

	PRODUCTO : SARDINAS CON ACIETE VEGETAL EN LATAS	FECHA ELABORACION : 7/10/2020
		CODIGO : FT- SAR -KA-PAE-2020-01
		REVISION I 01
		PAGINA : 1 / 1
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	<u>Sardinias con aceite vegetal en latas.</u> Es el producto elaborado a partir de sardinias, sin escamas, cabeza, cola ni vísceras, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, con aceite vegetal añadido, procesadas en latas mediante un proceso térmico de esterilización.
ALMACENAMIENTO	En lugar limpio y seco, con buenas condiciones higiénico sanitarias .
ENVASE	Latas grado alimenticio con cierre hermético.

2.REQUISITOS											
<p>2.1 Requisitos generales. El producto debe presentar un aspecto normal al abrir el envase, sardinias enteras con aceite, sin olor, color y sabor objetable, sin presencia de materias extrañas. Las sardinias deben presentar una textura firme, no desmenuzadas, manteniendo su forma original. El aceite vegetal debe presentar un aspecto normal, con sabor, y olor característico, no rancio, sin materias extrañas. Las latas deben estar en buen estado, libres de óxido, abolladuras, golpes, u otro defecto que indique deterioro o mala manipulación del producto. La etiqueta de las latas debe tener la información fácilmente legible, con todas las informaciones requeridas por las normas de etiquetado, especialmente fecha de vencimiento y declaración de valor nutricional.</p> <p>.2 Requisitos Organolépticos</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>CARACTERISTICA</th> <th>DESCRIPCION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>Característico de las sardinias en aceite vegetal.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños, como rancio o descompuesto.</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característico del producto</td> </tr> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Característico del producto, sardinias en buen estado de conservación, con aceite en la proporción indicada.</td> </tr> </tbody> </table>		CARACTERISTICA	DESCRIPCION	Color	Característico de las sardinias en aceite vegetal.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños, como rancio o descompuesto.	Sabor	Característico del producto	Aspecto	Característico del producto, sardinias en buen estado de conservación, con aceite en la proporción indicada.
CARACTERISTICA	DESCRIPCION										
Color	Característico de las sardinias en aceite vegetal.										
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños, como rancio o descompuesto.										
Sabor	Característico del producto										
Aspecto	Característico del producto, sardinias en buen estado de conservación, con aceite en la proporción indicada.										
3. PRESENTACION											
Latas con cierre abre fácil, preferiblemente.											
4. TIEMPO DE VIDA UTIL											
Las sardinias deben tener la fecha de vencimiento con un mínimo de un año hacia adelante.											



LOS EFECTOS DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
 DPTO. ASESURAMIENTO CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
 LOS EFECTOS DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS