

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PASTA DE CANOLA	Clave: ET6-VI-027	Fecha de Vigencia: 27/Marzo/2015
		No. de Revisión: 1	Página: 1 de 3

CONTENIDO

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

1. OBJETIVO

Describir las características de la Pasta de Canola para facilitar el análisis de peligros. Es obtenido a partir de la materia prima de Semilla de Canola, mediante un proceso de prensado se forma la pasta y su presentación física, es sólido en polvo y de color café oscuro.

2. ALCANCE

Esta Especificación Técnica aplica para las áreas de:

- 2.1 Ventas
- 2.2 Aseguramiento de Calidad
- 2.3 Embarques
- 2.4 Producción Refinería
- 2.5 Clientes

3. NOMBRE DEL PRODUCTO E IDENTIFICACION SIMILAR.

- 3.1 Pasta de Canola
- 3.2 Su identificación es: P para su venta a granel.

4. COMPOSICION

Canola

ORIGINADOR	APROBACIONES	Copia Controlada
Ing. Francisco González Garza Gerente de Ventas Jabones Industriales	Jefe de Aseguramiento de Calidad	

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PASTA DE CANOLA	Clave: ET6-VI-027	Fecha de Vigencia: 27/Marzo/2015
		No. de Revisión: 1	Página: 2 de 3

5. CARACTERISTICAS BIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS

a) Físico-Químicas:

No.	ANALISIS	PARAMETRO
5.1	Humedad	10.0-12.0%
5.2	Contenido de Grasa	2.0% Mínimo
5.3	Contenido de Proteína	36.0 %
5.4	Fibra Cruda	12.0%
5.5	Textura	90.0% Mínimo (Malla #10)

b) Biológicas:

No aplica.

6. VIDA UTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

6.1 La Pasta de Canola, es almacenada en un lugar cerrado fresco y seco, sobre tarimas a temperatura ambiente, evitando cualquier daño físico.

6.2 Rotar el producto según orden de llegada.

6.3 La caducidad de este producto es de 1 año a partir de su fecha de elaboración.

7. EMBALAJE

7.1 A granel en camiones tipo torton de 16 tons o jaulas de 30 tons.

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

8.1 El contenedor de la Pasta de Canola debe mantenerse cerrado al no utilizar su contenido, para evitar su pérdida de características.

9. GRUPO DE USUARIOS / CONSUMIDORES:

9.1 Usuarios: Forrajeras y/o encargados de establos.

9.2 Consumidores: Ganado Lechero o de Engorda.

9.3 Edad de los consumidores: Después del destete.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PASTA DE CANOLA	Clave: ET6-VI-027	Fecha de Vigencia: 27/Marzo/2015
		No. de Revisión: 1	Página: 3 de 3

10. METODOS DE DISTRIBUCION

La Pasta de Canola 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 Pasta de Canola.

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.