
	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-08
		Fecha: 26-12-23
	FICHA TECNICA DE CONGELADOS	Versión: 1
		3 páginas

CONTROL DE CAMBIOS


Versión #	Fecha de revisión	Descripción del cambio
1		Versión inicial

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-08
		Fecha: 26-12-23
	FICHA TECNICA DE CONGELADOS	Versión: 1
		3 páginas


INFORMACION DEL PRODUCTO			AREPA JARRIS		
	FICHA TECNICA				
	NOMBRE DEL PRODUCTO				
	AREPA JARRIS				
	Producto elaborado a partir de harina de maíz blanco, de textura suave, consistencia fuerte y de forma redondeada.				
	COMPOSICION CUALITATIVA DETALLADA				
	Harina pan blanca, Agua, Margarina industrial, Sal, Acondicionador masa maíz, Colorante artificial en polvo, Sabor queso polvo, Sabor mantequilla.				
	ALERGENOS				
	<ul style="list-style-type: none">• Contiene gluten.• Contiene derivado lácteo.				
	INSPECCION Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS			
Características		Método de Medición	Especificación		
Sabor - Olor		Gusto- Olfato	Un sabor suave a margarina, con un aroma suave a maíz.		
Textura		Tacto	Un poco crujiente por fuera y esponjosa por dentro.		
Color		Visual	Dorado o amarillo.		
	PRESENTACIÓN COMERCIAL				
	Producto	Peso aproximado por unidad	Empaque	Dimensiones del empaque primario	Embalaje


ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-08
		Fecha: 26-12-23
	FICHA TECNICA DE CONGELADOS	Versión: 1
		3 páginas


INFORMACION DEL PRODUCTO	Arepa Jarris	28 – 30 g	No posee empaque.	No aplica.	Canasta plástica de alta densidad por 378 unidades separadas por 54 unidades con láminas transparente (18x24 cm).
	CONSERVACION Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO				
INFORMACION DEL PRODUCTO	Se debe conservar en el cuarto frio a una temperatura de -4°C A -18°C. Se almacenan por fechas de producción teniendo en cuenta el sistema PEPS primeras en entrar primeras en salir. Se deben tener las bolsas bien cerradas y las canastillas con su respectiva tapa.				
	TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)				
	Ambiente				
	VIDA UTIL				
	60 días				
	El estudio se realiza cuando haya una modificación de la composición del producto o de las instalaciones de la planta.				
	DESCRIPCION DEL LOTE				
	El lote se determina por la fecha de proceso: día, mes y año				
	FORMA DE CONSUMO				
	Las arepas se deben fritar solas sin ningún otro producto, con el aceite a una temperatura de 350 grados °F.				
	CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS				
	NORMA: RESOLUCION 1407/2022				
	ANALISIS			TECNICA	
	<i>Bacillus cereus</i>			Recuento en placa	
	<i>E. coli</i>			Recuento en placa	
	<i>Levadura</i>			Recuento en placa	
	METODO			PARAMETRO Y RANGO DE ESPECIFICACION	
MicroVal 2019LR87 (Compact Dry)			<i>Bacillus cereus</i> <300 - 1.000UFC/g		
AOAC performance tested 110402(compactdry)			<i>E.coli</i> <10 UFC/g		
ISO 21527-1:2008110402(compactdry)			<i>Levaduras</i> <1.000 - 3.000UFC/g		
El análisis se realiza según plan de muestreo anual, sujetos a la demanda de calidad y producción.					

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-08
		Fecha: 26-12-23
	FICHA TECNICA DE CONGELADOS	Versión: 1
		3 páginas


INFORMACION DEL PRODUCTO			PLÁTANO CON QUESO Y BOCADILLO (MADURO RELLENO) GRANDE
			FICHA TECNICA
	NOMBRE DEL PRODUCTO		
	PLÁTANO CON QUESO Y BOCADILLO (MADURO RELLENO) GRANDE		
	Producto elaborado a base de plátano maduro sometido a proceso de fritura acompañado de queso y bocadillo.		
	COMPOSICION CUALITATIVA DETALLADA		
	Plátano maduro, Queso doble crema bloque, Bocadillo de guayaba, Aceite para frituras.		
	ALERGENOS		
INSPECCION Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO	• Contiene derivado lácteo.		
	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		
	Características	Método de Medición	Especificación
	Sabor - Olor	Gusto- Olfato	Combina sabores dulces y salados, en su base a maduro cocido. Su aroma es dulce.
	Textura	Tacto	Suave y tierno en el plátano, cremoso en el queso y denso en el bocadillo.
	Color	Visual	Un tono dorado oscuro con destellos de blanco y rojo oscuro.

