



New Mexico State University / Universidad Estatal de Nuevo Mexico  
 Laboratorio de Inocuidad de Alimentos / Food Safety Laboratory  
 P.O. Box 30003, MSC 3BF  
 Las Cruces, NM 88003  
 Teléfono (575) 646-7345

## Información de Análisis de Proceso

Fecha	Dirección	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Producto		
<input type="text"/>		
Nombre del Producto	Nombre de la compañía	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Nombre de contacto	Teléfono	Correo electrónico
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

### 1. Información del Producto

Favor de llenar todos los espacios con la información de su producto (Por lote). Las cantidades deben ser medidas en unidades de peso (No volumen).

Ingrediente	Marca	Forma (fresco, seco, enlatado, congelado, etc.)	Peso (Cantidad)	Unidad (kg, gr, lb, oz)
<b>Peso Total</b>				

## 2. Perdida/Ganancia por procesamiento

Tome el peso de todos los ingredientes del lote antes y después de haber sido procesados. Esta información es necesaria para calcular la pérdida de humedad o ganancia de peso durante el proceso.

Peso del producto antes de procesar \_\_\_\_\_  gramos  onzas  kg  lb

Peso del producto después de procesar \_\_\_\_\_  gramos  onzas  kg  lb

## 3. Información de proceso:

Escriba detalladamente una descripción de su proceso de preparación y separe cada paso numéricamente. Incluya temperaturas, tiempos, medidas de pH (en caso de ser necesarias), condiciones de almacenamiento (¿Necesita refrigeración?) y especificaciones de etiquetado (¿Tiene una leyenda de Refrigerar una vez abierto?).

## 4. pH del Producto

Antes de acidificar:

Tome el pH de su producto a temperatura ambiente antes de acidificar. Para productos acidificados, tome el pH de los componentes bajos en acidez (productos con pH mayor a 4.6).

pH de Equilibrio:

Tome el pH de su producto a temperatura ambiente de 24-48 horas después de haber sido procesado.

\*Se deben tomar tres mediciones de porciones diferentes de cada lote para obtener un promedio.

Antes de acidificar	# 1	# 2	# 3	Promedio
pH				

Equilibrio	# 1	# 2	# 3	Promedio
pH				

## 5. Información del Contenedor

Mida las dimensiones de cada tipo de contenedor. Para cada contenedor indique la capacidad (peso o volumen) y el peso del producto que será agregado. Para productos que pueden ser contados individualmente proporcione las piezas que contiene cada paquete (ej. tortillas, galletas, etc.).

No. de Contenedor	Largo o Altura ○ cm ○ in	Ancho o diámetro ○ cm ○ in	Capacidad (oz, ml, gal, etc.)	Cantidad de Producto (gr, oz, lb, kg, piezas)

## 6. Información de contacto del laboratorio

**Contacto:**

Dr. Willis Fedio  
wfedio@nmsu.edu

**Número de teléfono:**

Oficina: 575-646-7362  
Laboratorio: 575-646-7345

**Dirección:**

NMSU Food Safety Lab  
2990 Knox St  
Las Cruces, NM 88003

\*No aceptamos envíos de USPS

**Dirección postal:**

PO Box 30003  
MSC 3BF  
Las Cruces, NM 88003