CONTENIDO

No.	DESCRIPCIÓN	PAGINA
1	OBJETIVO	1
2	ALCANCE	1
3	NOMBRE DEL PRODUCTO E IDENTIFICACION SIMILAR	1
4	COMPOSICION	2
5	CARACTERISTICAS BIOLOGICAS,QUIMICAS Y FISICAS	2, 3
6	VIDA UTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	3
7	EMBALAJE	3
8	ETIQUETADO EN RELACION CON LA CALIDAD E INOCUIDAD Y/O INSTRUCCIONES PARA SU MANIPULACION , PREPARACION Y USO	3
9	GRUPO DE USUARIOS / CONSUMIDORES	3
10	METODOS DE DISTRIBUCION	4
11	REQUISITOS LEGALES	4
12	REFERENCIAS	4

1. OBJETIVO

Describir las características de la Grasa Cheese Pro 2 para facilitar el análisis de peligros. Grasa elaborada a partir de mezcla de aceites vegetales de Palma RBD y/o sus fracciones, Blanqueada, Fraccionada, y Desodorizada. De color amarillo intenso en estado líquido y color amarillo en sólido, libre de olores y/o sabores extraños (por ejemplo: Rancio, vegetal, metal, etc).

2. ALCANCE

Esta Especificación Técnica aplica para las áreas de:

2.1 Ventas Industrial
2.2 Aseguramiento de Calidad
2.3 Embarques
2.4 Clientes

3. NOMBRE DEL PRODUCTO E IDENTIFICACION SIMILAR.

3.1 Grasa Cheese Pro 2
3.2 Su identificación es: GRA22 para su venta en cajas (cartón corrugado).

4. COMPOSICION

Elaborada a base de Palma y sus Fracciones y Antioxidante BHT.

5. CARACTERISTICAS BIOLOGICAS, QUIMICAS Y FISICAS

a) Físico-Químicas:

No.	ANALISIS	PARAMETRO
5.1	Índice de Yodo	43.0 - 58.0 grI2/100 g
5.2	Índice de Peróxido	1.0 Meq/Kg Máximo
5.3	Ácidos Grasos Libres (Oleico)	0.050% Máximo
5.4	Color (Lovibond)	4.0 Rojo Máximo
5.5	Punto de Fusión	40.0 - 48.0 °C
5.6	Estabilidad OSI a 110°C	30 horas mínimo
5.7	Antioxidante	100 - 200 ppm BHT
5.8	Impurezas	Negativo

ANÁLISIS OPCIONAL

No.	PERFIL DE ACIDOS GRASOS	RANGO (%)
5.82	Ácido Miristico	0.8 – 1.5
5.83	Ácido Palmitico	42.0 - 49.5
5.84	Ácido Estearico	4.0 – 6.0
5.85	Ácido Oleico	34.0 – 42.0
5.86	Ácido linoleico	7.0 – 11.0
5.87	Ácido Linolenico	0.70 Máximo
5.88	Ácidos Grasos Trans	1.5 Máximo

ANÁLISIS OPCIONAL

No.	PERFIL DE CURVA DE SOLIDOS	RANGO (%)
5.89	10 °C	54.0 - 60.0
5.90	20 °C	30.0 - 38.0
5.91	30 °C	14.0 – 20.0
5.92	35 °C	10.0 – 15.0
5.93	40 °C	4.0 – 10.0

b) Biológicas:

En el proceso de desodorizado se manejan temperaturas de 230°C, esto nos garantiza la eliminación de Microorganismos patógenos, y como la presencia de humedad es eliminada no existe ningún medio para la proliferación de estos, en los aceites y/o grasas.

6. VIDA UTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

6.1 La Grasa Cheese Pro 2 es empacada en caja (presentación cristalizada) deberá ser almacenada sobre tarimas, debiendo ser 10 cajas por cama 4 estibas, en un lugar seco y cerrado, mantenerse a una temperatura de 20 – 30 °C y no será necesario monitorear su temperatura.

6.2 Rotar los productos según orden de llegada.

6.3 La caducidad de este producto es de 12 meses a partir de su fecha de elaboración.

7. EMBALAJE

7.1 Caja de 25 Kg.(cartón corrugado), con bolsa interior de polietileno, grado alimenticio, resistente e inocua, que contiene el producto libre de contaminación.

8. ETIQUETADO EN RELACION CON LA CALIDAD E INOCUIDAD Y/O INSTRUCCIONES PARA SU MANIPULACION, PREPARACION Y USO

8.1 Evitar las temperaturas extremas (menores de 10° C), ya que se puede congelar y dificultar su manejo e integración en los procesos de fabricación de productos.

8.2 No exponer al calor durante su manipulación.

8.3 No estibar más cajas de lo permitido.

8.4 Mantener cerradas las cajas con producto, al no utilizar todo el contenido, para evitar su oxidación y pérdida de características.

9. GRUPO DE USUARIOS / CONSUMIDORES:

9.1 Usuarios: Elaboradores de quesos.

9.2 Consumidores: Humanos

9.3 Edad de los consumidores: Infantes hasta adultos mayores.

10. METODOS DE DISTRIBUCION

La Grasa Cheese Pro 2 se distribuye a los clientes, a través de venta directa.

11. REQUISITOS LEGALES

Los especificados en las Normas, descritas en el DSC-RH-07 Marco Legal del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad para la Grasa Cheese Pro 2

12. REFERENCIAS

12.1 ISO 22000:2005 Sistemas de Gestión de la Inocuidad - Requisitos para Cualquier Organización de la Cadena Alimentaria.

12.2 PAS 220:2008 Programa de Prerequisitos en Materia de Seguridad Alimentaria para la Fabricación de Alimentos.

12.3 PCS-07 Emisión de Especificaciones técnicas.