenar en un lugar seco y fresco, protegido de la luz y la humedad.</p> <p><u>Vida Útil</u> = 3 años.</p> <p><u>Carga Microbiana</u> = Ausentes</p> <p><u>Condiciones de Preparación y/o Procesado</u> = Se disuelve en el agua de preparación del gel, para agilizar su dispersión y su acción sea homogénea en el producto final.</p> <p><u>Método de Transporte</u> = Se transporta en bolsas de polietileno y polipropileno; dentro de cajas selladas. Estas se transportan en camiones con todas las precauciones para evitar contaminación o deterioro.</p>
--

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

SORBATO DE POTASIO

Descripción: Es un polvo blanco granulado, cada grano tiene forma de bastoncillo, es muy soluble en agua. Su actividad está dirigida a mohos, levaduras y algunas bacterias. Es higroscópico.

Empaque: El Sorbato de Potasio se empaqueta en bolsas de polietileno y polipropileno.

Características Físicoquímicas:

pH = 3.5
Apariencia = granular - blanco
Alcalinidad (As, K₂ CO₃) = 1% máximo
Metales pesados As y Pb = < 10 ppm
Arsénico (As) = < 3 ppm
Identificación = Igual al estándar de comparación

Condiciones de Almacenamiento

Se debe almacenar en un lugar seco y fresco, protegido de la luz y la humedad.

Vida Útil = 2 años.

Carga Microbiana = Ausentes

Condiciones de Preparación y/o Procesado = Se disuelve en el agua de preparación del gel, para agilizar su dispersión total y su acción sea homogénea en todo el producto final.

Método de Transporte = Se transporta en bolsas de polietileno y polipropileno; dentro de cajas selladas. Estas se transportan en camiones con todas las precauciones para evitar contaminación o deterioro.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

SABORIZANTES¹²

En la actualidad, la industria alimentaria se ha desarrollado de tal manera que requiere continuamente de sabores naturales y artificiales para producir nuevos productos. Cualquier sustancia que modifique el sabor de un producto o enmascare uno indeseable es un agente saborizante. Recientemente se han desarrollado muchas técnicas para aislar los sabores de productos naturales, que después de ser analizados por diferentes métodos analíticos, se trata de imitar combinando los compuestos químicos que contienen. En algunos casos esto resulta verdaderamente difícil debido a la complejidad de los constituyentes mientras que en otros, como el aceite de clavo, que contienen hasta 85% de eugenol, es más sencillo ya que el sabor lo determina prácticamente un sólo compuesto.

Los sabores naturales se obtiene como concentrados a partir de diferentes plantas y especias, y así se usan en la manufactura de alimentos. Los concentrados presentan más ventajas que la materia prima de donde provienen, ya que se pueden controlar mejor en las formulaciones de alimentos, además de que son más fáciles de almacenar y transportar.

EXTRACTOS¹³

Los extractos se elaboran tratando las diferentes materias primas con alcohol o con una solución de alcohol-agua, los obtenidos con alcohol contienen una proporción mayor de compuestos oxigenados que los aceites esenciales. Ya que no es posible extraer los hidrocarburos terpénicos porque son insolubles en los

¹² J.L. MULTON, Aditivos y Auxiliares de Fabricación en las industrias Agroalimentarias, Editorial Acibir S.A. Zaragoza (España) 1998. Paginas 237 a 225.

¹³ J.L. MULTON, Aditivos y Auxiliares de Fabricación en las industrias Agroalimentarias, Editorial Acibir S.A. Zaragoza (España) 1998. Paginas 237 a 225.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

disolventes polares utilizados en esta extracción. Un ejemplo de este proceso es la obtención de extractos de vainilla, fresa, durazno y otros en general. Los extractos son más débiles que los aceites esenciales, por lo que se deben utilizar en concentraciones más elevadas.

Entre los extractos más importantes se encuentra la vainilla, considerándose la variedad mexicana dentro de las mejores en el mercado internacional.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

SABORIZANTES

FRESA 24 (COMERCIAL)

Descripción: Es un liquido de color amarillo, tiene olor fuerte a fresa y muy soluble en agua.

Empaque: El extracto de fresa viene empacado en frascos de vidrio, tapa rosca, color ámbar.

CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS:

Densidad a 25°C = Entre 0.901 y 0.941

Índice de Refracción a 20°C = Entre 1.3634 y 1.3794

Sabor y Olor = Característicos a fresa madura, en solución al 1 x 10.000 en agua.

Contenido = Sustancias aromáticas artificiales y natural – idénticas. FEMA. Excipientes autorizados en Colombia, el mercado Europeo y EE.UU.

Vida Útil = Mientras este producto sea almacenado en lugar fresco y oscuro puede permanecer varios años sin que se deterioren sus cualidades organolépticas.

Carga Microbiana = Apto para uso en productos de consumo humano.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura = Almacenar en un sitio fresco y seco.

Revaluar = 1 Año.

Luz = Proteger.

Métodos de Transporte = Se transporta en camiones, con las normas higiénico – sanitarias para su conservación.

Condiciones de Preparación y/o Procesado = Se agrega directamente a la mezcla en gel.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

VAINILLA OSCURA 39-78 (Comercial)
--

Descripción: Líquido viscoso, de color café oscuro, tiene olor y sabor característico y es soluble en agua.

Empaque: Este extracto viene empacado en un frasco de vidrio, color ámbar.

CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS

Densidad a 25°C = Entre 1.064 y 1.104

Viscosidad aparente con espin 1, velocidad 6 = Entre 400 y 800 CPS.

Contenido = Contiene sustancias aromáticas FEMA y excipientes autorizados en alimentación humana. No contiene colorantes y cumple con las disposiciones de la FDA, EE.UU, el Mercado Común Europeo y el Ministerio de la Protección Social Colombiano.

Vida Útil = 6 Meses.

Carga Microbiana = Apto para uso en productos de consumo humano.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura = Almacenar en un sitio fresco y seco.

Revaluar = Cada 6 Meses.

Luz = Proteger.

Métodos de Transporte = Se transporta en camiones, con las normas higiénico – sanitarias para su conservación.

Condiciones de Preparación y/o Procesado = Se adiciona directamente a la mezcla.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

BANANO 57C

Descripción: Es un liquido de color amarillo con olor y sabor característico.

Empaque: Se empaca en frascos de vidrio, color ámbar.

CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS

Densidad a 25°C = Entre 0.859 y 0.899

Índice de Refracción a 20°C = Entre 1.3720 y 1.3880

Contenido = Contiene sustancias aromáticas FEMA y excipientes autorizados en la alimentación humana, contiene colorantes CI. 1.9140.

Vida Útil = 1 Año.

Carga Microbiana = Apto para uso en productos de consumo humano.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura = Almacenar en un sitio fresco y seco.

Revaluar = 1 Año.

Luz = Proteger.

Métodos de Transporte = Se transporta en camiones, con la asepsia requerida para la conservación del producto.

Condiciones de Preparación y/o Procesado = Se añade directamente a la mezcla del gel.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

HINOJO DULCE 44C (Esencia)

Descripción: Líquido incoloro, de olor y sabor característico.

Empaque: Se empaqueta en frascos de vidrio de color ámbar.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Densidad a 25°C = Entre 0.825 y 0.865

Índice de Refracción a 20°C = Entre 1.4025 y 1.4185

Contenido = Contiene sustancias aromáticas FEMA y excipientes autorizados en la alimentación humana. No contiene colorantes, cumple con las disposiciones FDA, EE.UU., El Mercado Común Europeo y Ministerio de Salud de Colombia.

Vida Útil = 1 Año.

Carga Microbiana = Apto para uso en productos de consumo humano.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura = Almacenar entre 20 y 25°C.

Revaluar = 1 Año.

Luz = Proteger.

Mantener el recipiente herméticamente cerrado y conservar la bolsa de sílica para proteger contra la humedad.

Métodos de Transporte = Se transporta en camiones, con la asepsia necesarias para conservar el producto.

Condiciones de Preparación y/o Procesado = Se agrega directamente a la mezcla en gel.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

COCO 59C

Descripción: Líquido incoloro, de olor y sabor característico, es soluble en agua.

Empaque: Se empaqueta en frascos de vidrio de color ámbar.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Densidad a 25°C = Entre 0.910 y 0.950

Índice de Refracción a 20°C = Entre 1.3675 y 1.3835

Contenido = Contiene sustancias aromáticas FEMA y excipientes autorizados en la alimentación humana. No contiene colorantes, cumple con las disposiciones FDA, EE.UU., El Mercado Común Europeo y Ministerio de Protección de Colombia.

Vida Útil = 1 Año.

Carga Microbiana = Apto para uso en productos de consumo humano.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura = Almacenar en un sitio fresco y seco.

Revaluar = 1 Año.

Luz = Proteger.

Métodos de Transporte = Se transporta en camiones, con las condiciones de almacenamiento y asepsia para lograr su conservación.

Condiciones de Preparación y/o Procesado = Se agrega directamente a la mezcla.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

MANTECADO 41C

Descripción: Líquido café, con olor y sabor característico y soluble en agua.

Empaque: Se envasa en frascos de vidrio de color ámbar.

CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS

Densidad a 25°C = Entre 0.913 y 0.953

Índice de Refracción a 20°C = Entre 1.3810 y 1.3970

Contenido = Contiene sustancias aromáticas FEMA y excipientes autorizados en la alimentación humana. Contiene colorantes, como CI No. 19140-42090-16035. Cumple con las disposiciones FDA, EE.UU., El Mercado Común Europeo y Ministerio de Protección Social de Colombia.

Vida Útil = 1 Año.

Carga Microbiana = Apto para uso en productos de consumo humano.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura = Almacenar en un sitio fresco y seco.

Revaluar = 1 Año.

Luz = Proteger.

Métodos de Transporte = Se transporta en camiones, con las condiciones de almacenamiento y asepsia necesario para evitar su deterioro.

Condiciones de Preparación y/o Procesado = Se agrega directamente a la mezcla.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

CAFÉ

Descripción: Líquido café, con olor y sabor característico, es soluble en agua.

Empaque: Se envasa en frascos de vidrio de color ámbar.

CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS

Densidad a 20°C = Entre 1.0190

Índice de Refracción a 20°C = 1.4430

Contenido = Contiene sustancias aromáticas naturales, identificadas a las naturales (11.960% W/W), propilenglicol (88.900% W/W).

Vida Útil = 1 Año.

Carga Microbiana = Apto para uso en productos de consumo humano.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura = Almacenar en condiciones de temperatura entre 4-10°C. Debe protegerse de la luz.

Métodos de Transporte = Se transporta en camiones con la asepsia y condiciones de temperatura requeridas.

Condiciones de Preparación y/o Procesado = Se adiciona directamente a la mezcla.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

RON PASAS-A.45

Descripción: Es un líquido color café oscuro y olor con una nota alicorada.

Empaque: Envase PET ámbar, polietileno, tiene tres presentaciones de 250 cm³, 500 cm³ y 3 litros.

CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS

Gravedad Específica a 20°C = 0.958 – 0.980

Contenido = Vehículo acuoso, alcohol, solventes, certificados, aceites esenciales y sabores artificiales.

Vida Útil = 24 meses en buenas condiciones de almacenamiento.

Carga Microbiana = Apto para uso en productos de consumo humano.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura = Conservar bien tapado en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar.

Métodos de Transporte = Se transporta en camiones con la asepsia y condiciones de almacenamiento requeridas.

Condiciones de Preparación y/o Procesado = Se adiciona directamente a la mezcla.

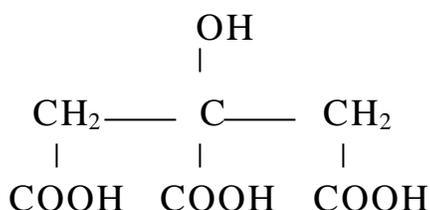
MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

ACIDULANTE¹⁴

Son sustancias o mezcla de sustancias capaces de comunicar un pH ácido o intensificar el sabor ácido o disminuir el pH alcalino de los alimentos.

ÁCIDO CÍTRICO

Es un ácido tricarbónico, de fórmula:



Es un polvo blanco granulado. Sus cristales son prismas rombicoides y se encuentra en muchos frutos, además es muy soluble en agua. Se utiliza en la fabricación de bebidas refrescantes y levaduras en polvo; realiza funciones muy importantes en el organismo humano y en los animales.

El ácido cítrico intensifica el sabor de los aromas de frutas rojas.

Para su uso en alimentos el Ministerio de Salud recomienda Buenas Prácticas de Manufactura, las cuales no excederán de la mínima cantidad requerida para lograr el propósito para el cual se permite agregar estos aditivos. (Resolución No. 4126 de 1991. Art. 2) Ministerio de Salud

¹⁴ J.L. MULTON, Aditivos y Auxiliares de Fabricación en las industrias Agroalimentarias, Editorial Acibir S.A. Zaragoza (España) 1998. Páginas 195 a 220

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

ÁCIDO CÍTRICO

Descripción: Es un polvo con cristales de color blanco, muy soluble en agua, soluble en etanol (96%), escasamente soluble en éter.

Empaque: El ácido cítrico se empaqueta en bolsas plásticas de polipropileno y polietileno.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Claridad y color de la solución = Transparente

Contenido de calcio = No más de 200 ppm.

Contenido de metales = No más de 10 ppm.

Contenido de hierro = No más de 50 ppm.

Contenido de cloruros = No más de 50 ppm.

Contenido de sulfato = No más de 150 ppm.

Contenido de Ácido Oxálico = No más de 350 ppm.

Cenizas sulfatadas = No más de 0.1%

Agua = No más del 1%

Pureza = 99.81%

Condiciones De Almacenamiento

Temperatura = Se almacena en lugar fresco, seco, protegido de la luz y la humedad.

Vida Útil = 2 Años.

Carga Microbiana = Ausente.

Métodos de Transporte = Se transporta en camiones con todas las precauciones, para prevenir la contaminación y deterioro.

Condiciones de Preparación y/o Procesado = Se disuelve en el agua de preparación del gel para agilizar su dispersión sobre el producto final.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

COLORANTES¹⁵

Un colorante es una sustancia o mezcla de sustancias capaz de conferir o intensificar el color de los alimentos.

Una mezcla de colorantes es un producto elaborado a base de dos o más colorantes de los permitidos en la Resolución No. 10593/85 del Ministerio de Salud, que contiene el 3% o más de colorantes, sea que se utilicen o no vehículos, soportes o solventes, los cuales también deben ser aprobados por el Ministerio de Salud.

Una preparación de colorantes es un producto a base de uno o más colorantes de los permitidos en la presente resolución, que confiere menos del 3% de colorantes y con soportes, solventes o vehículos, aprobados por el Ministerio de Salud.

La utilización de los colorantes en la alimentación no presenta ningún interés tecnológico o nutritivo puesto que ésta responde a la sola preocupación de una mejor presentación. Se debe pues considerar a los colorantes como aditivos alimentarios, como los aditivos menos indispensables, sobre todo si se les compara con los conservadores o los agentes de textura cuyas necesidades son más fáciles de justificar.

En principio, la adición de colorantes se efectúa para normalizar el color de un alimento, y no debe servir para disimular una alteración o para hacer creer la presencia de un constituyente de calidad.

En tecnología se buscará obtener un poder colorante seguro, estable, reproductible, eficaz; se tendrá interés en utilizar una dosis lo más débiles posibles y se interesa por la solubilidad del colorante lo mismo que por su capacidad de fijarse a las moléculas del alimento.

¹⁵ Normas y Procedimientos Reglamentarios de la Industria de Alimentos. Resolución No. 10593 de 1985. Santa fe de Bogotá, D.C. (Colombia).

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

La clasificación de los colorantes está basada en su origen, color y precisamente en cada uno su naturaleza y propiedades químicas.

Los colorantes se clasifican en:

- Colorantes naturales.
- Colorantes orgánicos idénticos a los naturales.
- Colorantes inorgánicos.
- Colorantes artificiales o sintéticos.
- Colorantes caramelo.

Para efectos de resolución número 10593 artículo 2 del Ministerio de Salud se permite la utilización de los siguientes colorantes, en el ámbito listo para consumo.

Malteadas La Exquisita maneja los siguientes colorantes artificiales:

1. Amarillo ocazo FCF o FD y C Amarillo No. 6 (Color Index 15985) 200 mg/Kg
2. Tartrazina o FD y C. amarillo No. 5 (Color Index 19140) 100 mg/kg
3. Azul brillante FCF y C. Azul No. 1 (Color Index 42090) 100 mg/kg
4. Amaranto FD y C. rojo No. 2 (color Index 16185) 300 mg/kg
5. Azorrubina a Carmoisina (Color Index 14720) 300 mg/kg
6. Verde No. 3 (Color Index 20285) 50mg/kg.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

COLORANTE Rojo Escarlata

Descripción: Polvo fino, de color rojo intenso, muy soluble en agua, es colorante artificial y es inoloro.

Empaque: Del colorante se empaacan 2.5 gramos en bolsas de polipropileno, las cuales van empacadas en cajas debidamente selladas de 1 libra.

Ingredientes: C.I 16185 y C.I. 14720

Características Fisicoquímicas:

Apariencia = Polvo fino, libre de aglomerados, partículas extrañas u otras impurezas.

Identificación = Positiva por Espectrofotometría, positiva por comparación.

Solubilidad en agua = Completamente soluble – libre de partículas – traslúcida.

Concentración = Mínimo 97% a una absorbancia 516 nm y 522 nm

Tono = Igual al estándar de comparación tanto en transparencia como en profundidad.

Condiciones de Almacenamiento

Este colorante se almacena en un lugar seco y fresco, protegido de la luz y la humedad.

Vida Útil = 2 años y 6 meses.

Carga Microbiana =

Aeróbicos mesófilos = Máximo 500 UFC/gr

Hongos y levaduras = Máximo 100 UFC/gr.

Coliformes totales = Ausentes

Condiciones de Preparación y/o Procesado = Se disuelve el colorante en agua, para agilizar su dispersión, homogenizar el color y el tono en el producto final.

Método de Transporte = Se transportan en camiones, previamente limpios y desinfectados, con todas las precauciones para evitar contaminación o deterioro.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

COLORANTE
Verde Limón

Descripción: Polvo fino, de color verde oscuro, es un colorante artificial y muy soluble en agua.

Empaque: Del colorante se empacan 25 g. en bolsas de polipropileno, las cuales vienen en cajas de cartón debidamente selladas.

Características Físicoquímicas:

Apariencia = Polvo fino, libre de aglomerados, partículas extrañas u otras impurezas.

Identificación = Positiva por Espectrofotometría, positiva por comparación.

Solubilidad en agua = Completamente soluble – libre de partículas – traslúcida.

Concentración = Mínimo 97%.

Tono = Igual al estándar de comparación tanto en transparencia como en profundidad.

Condiciones de Almacenamiento

Este colorante se almacena en un lugar seco y fresco, protegido de la luz y la humedad.

Vida Útil = 2 años y 6 meses.

Carga Microbiana =

Aeróbicos mesófilos = Máximo 500 UFC/gr
Hongos y levaduras = Máximo 100 UFC/gr.
Coliformes totales = Ausentes

Condiciones de Preparación y/o Procesado = Se disuelve en agua para facilitar la disolución en el gel, y su incorporación con otros ingredientes.

Método de Transporte = Se transportan en camiones, donde sus compartimentos fueron previamente limpios y desinfectados. Se llevan a cabo todas las condiciones para evitar contaminación o deterioro.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

COLORANTE UVA R.

Descripción: Polvo fino, de color morado, casi negro, es un colorante artificial y muy soluble en agua.

Empaque: El Uva R. se empaqa en bolsas de polipropileno, las cuales vienen en cajas de cartón debidamente selladas.

Características Físicoquímicas :

Apariencia = Polvo fino, libre de aglomerados, partículas extrañas u otras impurezas.

Identificación = Positiva por Espectrofotometría, positiva por comparación.

Solubilidad en agua = Completamente soluble – libre de partículas – traslúcida.

Concentración =Mínimo 97%.

Tono = Igual al estándar de comparación tanto en transparencia como en profundidad.

Condiciones de Almacenamiento

Se almacena en un lugar seco y fresco, protegido de la luz y la humedad.

Vida Útil = 2 años y 6 meses.

Carga Microbiana =

Aeróbicos mesófilos = Máximo 500 UFC/gr
Hongos y levaduras = Máximo 100 UFC/gr.
Coliformes totales = Ausentes

Condiciones de Preparación y/o Procesado = Se disuelve en agua para facilitar la disolución en el gel, y con los otros ingredientes.

Método de Transporte = Se transportan en camiones, que llevan a cabo las normas higiénico–sanitarias necesarias para prevenir la contaminación o deterioro.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

COLORANTE Amarillo Para Pasta

Descripción: Polvo fino, de color amarillo, es un colorante artificial, inoloro y uniforme.

Empaque: El amarillo para pastas se empaqueta en bolsas de polipropileno, cada una viene para un peso de 25 gramos de colorante, las cuales 24 de ellas van empacadas en una caja de cartón (1 libra de colorante). Cada una trae el nombre de la empresa, fecha de elaboración, fecha de expiración, contenido en gramos y nombre del colorante, además del No. de INVIMA.

Ingredientes = C.I 15985 y C.I. 19140

Características Fisicoquímicas:

Apariencia = Polvo fino, libre de aglomerados, partículas extrañas u otras impurezas.

Identificación = Positiva por Espectrofotometría, positiva por comparación.

Solubilidad en agua = Completamente soluble – libre de partículas traslúcida.

Concentración = Mínimo 97% al realizar la lectura de la absorbancia a 432 nm., 482 nm, y 507 nm.

Tono = Igual al estándar de comparación tanto en transparencia como en profundidad.

Condiciones de Almacenamiento

Se almacena en un lugar seco y fresco, protegido de la luz y la humedad.

Vida Útil = 2 años y 6 meses.

Carga Microbiana =

Aeróbicos mesófilos = Máximo 500 UFC/gr

Hongos y levaduras = Máximo 100 UFC/gr.

Coliformes totales = Ausentes

Condiciones de Preparación y/o Procesado = Se disuelve en agua para una mayor dispersión sobre el producto final.

Método de Transporte = Se transportan en camiones, que llevan a cabo las normas higiénico-sanitarias necesarias para prevenir el deterioro y posible contaminación del producto.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 14	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

COLORANTE Caramelo

Descripción: Polvo fino, de color café oscuro, casi negro, es un colorante artificial y muy soluble en agua.

Empaque: Se empaqueta en bolsas de polipropileno para una capacidad de 25 gramos del producto. Estas son empaquetadas en cajas de cartón donde caben 14 de éstas (1 libra). En la caja se informa cuando se elaboró, cuando se vence, el nombre y dirección de la empresa, contenido en gramos y número del INVIMA.

Ingredientes = C.I 16185, CI 19140, CI 15985 y C.I. 42090

Características Físicoquímicas:

Apariencia = Polvo fino, libre de aglomerados, partículas extrañas u otras impurezas.

Identificación = Positiva por Espectrofotometría, positiva por comparación.

Solubilidad en agua = Completamente soluble – libre de partículas traslúcidas.

Concentración = Mínimo 97%.

Tono = Igual al estándar de comparación tanto en transparencia como en profundidad.

Condiciones de Almacenamiento

Se almacena en un lugar seco y fresco, protegido de la luz y la humedad.

Vida Útil = 2 años y 6 meses.

Carga Microbiana =

Aeróbicos mesófilos = Máximo 500 UFC/gr

Hongos y levaduras = Máximo 100 UFC/gr.

Coliformes totales = Ausentes

Condiciones de Preparación y/o Procesado = Se disuelve en agua para facilitar la disolución en el gel, y con los otros ingredientes.

Método de Transporte = Se transportan en camiones, que llevan a cabo las normas higiénico-sanitarias para prevenir el deterioro y la contaminación del producto.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 17	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

FORMATO PARA EL CONTROL DE PRODUCTO NO CONFORME

Fecha Reporte	Materia prima		Reporte No.
	Producto Proceso		
	Producto Terminado		
Descripción de la no conformidad:			
Acción correctiva:			
Responsable:		Fecha de Cumplimiento:	

Liberación del producto	
_____ Jefe de Proceso	_____ Cliente

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 18	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

FICHA TÉCNICA DE LA MALTEADA EN GEL SABOR A FRESA

Empresa: MALTEADAS LA EXQUISITA

Dirección: Barrio La Unión Mz. 12 No. 30

Teléfono: 7406016

País: Colombia (Armenia)

DESCRIPCIÓN FÍSICA

Nombre Común: Malteada en gel sabor a fresa

Fabricación: 20 Octubre de 2005 Vencimiento: 20 Febrero 2006

Color: Rojo Olor: Característico Sabor: Fresa

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Composición: agua purificada, CMC, conservantes, saborizantes, acidulante y colorantes aprobados.

Peso: 110 g, 240 g y 480 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

pH: 4.31

Sólidos solubles: 7.7 °Brix

Viscosidad: 128.160 cps

Acidez titulable: 0.44%

Humedad: 94.21%

Actividad de agua: 0.96 a 23°C

Temperatura de conservación: 4°C

Apariencia: Gel de color rojo intenso, uniforme

Sabor: Fresa

Olor: Característico a la fruta

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 18	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

CARGA MICROBIANA

Aerobios mesofólicos: Cumple la especificación (máximo 300 UFC/gr)
 Hongos y levaduras: Ausentes
 Sporas sulfitorreductor: Ausentes
 NMP Coliformes totales y fecales: Cumple la especificación (<3)

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

Recipiente plástico transparente y desechable (polipropileno), en presentaciones de 110g, 240g y 480g. Tiene una etiqueta autoadhesiva que contiene el nombre, dirección y teléfono de la empresa; además de los otros requisitos indispensables para la etiqueta.

INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN

Vida Util: 4 meses
 Estado del envase: Abierto ____ Cerrado: x
 Instrucciones de almacenamiento: El producto tiene una vida útil de 4 meses en el refrigerador (4 a 7°) y de 1 mes en condiciones ambientales (hasta 30°C). Debe mantenerse tapado.

INSTRUCCIONES DE USO

Para medio vaso con leche (150 ml), 1 cucharadita dulcera del producto, 3 cubos de hielo y azúcar al gusto, licuar y servir.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN

El producto se puede conservar a temperatura ambiente (que no sobrepase los 30°C), de lo contrario un calentamiento produce alteración en sus propiedades fisicoquímicas y organolépticas. Debe realizarse un control donde se evite el apilamiento del producto (no mas de 8 unidades, una encima de otra), evitar el exceso de calor: proveer ventilación mecánica o refrigerar (4°C)

ALMACENAMIENTO A GRANEL

Se debe refrigerar 4°C, apartado de otros productos que puedan ser foco de contaminación y que no afecten su inocuidad

Nombre del fabricante: _____

Propietario, Representante legal o apoderado
C.C.

Fecha _____

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 18	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

COMPOSICIÓN

1. INGREDIENTES

Nombre Técnico: Carboximetilcelulosa de sodio

Nombre del fabricante o importador:

Química Amtex Ltda

Dirección: Car. 15 No. 13-66 Apto 5073 País: Colombia (Medellín)

Número del Registro Sanitario: _____

2. ADITIVOS

COLORANTES:

a. Nombre Técnico: Rojo escarlata (color Index: 16185-14720)

Nombre del Fabricante o Importador:

Industria Química Andina y Cia Ltda. S.A.

