



Laboratorio de Seguridad Alimentaria
 New Mexico State University
 Universidad Estatal de Nuevo México
 Teléfono: (575) 646-7352 Fax: (575) 646-7344

INFORMACIÓN DE ANÁLISIS DE PROCESO

FECHA:	DIRECCIÓN:
PRODUCTO:	
NOMBRE DEL PRODUCTO:	NOMBRE DE LA COMPAÑÍA:
NOMBRE DEL CONTACTO:	TELÉFONO:
	FAX:

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

Favor de llenar la siguiente información acerca de cada uno de sus productos. Escoja una unidad de medida común para el peso (gramos, onzas o libras); use la misma unidad para cada muestra. Nota: el pH (Acidez) no es necesaria en productos secos.

FORMULA DEL PRODUCTO	CANTIDADES			pH (a temperatura ambiental)
	Peso	Unidad (Lb, g, oz)	Porcentaje (%)	
Ingredientes				
Peso Neto:				

2. *Perdida/Ganancia por Procesamiento*

Si su producto experimenta perdida de agua durante el calentamiento u otros procedimientos, sume el peso de todos los ingredientes antes de procesar y después, al finalizar, tome el peso del producto.

Perdida de Humedad del Producto				
Peso del Producto antes de procesar:	_____	<input type="checkbox"/> gramos	<input type="checkbox"/> onzas	<input type="checkbox"/> kg <input type="checkbox"/> lb
Peso del Producto después de procesar:	_____	<input type="checkbox"/> gramos	<input type="checkbox"/> onzas	<input type="checkbox"/> kg <input type="checkbox"/> lb
Porcentaje de cambio:	_____ %			

3. *Información del Proceso:*

De manera clara, identifique y nombre cada paso en la elaboración de su producto.

Describa detalladamente cada paso, incluya temperaturas, tiempos de cocimiento y medición del pH cada vez que sea necesario. Incluya también los pasos de etiquetamiento y almacenamiento (¿Se debe mantener siempre en refrigeración o sólo después de abrir?)

4. pH del producto

pH antes de acidificar, determine el pH del producto antes de procesar. Para productos acidificados, determine el pH, de cada ingrediente antes de combinarlos. Asegúrese de tomar tres mediciones de tres muestras por producto a temperatura ambiente.

pH Antes de Acidificar (antes de agregar ácido).

Muestra	#1	#2	#3	pH promedio
pH del Producto crudo				

pH final: determine el pH de su producto 24 h después de elaborado. Asegúrese de tomar tres mediciones de tres muestras por producto a temperatura ambiente.

pH del Producto final (pH equilibrio)

Muestra	#1	#2	#3	pH promedio
pH equilibrio del producto				

5. Información del contenedor

Mida la dimensiones de cada contenedor en pulgadas y dieciseisavos de pulgadas. Mida el diámetro más grande en las jarras. La medida deberá hacerse desde afuera del contenedor. (Por cada tamaño de contenedor, escriba la capacidad en onzas, galones, litros, mililitros u otra medida).

Dimensiones de contenedores			Unidades de volumen
No. de contenedor	Diámetro o Longitud (pulgadas + dieciseisavos de pulgadas)	Altura o Anchura (pulgadas + dieciseisavos de pulgadas)	(oz., gal., mL u otra)

Dirección de Correo:

Dr. Willis Fedio
Food Safety Laboratory
P.O.Box 30003
MSC 3BF
New Mexico State University
Las Cruces, NM 88003

Dirección de Envió:

Dr. Willis Fedio
Food Safety Laboratory
PGEL Bldg.
2990 Knox St.
New Mexico State University
Las Cruces, NM 88003