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-08
		Fecha: 26-12-23
	FICHA TECNICA DE CONGELADOS	Versión: 1
		3 páginas


INFORMACION DEL PRODUCTO	PRESENTACIÓN COMERCIAL				
	Producto	Peso neto por unidad	Empaque	Dimensiones del empaque primario	Embalaje
	Maduro relleno grande	280 g	-	-	Canasta plástica de alta densidad por 40 unidades separadas por 20 unidades con láminas transparente (18x24 cm).
INFORMACION DEL PRODUCTO	CONSERVACION Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO				
	Se debe conservar en el cuarto frio a una temperatura de -4°C A -18°C				
	Se debe verificar que el empaque y rotulado este intacto y no presente alteración.				
	Se almacenan por fechas de producción teniendo en cuenta el sistema PEPS primeras en entrar primeras en salir.				
	Se deben tener las bolsas bien cerradas y las canastillas con su respectiva tapa.				
	TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)				
	Enfriamiento				
	VIDA UTIL				
	90 días				
	El estudio se realiza cuando haya una modificación de la composición del producto o de las instalaciones de la planta.				
	DESCRIPCION DEL LOTE				
	El lote se determina por la fecha de proceso: día, mes y año				
	FORMA DE CONSUMO				
	Consumo directo, se hace un calentamiento en microondas según el procedimiento del punto de venta.				
	CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS				
	NORMA: RESOLUCION 1407/2022				
	ANALISIS		TECNICA		
	<i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa +		Recuento en Placa		
	<i>Salmonella Spp.</i>		Presencia/Ausencia		
	<i>E. coli</i>		Recuento en Placa		
	<i>Listeria monocytogenes</i>		Presencia/Ausencia		

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISOR	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-08
		Fecha: 26-12-23
	FICHA TECNICA DE CONGELADOS	Versión: 1
		3 páginas


	METODO	PARAMETRO Y RANGO DE ESPECIFICACIONES
	ISO 6888-1:2021	<i>Staphylococcus aureus coagulasa +</i> <100 UFC/g
	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	<i>Salmonella spp.</i> Ausencia
	AOAC performance tested 110402(compactdry)	<i>E.coli</i> <10 UFC/g
	ISO 11290: 2017	<i>Listeria monocytogenes</i> Ausencia
	El análisis se realiza según plan de muestreo anual, sujetos a la demanda de calidad y producción.	

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISOR	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-08
		Fecha: 26-12-23
	FICHA TECNICA DE CONGELADOS	Versión: 1
		3 páginas


INFORMACION DEL PRODUCTO				MUTE
	FICHA TECNICA			
	NOMBRE DEL PRODUCTO			
	MUTE			
	<p>Producto elaborado a base de vegetales, carnes de res y cerdo, especias permitidas sometido a proceso de cocción y choque térmico que garantiza la Inocuidad total del contenido.</p>			
INSPECCION Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO	COMPOSICION CUALITATIVA DETALLADA			
	<p>Agua, Callo de res, Cogote, Ahuyama, Apio, Pierna de cerdo, Papa para sopa, Papa criolla, Maíz amarillo pelado, Maíz blanco cocido, Frijol, Cebolla junca, Garbanzo, Pimentón rojo, Pasta macarrón, Cebolla cabeza blanca, Guacas, Perejil, Sal, Cilantro, Limón Tahití, Ajo.</p>			
	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS			
	Características	Método de Medición	Especificación	
	Sabor - Olor	Gusto- Olfato	Tiene un sabor contundente característico del producto, con aromas de carnes, maíz y toques de vegetales.	
	Textura	Tacto	Se siente una textura espesa.	

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-08
		Fecha: 26-12-23
	FICHA TECNICA DE CONGELADOS	Versión: 1
		3 páginas


	Color	Visual	Es un plato en el que predomina el amarillo intenso.		
INFORMACION DEL PRODUCTO	PRESENTACIÓN COMERCIAL				
	Producto	Peso neto por unidad	Empaque	Dimensiones del empaque primario	Embalaje
	Mute	500 g	Empacado en bolsa transparente de alta densidad.	18 x 25 cm	Canasta plástica de alta densidad por 24 unidades.
	CONSERVACION Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO				
	Se debe conservar en el cuarto frio a una temperatura de -4°C A -18°C Se debe verificar que el empaque y rotulado este intacto y no presente alteración. Se almacenan por fechas de producción teniendo en cuenta el sistema PEPS primeras en entrar primeras en salir. Se deben tener las bolsas bien cerradas y las canastillas con su respectiva tapa.				
INFORMACION DEL PRODUCTO	TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)				
	Choque térmico				
	VIDA UTIL				
	30 días				
	El estudio se realiza cuando haya una modificación de la composición del producto o de las instalaciones de la planta.				
	DESCRIPCION DEL LOTE				
	El lote se determina por la fecha de proceso: día, mes y año				
	FORMA DE CONSUMO				
	Se deja en baño maría por un tiempo de 12 min, su ensamble es según el procedimiento del punto de venta.				
	CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS				
	NORMA: RESOLUCION 1407/2022				
	ANALISIS		TECNICA		
	Staphylococcus aureus Coagulasa +		Recuento en placa		
Bacillus cereus		Recuento en placa			
Salmonella Spp.		Presencia/Ausencia			
E. coli		Recuento en placa			
Listeria monocytogenes		Presencia/Ausencia			
METODO		PARAMETRO Y RANGO DE ESPECIFICACION			