Dirección: Car. 14 No. 77-54 País: Colombia (Bogotá)

Número de Registro Sanitario: _____

b. Nombre Técnico: _____

Nombre del Fabricante o Importador:

Dirección: _____ País: _____

Número de Registro Sanitario: _____

c. Nombre Técnico: _____

Nombre del Fabricante o Importador:

Dirección: _____ País: _____

Número de Registro Sanitario: _____

Nota: Los espacios en blanco son para uso exclusivo de la empresa.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 18	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

CONSERVANTES

a. Nombre Técnico: Benzoato de sodio
Nombre del Fabricante o Importador:
Andesia
Dirección: Tel: 546-7000 País: Colombia (Bogotá)
Número de Registro Sanitario: _____

b. Nombre Técnico: Sorbato de potasio
Nombre del Fabricante o Importador:
Yongchang chemicals Co. Ltda
Dirección: Osaka 542-0081 País: Japón
Número de Registro Sanitario: _____

ACIDULANTE

a. Nombre Técnico: Acido cítrico anhidro
Nombre del Fabricante o Importador:
Biesterfeld Siems Gluss Internacional Gmbh
Dirección: Calle 58 #48-48 of 1009 País: Colombia (Medellín)
Número de Registro Sanitario: _____

SABORIZANTE

a. Nombre Técnico: Fresa 24C sin color
Nombre del Fabricante o Importador:
La Tour Ltda
Dirección: Aparto A. 2296 País: Colombia (Cali)
Número de Registro Sanitario: _____

b. Nombre Técnico:
Nombre del Fabricante o Importador:

Dirección: _____ País: _____
Número de Registro Sanitario: _____

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 19	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
	Página de	Revisión:
		Aprobado:

FICHA TÉCNICA DE LA MALTEADA EN GEL SABOR A PONCHE

Empresa: MALTEADAS LA EXQUISITA

Dirección: Barrio La Unión Mz. 12 No. 30

Teléfono: 7406016

País: Colombia (Armenia)

DESCRIPCIÓN FÍSICA

Nombre Común: Malteada en gel sabor a Ponche

Fabricación: 20 Octubre de 2005 Vencimiento: 20 Febrero 2006

Color: Naranjado oscuro Olor: Mantecado y licor

Sabor: Nota alicorada

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Composición: agua purificada, CMC, conservantes, saborizantes, acidulante y colorantes aprobados.

Peso: 110 g, 240 g y 480 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

pH: 4.29

Sólidos solubles: 7.8 °Brix

Viscosidad: 128.140 cps

Acidez titulable: 0.48%

Humedad: 93.77%

Actividad de agua: 0.96 A 23°C

Temperatura de conservación: 4°C

Apariencia: Gel de color naranjado oscuro, uniforme

Sabor: Nota alicorada

Olor: Mezcla entre mantecado y licor

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 19	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

CARGA MICROBIANA
Aerobios mesofílicos: <u>Cumple la especificación: máximo 300UFC/gr</u> Hongos y levaduras: <u>Ausentes</u> Sporas sulfito reductor: <u>Ausentes</u> NMP. Coliformes totales y fecales: <u>Cumple (la especificación menor de 3</u>
EMPAQUE Y PRESENTACIONES
Recipiente plástico transparente y desechable (polipropileno), en presentaciones de 110 g, 240 g. Tiene una etiqueta autoadhesiva que contiene el nombre, dirección y teléfono de la empresa; además de los otros requisitos indispensables para la etiqueta.
INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN
Vida Util: <u>4 meses</u> Estado del envase: Abierto _____ Cerrado: <u>x</u> Instrucciones de almacenamiento: El producto tiene una vida útil de 4 meses en el refrigerador (4 a 7°) y de 1 mes en condiciones ambientales (hasta 30°C). Debe mantenerse tapado.
INSTRUCCIONES DE USO
Para medio vaso con leche (150 ml), 1 cucharadita dulcera del producto, 3 cubos de hielo y azúcar al gusto, licuar y servir.
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN
El producto se puede conservar a temperatura ambiente (que no sobrepase los 30°C), de lo contrario un calentamiento produce alteración en sus propiedades fisicoquímicas y organolépticas. Debe realizarse un control donde se evite el apilamiento del producto (no mas de 8 unidades, una encima de otra), evitar el exceso de calor: proveer ventilación mecánica o refrigerar (4°C)
ALMACENAMIENTO A GRANEL
Se debe refrigerar 4°C, apartado de otros productos que puedan ser poco de contaminación y que no afecten su inocuidad

Nombre del fabricante: _____	
Propietario, Representante legal o apoderado C.C.	Fecha _____

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 19	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

COMPOSICIÓN

1. INGREDIENTES

Nombre Técnico: Carboximetilcelulosa de sodio

Nombre del fabricante o importador:

Química Amtex Ltda.

Dirección: Crr 51 No. 13-66 apto 5073 País: Colombia (Medellín)

Número del Registro Sanitario: _____

2. ADITIVOS

COLORANTES:

a. Nombre Técnico: Rojo escarlata (color Index: 16185 – 14720)

Nombre del Fabricante o Importador:

Industria química Andina y Cia S.A.

Dirección: Crr 14 No. 77-59 País: Colombia (Bogotá)

Número de Registro Sanitario: _____

b. Nombre Técnico: Amarillo para pastas (Color Index: 15985 – 19140)

Nombre del Fabricante o Importador:

Industria química Andina y Cia. S.A.

Dirección: Crr 14 No. 77-59 País: Colombia (Bogotá)

Número de Registro Sanitario: _____

c. Nombre Técnico: _____

Nombre del Fabricante o Importador:

Dirección: _____ País: _____

Número de Registro Sanitario: _____

Nota: Los espacios en blanco son para uso exclusivo de la empresa.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 19	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

CONSERVANTES

a. Nombre Técnico: Benzoato de sodio
Nombre del Fabricante o Importador:
Andesia
Dirección: Tel: 5467000 País: Colombia (Bogota)
Número de Registro Sanitario: _____

b. Nombre Técnico: Sorbato de potasio
Nombre del Fabricante o Importador:
Yongchang Chemicals Co. Ltda
Dirección: Osaka 542-0081 País: Japón
Número de Registro Sanitario: _____

ACIDULANTE

a. Nombre Técnico: Acido cítrico
Nombre del Fabricante o Importador:
Biesterfeld Siems Gluss Internacional Gmbh
Dirección: Calle 58 No. 48-48 of. 1009 País: Colombia (Medellín)
Número de Registro Sanitario: _____

SABORIZANTE

a. Nombre Técnico: Banano 57 C, coco 59C, mantecado 41 C
Nombre del Fabricante o Importador:
La Tour Ltda
Dirección: A.A. 2296 País: Colombia Cali
Número de Registro Sanitario: _____

b. Nombre Técnico: Hinojo dulce 44 C (esencia)
Nombre del Fabricante o Importador:
La Tour Ltda
Dirección: A.A. 2296 País: Colombia (Cali)
Número de Registro Sanitario: _____

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 20	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

FICHA TÉCNICA DE LA MALTEADA EN GEL SABOR A RON PASAS

Empresa: MALTEADAS LA EXQUISITA

Dirección: Barrio La Unión Mz. 12 No. 30

Teléfono: 7406016

País: Colombia (Armenia)

DESCRIPCIÓN FÍSICA

Nombre Común: Malteada en gel sabor a Ron pasas

Fabricación: 20 Octubre de 2005 Vencimiento: 20 Febrero 2006

Color: Café – rojizo brillante

Olor: Característico

Sabor: Ron pasas

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Composición: agua purificada, CMC, conservantes, saborizantes, acidulante y colorantes aprobados.

Peso: 110 g, 240 g y 480 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

pH: 4.28

Sólidos solubles: 7.6 °Brix

Viscosidad: 128.140 cps

Acidez titulable: 0.53%

Humedad: 93.50%

Actividad de agua: 0.96 a 23°C

Temperatura de conservación: 4°C

Apariencia: Gel de color café rojizo, brillante

Sabor: Nota alicorada

Olor: Característico

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 20	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

CARGA MICROBIANA

Aerobios mesofólicos: Cumple la especificación (máximo 300UFC/gr)
 Hongos y levaduras: Ausentes
 Sporas Sulfito reductor: Ausentes
 NMP: Coliformes totales y fecales: Cumple la especificación (≤ 3)

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

Recipiente plástico transparente y desechable (polipropileno), en presentaciones de 110g, 240g y 480g. Tiene una etiqueta autoadhesiva que contiene el nombre, dirección y teléfono de la empresa; además de los otros requisitos indispensables para la etiqueta.

INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN

Vida Util: 4 meses
 Estado del envase: Abierto ____ Cerrado: x
 Instrucciones de almacenamiento: El producto tiene una vida útil de 4 meses en el refrigerador (4 a 7°) y de 1 mes en condiciones ambientales (hasta 30°C). Debe mantenerse tapado.

INSTRUCCIONES DE USO

Para medio vaso con leche (150 ml), 1 cucharadita dulcera del producto, 3 cubos de hielo y azúcar al gusto, licuar y servir.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN

El producto se puede conservar a temperatura ambiente (que no sobrepase los 30°C), de lo contrario un calentamiento produce alteración en sus propiedades fisicoquímicas y organolépticas. Debe realizarse un control donde se evite el apilamiento del producto (no mas de 8 unidades, una encima de otra), evitar el exceso de calor: proveer ventilación mecánica o refrigerar (4°C)

ALMACENAMIENTO A GRANEL

Se debe refrigerar 4°C, apartado de otros productos que puedan ser foco de contaminación y que no afecten su inocuidad

Nombre del fabricante: _____

ANEXO 14

Propietario, Representante legal o apoderado
C.C.

Fecha _____

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 20	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

COMPOSICIÓN

1. INGREDIENTES

Nombre Técnico: Carboximetilcelulosa de sodio

Nombre del fabricante o importador:

Química Amtex Ltda

Dirección: Crr. 51 No. 13-66 Apto 5073 País: Colombia (Medellín)

Número del Registro Sanitario: _____

2. ADITIVOS

COLORANTES:

a. Nombre Técnico: Rojo escarlata (color Index: 16185-14720)

Nombre del Fabricante o Importador:

Industria Química Andina y Cia S.A.

Dirección: Crr 14 No 77-59 País: Colombia (Bogota)

Número de Registro Sanitario: _____

b. Nombre Técnico: Amarillo para pastas (Color Index: 15985 – 19140)

Nombre del Fabricante o Importador:

Industria Química Andina y Cia S.A.

Dirección: Crr 14 No. 77-59 País: Colombia (Bogota)

Número de Registro Sanitario: _____

c. Nombre Técnico: Caramelo (color Index: 16185-19140-15985-42090)

Nombre del Fabricante o Importador:

Industria química andina y Cia S.A.

Dirección: Crr 14 No. 77-59 País: Colombia (Bogota)

Número de Registro Sanitario: _____

Nota: Los espacios en blanco son para uso exclusivo de la empresa.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 20	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

CONSERVANTES

a. Nombre Técnico: Benzoato de sodio
Nombre del Fabricante o Importador:
Andesia
Dirección: Tel: 5467000 País: Colombia (Bogota)
Número de Registro Sanitario: _____

b. Nombre Técnico: Sorbato de potasio
Nombre del Fabricante o Importador:
Yongchang Chemicals Co. Ltda
Dirección: Osaka 542-0081País: Japón
Número de Registro Sanitario: _____

ACIDULANTE

a. Nombre Técnico: Acido cítrico anhidro
Nombre del Fabricante o Importador:
Biesterfeld Siems Gluss Internacional Gmbh
Dirección: Calle 58 No. 48-48 Of.1009 País: Colombia (Medellín)
Número de Registro Sanitario: _____

SABORIZANTE

a. Nombre Técnico: Ron pasas A45
Nombre del Fabricante o Importador:
Frutaroma Ltda
Dirección: Av. Norte No. 23AN-34 País: Colombia (Cali)
Número de Registro Sanitario: _____

b. Nombre Técnico:
Nombre del Fabricante o Importador:

Dirección: _____ País: _____
Número de Registro Sanitario: _____

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 21	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

FICHA TÉCNICA DE LA MALTEADA EN GEL SABOR A VAINILLA

Empresa: MALTEADAS LA EXQUISITA

Dirección: Barrio La Unión Mz. 12 No. 30

Teléfono: 7406016

País: Colombia (Armenia)

DESCRIPCIÓN FÍSICA

Nombre Común: Malteada en gel sabor a Vainilla

Fabricación: 20 Octubre de 2005 Vencimiento: 20 Febrero 2006

Color: Cafe Olor: Característico Sabor: Vainilla

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Composición: agua purificada, CMC, conservantes, saborizantes, acidulante y colorantes aprobados.

Peso: 110 g, 240 g y 480 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

pH: 4.14

Sólidos solubles: 7.6 °Brix

Viscosidad: 128.160 cps

Acidez titulable: 0.48%

Humedad: 993.53%

Actividad de agua: 0.96 A 23°C

Temperatura de conservación: 4°C

Apariencia: Gel de color café oscuro, brillante

Sabor: Vainilla

Olor: Característico

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 21	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

CARGA MICROBIANA

Recuento de mesófilos: Cumple la especificación (máximo 300UFC/gr)
 Hongos y levaduras: Ausentes
 Sporas Sulfito reductor: Ausentes
 NMP Coliformes totales y fecales: Cumple la especificación (≤ 3)

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

Recipiente plástico transparente y desechable (polipropileno), en presentaciones de 110g, 240g y 480g. Tiene una etiqueta autoadhesiva que contiene el nombre, dirección y teléfono de la empresa; además de los otros requisitos indispensables para la etiqueta.

INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN

Vida Util: 4 meses
 Estado del envase: Abierto ____ Cerrado: x
 Instrucciones de almacenamiento: El producto tiene una vida útil de 4 meses en el refrigerador (4 a 7°) y de 1 mes en condiciones ambientales (hasta 30°C). Debe mantenerse tapado.

INSTRUCCIONES DE USO

Para medio vaso con leche (150 ml), 1 cucharadita dulcera del producto, 3 cubos de hielo y azúcar al gusto, licuar y servir.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN

El producto se puede conservar a temperatura ambiente (que no sobrepase los 30°C), de lo contrario un calentamiento produce alteración en sus propiedades fisicoquímicas y organolépticas. Debe realizarse un control donde se evite el apilamiento del producto (no mas de 8 unidades, una encima de otra), evitar el exceso de calor: proveer ventilación mecánica o refrigerar (4°C)

ALMACENAMIENTO A GRANEL

Se debe refrigerar 4°C, apartado de otros productos que puedan ser foco de contaminación y que no afecten su inocuidad

Nombre del fabricante: _____

Propietario, Representante legal o apoderado
C.C.

Fecha _____

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 21	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

COMPOSICIÓN

1. INGREDIENTES

Nombre Técnico: Carboximetilcelulosa de sodio

Nombre del fabricante o importador:

Química Amtex Ltda.

Dirección: Crr. 51 No. 13-66 Apto 5073 País: Colombia (Medellín)

Número del Registro Sanitario: _____

2. ADITIVOS

COLORANTES:

a. Nombre Técnico: Caramelo (color Index: 16185-19140-15985-42090)

Nombre del Fabricante o Importador:

Industria química Andina y Cia S.A.

Dirección: Crr 14 No. 77-59 País: Colombia (Bogotá)

Número de Registro Sanitario: _____

b. Nombre Técnico:

Nombre del Fabricante o Importador:

Dirección: _____ País: _____

Número de Registro Sanitario: _____

c. Nombre Técnico: _____

Nombre del Fabricante o Importador:

Dirección: _____ País: _____

Número de Registro Sanitario: _____

Nota: Los espacios en blanco son para uso exclusivo de la empresa.

MALTEADAS LA EXQUISITA ANEXO 21	MANUAL DE GESTION DE CALIDAD	CODIGO: MLE-MGC
		Fecha de Emisión:
		Revisión:
	Página de	Aprobado:

CONSERVANTES

a. Nombre Técnico: Benzoato de sodio
Nombre del Fabricante o Importador:
Andesia
Dirección: Tel: 5467000 País: Colombia (Bogotá)
Número de Registro Sanitario: _____

b. Nombre Técnico: Sorbato de potasio
Nombre del Fabricante o Importador:
Yongchang Chemicals Co. Ltda
Dirección: Osaka 542-0081 País: Japón
Número de Registro Sanitario: _____

ACIDULANTE

a. Nombre Técnico: Acido cítrico anhidro
Nombre del Fabricante o Importador:
Biesterfeld Siems Gluss Internacional Gmbh
Dirección: Cll 58 No. 48-48. Of 1009 País: Colombia (Medellín)
Número de Registro Sanitario: _____

SABORIZANTE

a. Nombre Técnico: Vainilla Oscura 39-78 Comercial
Nombre del Fabricante o Importador:
La Tour Ltda
Dirección: Apartado A. 2296 País: Colombia (Cali)
Número de Registro Sanitario: _____

b. Nombre Técnico:
Nombre del Fabricante o Importador:

Dirección: _____ País: _____
Número de Registro Sanitario: _____