



HOJA DE GUÍA 8

ESPECIFICACIONES

¿Cómo sabrás qué producir a menos que esté definido? Hay dos tipos de especificaciones que el sitio debe tener: materia prima y producto terminado. Las especificaciones de los materiales crudos y de empaque trabajan en conjunto con el plan del proveedor aprobado para definir el producto que los proveedores de materiales crudos y de empaque brindarán al sitio como proveedor aprobado. Y para garantizar que el producto final cumpla con los requisitos de la empresa y del cliente, las especificaciones del producto final deben estar documentadas, aprobadas por el cliente y actualizadas.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- PREPARAR LAS ESPECIFICACIONES DE LOS MATERIALES CRUDOS Y DE EMBALAJE
- DESARROLLAR ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS TERMINADOS

ELEMENTOS APLICABLES DEL CODIGO

- 2.3.2
- 2.3.5
- 2.4.4

CONCEPTOS CLAVE

○ ESPECIFICACIÓN

Una descripción detallada del trabajo a realizar o los materiales que se utilizarán en un proyecto; una instrucción que [define] exactamente cómo hacer o hacer algo (dictionary.com).

PASOS DEL PROCESO

1. Especificaciones de materias primas y de embalaje
 - a. La calidad e inocuidad del producto terminado depende de la calidad e inocuidad de las materias primas entrantes. Las especificaciones para materias primas y de empaque deben describir completamente los bienes proporcionados, cumplir con la legislación y mantenerse actualizados.
 - b. La información relacionada con la inocuidad en las especificaciones de materias primas e ingredientes puede incluir niveles de umbral para patógenos microbiológicos, factores que afectan el crecimiento microbiológico, como el pH y actividad de agua, niveles de umbral para contaminantes químicos o físicos potenciales y la presencia o ausencia de alérgenos conocidos. La medida en que estos factores deben incluirse en las especificaciones dependerá del uso del material y del riesgo para la inocuidad alimentaria del producto terminado.
 - c. Todas las materias primas y de empaque deben validarse para garantizar que se identifiquen y controlen los peligros y riesgos para la inocuidad del producto terminado. Los métodos de validación variarán dependiendo del riesgo para la inocuidad del producto terminado. La evidencia de validación de materiales puede incluir certificados de análisis o de conformidad.



HOJA DE GUÍA 8

Para el material de empaque en contacto con alimentos, la validación puede incluir pruebas o garantías de posible migración química al producto alimenticio.

2. Especificaciones del producto terminado
 - a. El sitio debe desarrollar una especificación escrita del producto terminado para cada producto (o grupo de productos similares) cubiertos bajo el alcance de la certificación. La especificación debe, como mínimo, cumplir con la legislación de inocuidad alimentaria apropiada (incluyendo requisitos de etiquetado) y deben actualizarse según sea necesario.
 - b. Una especificación de producto terminado puede incluir especificaciones microbiológicas (por ejemplo, recuento de placas aeróbicas, levadura y moho, lácticos, coliformes), químicas (por ejemplo: sal, humedad, acidez titulable, pH, contenido de grasa, brix, viscosidad, etc.) y las de etiquetado y empaque para el producto.
 - c. Los clientes del sitio pueden proporcionar especificaciones de productos terminados y si este es el caso, es recomendable que tanto el sitio como sus clientes acepten que la especificación es alcanzable y pueden acordar los atributos de inocuidad del producto a suministrar.
 - d. La especificación debe estar disponible para el personal de procesamiento relevante en producción, control de procesos y / o personal de control de calidad.

RECURSOS PERTINENTES

- Canal de YouTube del Instituto SQF
<https://www.youtube.com/channel/UC39i4KZQ7BhAg0SzuEuAVTQ/featured>
- Documentos SQFI
<http://www.sqfi.com/documents/>