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISOR	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-08
		Fecha: 26-12-23
	FICHA TECNICA DE CONGELADOS	Versión: 1
		3 páginas


	ISO 6888-1:2021	<i>Staphylococcus aureus coagulasa +</i> <100 UFC/g
	MicroVal 2019LR87 (Compact Dry)	<i>Bacillus cereus</i> <100 UFC/g
	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	<i>Salmonella spp.</i> Ausencia
	AOAC performance tested 110402(compactdry)	<i>E.coli</i> <10 UFC/g
	ISO 11290: 2017	<i>Listeria monocytogenes</i> Ausencia
	El análisis se realiza según plan de muestreo anual, sujetos a la demanda de calidad y producción.	

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-08
		Fecha: 26-12-23
	FICHA TECNICA DE CONGELADOS	Versión: 1
		3 páginas


INFORMACION DEL PRODUCTO	AJIACO GRANDE		
			
	FICHA TECNICA		
	NOMBRE DEL PRODUCTO		
	AJIACO GRANDE		
INSPECCION Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO	Producto elaborado a base de vegetales y carne de pollo, sometido a proceso de cocción y choque térmico que garantiza la inocuidad total del contenido.		
	COMPOSICION CUALITATIVA DETALLADA		
	Agua, Papa para sopa, Pechuga con piel, Papa criolla, Apio en yuca, Maíz tierno, Pimentón rojo, Cebolla cabezona blanca, Sal, Perejil, Ajo en cabeza, Cilantro, Apio en rama, Trozos de mazorca, Cubo caldo de gallina, Aceite para fritura.		
	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		
	Características	Método de Medición	Especificación
	Sabor - Olor	Gusto- Olfato	Sabor conforme, característico de producto, con aroma a pollo.
	Textura	Tacto	Espesa

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-08
		Fecha: 26-12-23
	FICHA TECNICA DE CONGELADOS	Versión: 1
		3 páginas

	Color	Visual	Amarillo transparentoso		
INFORMACION DEL PRODUCTO	PRESENTACIÓN COMERCIAL				
	Producto	Peso neto por unidad	Empaque	Dimensiones del empaque primario	Embalaje
	Ajiaco grande	590 g	Empacado en bolsa sopa transparente de alta densidad.	18 x 25 cm	Canasta plástica de alta densidad por 24 unidades.
	CONSERVACION Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO				
	Se debe conservar en el cuarto frio a una temperatura de -4°C A -18°C Se debe verificar que el empaque y rotulado este intacto y no presente alteración. Se almacenan por fechas de producción teniendo en cuenta el sistema PEPS primeras en entrar primeras en salir. Se deben tener las bolsas bien cerradas y las canastillas con su respectiva tapa.				
	TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)				
	Choque térmico				
	VIDA UTIL				
	30 días				
	INFORMACION DEL PRODUCTO	El estudio se realiza cuando haya una modificación de la composición del producto o de las instalaciones de la planta.			
DESCRIPCION DEL LOTE					
El lote se determina por la fecha de proceso: día, mes y año					
FORMA DE CONSUMO					
Se lleva al baño maría a una temperatura promedio de 65º y 70º grados centígrados, por no más de 12min.					
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS					
NORMA: RESOLUCION 1407/2022					
ANALISIS		TECNICA			
Staphylococcus aureus Coagulasa +		Recuento en placa			
Bacillus cereus		Recuento en placa			
Salmonella Spp.		Presencia/Ausencia			
E. coli		Recuento en placa			
Listeria monocytogenes		Presencia/Ausencia			

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISOR	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	PE-03-T-08
		Fecha: 26-12-23
	FICHA TECNICA DE CONGELADOS	Versión: 1
		3 páginas

	METODO	PARAMETRO Y RANGO DE ESPECIFICACION
	ISO 6888-1:2021	<i>Staphylococcus aureus coagulasa +</i> <100 UFC/g
	MicroVal 2019LR87 (Compact Dry)	<i>Bacillus cereus</i> <100 UFC/
	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	<i>Salmonella spp.</i> Ausencia
	AOAC performance tested 110402(compactdry)	<i>E.coli</i> <10 UFC/g
	ISO 11290: 2017	<i>Listeria monocytogenes</i> Ausencia
	El análisis se realiza según plan de muestreo anual, sujetos a la demanda de calidad y producción.	

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISOR	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE