	DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD	FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS
---	------------------------------------	------------------------------

**FICHA TECNICA DE CONSERVAS DE SARDINAS EN SALSA DE TOMATE**  
**MARCA MiDía**

01	NOMBRE COMUN	SARDINA EN TOMATE.
02	DEFINICION DEL PRODUCTO	<b><u>CONSERVAS DE SARDINA</u></b> TIPO SARDINAS EN SALSA DE TOMATE
03	INGREDIENTES	<b><u>MATERIA PRIMA:</u></b> I. OPHISTONEMA OGLINUN  II. SALSA DE TOMATE (PASTA DE TOMATE – AGUA)  <b>III SAL</b>
04	PROCESO	El pescado limpio es empacado con tomate. y sellados herméticamente para ser sometidos a proceso de esterilización comercial
05	CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	<b><u>ORGANOLEPTICO</u></b> <b>COLOR:</b> CARACTERISTICO DE LA ESPECIE <b>OLOR:</b> AGRADABLE <b>SABOR:</b> CARACTERISTICO DE LA ESPECIE <b>TEXTURA:</b> FIRME <b><u>FISICO--QUIMICO:</u></b> <b>Ph:</b> 5-6,0 Bases volátiles como Nitrógeno 50 mg/100g Base Húmeda max 50 Gas sulfhídrico (SH2) 0 <b>Histamina:</b> Menos de 5 mg/kg <b>Cloruro de Sodio:</b> Máximo 3 %m/m <b><u>METALES PESADOS</u></b> Estaño (Sn) 200 mg/kg Plomo (Pb) 0.4 mg/kg Mercurio (Hg) 0.5 mg/kg Cadmio (Cd) 0.1 mg/kg

--	--




DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD

FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS

06	<b>FORMA DE CONSUMO</b>	De acuerdo a la preferencia del consumidor. Puede ser consumido directamente.
07	<b>TIPO SE EMBALAJE Y CONDICIONES DE ENVASADO</b>	Empacados en envases sanitarios oval, cilíndricos de varios tamaños, las latas son etiquetas y colocadas en cartones. Para luego ser paletizados para su Almacenamiento.
08	<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION</b>	El producto puede mantenerse a temperatura ambiente. Evitar ambientes demasiados húmedos.
09	<b>VIDA UTIL</b>	Cuatro años desde la fecha de fabricación.
10	<b>INSTRUCCIONES DE MANEJO Y USO</b>	Una vez que la lata la cual contiene el producto ha sido abierta debe consumirse inmediatamente caso contrario debe ser trasladada a otro recipiente y debe ser refrigerado <b>NO DEBE MANTENERSE EL ENVASE ABIERTO POR MAS DE UNA HORA.</b>
11	<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El transporte se realiza por vía marítima y terrestre en Contenedores hasta el cliente.
12	<b>DESCRIPCION DEL PUBLICO</b>	Consumo masivo
13	<b>UTILIZACION ESPERADA DEL PRODUCTO</b>	De acuerdo a la preferencia del consumidor
14	<b>CONSECUENCIAS DE MAL EMPLEO</b>	Si el producto no es retirado de su envase abierto en el tiempo recomendado puede ocasionar intoxicación.


--	--

	DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD	FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS
---	------------------------------------	------------------------------

**PROCESO DE PRODUCCION DE CONSERVAS DE SARDINAS**

No.	ETAPA DE PROCESO	DESCRIPCION
01	RECEPCION	<p>El pescado limpio y fresco es recibido en el área de recepción donde se lo califica, control de calidad le realiza los controles de temperatura e histamina el cual nos da la seguridad de la frescura del mismo.</p> <p>Una vez aceptado se lo ingresa a la cámara de mantenimiento donde espera para su siguiente proceso.</p>
02	EMPAQUE	<p>Salida de la cámara o directamente el pescado es lavado y empacado en el envase señalado y colocado en bandejas para su cocción a temperaturas establecidas.</p>
03	COCCION	<p>En la cocción del pescado se lo realiza a vapor directo en los cocinadores continuos o estáticos por un cierto tiempo y a una determinada temperatura</p>
04	DOSIFICACION	<p>Las latas con el producto reciben la dosificación de los líquidos de cobertura, esto es salsa de tomate</p> <p>En esta etapa se controla la temperatura de los líquidos y la cantidad dosificada</p>
05	SELLADO	<p>Las latas pasan a la máquina cerradora, la misma que se encarga de realizar el doble cierre del envase, Control de Calidad realiza monitoreos de la condición del cierre, tanto como desmontándolos en periodos de tiempo no superiores A treinta (30) minutos el primero y dos (2) horas el segundo.</p>
06	LAVADO	<p>Las latas cerradas pasan por la máquina lavadora en donde son lavadas con una mezcla de agua caliente y detergente La cual retira la grasa adherida a la lata. A la salida de la máquina lavadora, las latas son colocadas en los carros de</p> <p>Esterilizado para su procesamiento posterior. Cada carro es identificado con una tarjeta que contiene información del Proceso.</p>

--	--

	<p align="center"><b>DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD</b></p>	<p align="center"><b>FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS</b></p>
---	---	---

<p align="center"><b>07</b></p>	<p align="center"><b>ESTERILIZADO</b></p>	<p>Los carros con latas son introducidos en las autoclaves para su proceso de esterilización por 110 minutos a una Temperatura de 118 °C a y una presión de 12 psi. Cada autoclave se encuentra equipada con sus respectivos auxiliares de proceso: termómetro de mercurio, termorregistrador y manómetro de presión</p>
<p align="center"><b>08</b></p>	<p align="center"><b>ENFRIADO</b></p>	<p>Una vez terminado el proceso de esterilizado, se introduce agua potable a la autoclave para enfriar las latas por un Espacio de 60 min. aquí se efectúa el control de cloro del agua a utilizar a fin de evitar recontaminación del producto procesado; el nivel de cloro es de máx.: 1 ppm como residual. Al final del enfriamiento las canastas son enviadas a bodega</p>
<p align="center"><b>09</b></p>	<p align="center"><b>LIMPIEZA</b></p>	<p>En esta etapa se limpian manualmente las latas para retirar cualquier resto de agua o grasa que no haya sido eliminada de igual manera se separan las latas que por el propio Proceso tienen exceso de golpes y abolladuras.</p>
<p align="center"><b>10</b></p>	<p align="center"><b>ETIQUETADO Y CODIFICACION</b></p>	<p>Las latas limpias se envían al área de etiquetado en donde les coloca la información requerida por el cliente en la Impresora de chorro de tinta. Luego a cada lata se le coloca la respectiva etiqueta. Cumple con la Resolución # 683 del 2012 del Ministerio de Protección Social Cumple con Rotulado según resolución 5109 y 333 Cumple con la Resolución 337 del 2006 y la NTC 1242</p>
<p align="center"><b>11</b></p>	<p align="center"><b>EMPACADO</b></p>	<p>Las latas etiquetadas se colocan en cartones los cuales con codificados y paletizados para ser enviados a la Bodega de Producto Terminado. A cada cartón se le coloca cinta adhesiva para evitar el ingreso de polvo</p>

--	--

	<b>DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD</b>	<b>FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS</b>
---	---	-------------------------------------

<b>12</b>	<b>ALMACENAMIENTO</b>	El producto es enviado a la Bodega de Producto terminado En donde permanecerá hasta que sea despachado de planta durante ese tiempo, control de Calidad realizará el Control de estabilidad (Prueba de Estufa), por un periodo de incubación de 7días a 55°C para verificar la no presencia de actividad Microbiana, a si mismo realiza análisis microbiológicos por cada código producido. Adicionalmente el producto terminado es evaluado organoléptica, física y químicamente
<b>13</b>	<b>DESPACHO</b>	El despacho se lo realiza en contenedores no isotérmicos en donde se estiban las cajas al granel. Estos contenedores son enviados vía terrestre hasta el puerto de embarque y luego son trasportados vía marítima hasta el puerto de destino.

**PRESENTACION DEL PRODUCTO CONSERVAS DE SARDINAS**

<b>TIPO DE PRODUCTO</b>	Tipo Sardinas en salsa de tomate
<b>MARCA</b>	MiDía
<b>TAMAÑO DE ENVASE</b>	Latas oval 15 oz. y cilíndrica de 15 y 6 oz.
<b>PESO NETO</b>	Latas de 425 y 155 gramos
<b>PESO DRENADO</b>	280 gramos y 106 gramos

--	--

	DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD	FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS
---	------------------------------------	------------------------------

<b>CONTENIDO</b>	<table> <tr> <td>Pescado (opisthonema oglinum)</td> <td>70,00 %</td> </tr> <tr> <td>Salsa de tomate (Pasta de tomate, agua):</td> <td>28,00 %</td> </tr> <tr> <td>Sal :</td> <td>2,00 %</td> </tr> <tr> <td>Total:</td> <td>100,00 %</td> </tr> </table>	Pescado (opisthonema oglinum)	70,00 %	Salsa de tomate (Pasta de tomate, agua):	28,00 %	Sal :	2,00 %	Total:	100,00 %
Pescado (opisthonema oglinum)	70,00 %								
Salsa de tomate (Pasta de tomate, agua):	28,00 %								
Sal :	2,00 %								
Total:	100,00 %								

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

**Después de proceso de producción:**

Investigación de Aerobios Termofilos: Ausencia

Investigación de Anaerobios Termofilos: Ausencia

**Después de prueba de estufa ( 7 días a 55°C):**

Investigación de Aerobios: Ausencia

Investigación de Anaerobios: Ausencia

ATENTAMENTE

JIMMY VAQUE M.  
REPRESENTANTE QUIMICO

--	--



DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD

FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS

--	--