



QBCo.[®]

TIPO DE DOCUMENTO: Ficha Técnica Materia Prima	PERTENECE A: SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	PROCESO: Investigación y Desarrollo Salsas, Conservas y Enlatados	FECHA DE ELABORACIÓN 2019-09-25
ELABORADO POR: Leyci Rivera supernumerario Fichas Tecnicas	APROBADO POR: Adrián Cifuentes Sánchez Analista de Asuntos Regulatorios Yurihany Solis Cardozo Coordinador de Calidad	AUTORIZADO POR: William Rozo Ingeniero Investigación y Desarrollo Salsas	FECHA DE REVISIÓN 2019-10-21
Código y Título: FTMPS-221 FRESA PICADA			No. REVISIÓN 001

OBJETO:	Establecer los requisitos que debe cumplir la fresa picada utilizada por QBCo S.A.S
ALCANCE:	Aplica para la fresa picada utilizada en las unidades productivas de QBCo S.A.S
DEFINICIÓN	<i>Fragaria x ananassa</i> conocida popularmente como fresa, especie del género <i>Fragaria</i> , es una fruta de consumo directo o utilizadas en la preparacion de helados, mermeladas, zumos, licuados, batidos, son muy apreciadas en repostería para dulces, pasteles y tartas. Libre de materiales extraños y ausencia de plagas.
ITEM DE COMPRA	33395

DECLARACION LEGAL DEL INGREDIENTE/ FUCIÓN TECNOLÓGICA	Fresa en trozos/Ingrediente			
REQUISITOS LEGALES	<p>Se solicitará al proveedor de acuerdo a las regulaciones que aplique para este producto.</p> <p>Normas de referencia: Fisicoquímicos, microbiológicos: Resolución 3929 de 2013. Contaminantes: Resolución 4506 de 2013. Plaguicidas: Resolución 2906 de 2007 / CPG 575.100.</p>			
PRESENTACION	10 kg			
EMBALAJE Y ENTREGA	<p>Bolsa en polietileno azul sin impresión con etiqueta en donde se identifica el nombre del producto, lote fecha de producción y peso neto.</p> <p>Unidad de Embalaje: Caja con 1 Bolsa de 10 kilos</p>			
VIDA ÚTIL	El producto debe tener una vida útil de 12 meses, en las condiciones establecidas por el proveedor (sin rompimiento de la cadena de frío)			
ORIGEN MATERIA PRIMA	Colombia			
COMPOSICIÓN E INGREDIENTES UTILIZADOS	Fresa			
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Selección de fresas frescas, sanas, maduras y limpias, despitonado, fragmentación en trozos de aproximadamente 1cm * 1cm, no uniformes, ni consistentes utilizando procesador de alimentos, empaçado, congelado, almacenamiento.			
ADVERTENCIA Y RECOMENDACIONES (Alérgenos-Otras Líneas de Producción)	ALÉRGENO	PRESENTE EN EL PRODUCTO	TIPO DE ALÉRGENO	
	No	No	No	
¿El producto contiene SULFITOS? Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	PRUEBA	ESPECIFICACIÓN		MÉTODO
		Rango Mínimo	Rango Máximo	
	N/A	N/A	N/A	N/A

**DECLARACIÓN
DE ORGANISMOS
GENETICAMENTE
MODIFICADOS**

CONTIENE OGM	SI	NO	OTROS
	-	-	X

1. Puede ser producido a partir de semillas OGM

**CARACTERISTICAS
AS
SENSORIALES**

APARIENCIA

Trozos de fresa madura con dimensiones entre 1cm x 1cm (± 0.5 cm) de largo y ancho. Producto sano, limpio, libre de materiales extraños, exento de plagas, enfermedades y podredumbres.

Nota: Si se presentan trozos por fuera de especificación en las dimensiones, estos no podrán superar el 5% de la cantidad total. No se aceptará el producto si contiene trozos verdes.

COLOR

Rojo, característico de la fresa madura.

Nota: No se aceptará el producto si contiene trozos verdes.

OLOR

Característico, libre de olores extraños.

SABOR

Característico, libre de sabores extraños.

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN				MÉTODO DE ENSAYO
	n	m	M	c	
Recuento de E. coli UFC/g*	5	<10	-	0	---
Detección de Salmonella por 25g*	5	Ausencia	-	0	---
Recuento de Mohos y levaduras UFC/g*	5	1000	3000	2	---

* Este análisis se realiza de acuerdo a la frecuencia establecida en el plan de muestreo.

n: Número de muestras.

c: Número de muestras entre m y M.

m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.

M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.

ANÁLISIS	ESPECIFICACIONES		MÉTODO
	MÍNIMO	MÁXIMO	
Acidez expresada como Ac. Cítrico (%m/m) **	0.65	-	TL-075
Solidos Solubles (°Brix) **	6.5	-	TL-072
pH a 20 °c **	3.2	3.5	TL-074
Metales pesados (mg/kg) *			
Plomo (mg/kg) *	-	0.10	--
Cadmio (mg/kg) *	-	0.050	--
Plaguicidas (mg/kg) *			
Abamectil (mg/kg) *	-	0.02	--
Bifentrin (mg/kg) *	-	1.0	--
Bromopropilato (mg/kg) *	-	2.0	--
Bromuro inorganico (mg/kg) *	-	30.0	--
Captan (mg/kg) *	-	20.0 T	--
Cicloxdim (mg/kg) *	-	0.5	-
Ciprodinil (mg/kg) *	-	2.0	--
Clofentezina (mg/kg) *	-	2.0	--
Clorpirifos (mg/kg) *	-	0.3	--
Deltametrin (mg/kg) *	-	0.2	--
Diazinon (mg/kg) *	-	0.1	--
Dicofluanida (mg/kg) *	-	10.0	--
Dinocap (mg/kg) *	-	0.5	--
Ditiocarbamatos (mg/kg) *	-	5.0	--
Etoprofos (mg/kg) *	-	0.02	--

<p>MUESTREO Y ACEPTACION Y RECHAZO</p>	<p>Si el producto no cumple con uno o más de los requisitos establecidos se rechazará el lote y se comunica al proveedor. Por cada lote e ingreso del insumo, el proveedor deberá enviar el certificado de calidad. Para la aceptación del lote el certificado de calidad debe cumplir con las especificaciones establecidas.</p>									
<p>CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</p>	<p>Debe transportarse en vehículos limpios, libres de plagas, sustancias químicas y cumplir con las condiciones de temperatura requeridas para la distribución y conservación del insumo congelado (a temperaturas <-18°C) o por lo menos refrigerado (temperaturas entre 5°C y 0°C). Almacenar a temperatura de congelación. No debe perder la cadena de frío durante su distribución y almacenamiento. No debe ser almacenado con productos que tengan aromas fuertes.</p>									
<p>DOCUMENTOS DE REFERENCIA</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="597 751 1117 787">CODIGO</th> <th data-bbox="1117 751 1430 787">DOCUMENTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="597 787 1117 846">ANEXO</td> <td data-bbox="1117 787 1430 846">Lista de chequeo para recepción de materias primas e insumos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="597 846 1117 905">ANEXO</td> <td data-bbox="1117 846 1430 905">Plan de calidad en inspección y ensayo – salsas y conservas</td> </tr> </tbody> </table>	CODIGO	DOCUMENTO	ANEXO	Lista de chequeo para recepción de materias primas e insumos	ANEXO	Plan de calidad en inspección y ensayo – salsas y conservas			
CODIGO	DOCUMENTO									
ANEXO	Lista de chequeo para recepción de materias primas e insumos									
ANEXO	Plan de calidad en inspección y ensayo – salsas y conservas									
<p>PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO</p>	<p>Antes de procesar se debe descongelar en cuarto de refrigeración con 24 horas de anticipación sin perder la cadena de frío.</p> <p>El saldo de producción se debe devolver inmediatamente a congelación hasta la próxima orden de producción que requiera esta materia prima.</p>									
<p>HISTORIA DEL DOCUMENTO</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="597 1337 824 1396">Revisión</th> <th data-bbox="824 1337 1057 1396">Fecha Revisión</th> <th data-bbox="1057 1337 1390 1396">Motivo de la Revisión</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="597 1396 824 1434">00</td> <td data-bbox="824 1396 1057 1434">19 07 24</td> <td data-bbox="1057 1396 1390 1434">CREACIÓN DEL DOCUMENTO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="597 1434 824 1493">01</td> <td data-bbox="824 1434 1057 1493">19 09 25</td> <td data-bbox="1057 1434 1390 1493">AJUSTE TOLERANCIA EN LAS DIMENSIONES</td> </tr> </tbody> </table>	Revisión	Fecha Revisión	Motivo de la Revisión	00	19 07 24	CREACIÓN DEL DOCUMENTO	01	19 09 25	AJUSTE TOLERANCIA EN LAS DIMENSIONES
Revisión	Fecha Revisión	Motivo de la Revisión								
00	19 07 24	CREACIÓN DEL DOCUMENTO								
01	19 09 25	AJUSTE TOLERANCIA EN LAS DIMENSIONES								

EL DOCUMENTO IMPRESO NO ES COPIA CONTROLADA

Comprador Senior @ 2020-04-23, 7:52:33