



## **ANEXO**

---

### **EJEMPLO DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

 <b>LAS MARGARITAS</b> PIZZERÍA	PLAN HACCP PIZZA MARGARITA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
	Fecha de revisión	Revisión	Código
	Junio 2024	0	PO 00/0

Recordemos que una descripción de producto deberá contener al menos lo siguiente:

- Denominación.
- Descripción.
- Composición.
- Características sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas.
- Forma de consumo.
- Empaque y etiquetado.
- Vida útil.
- Condiciones de manejo y almacenamiento.

Concepto	Descripción "Pizza Margarita"
Producto/ Materia prima / empaque	Masa en forma circular con cortes triangulares combinada con salsa, queso y una variedad de ingredientes adicionales que aportan textura, color, olor y sabor. La Pizza Margarita incluye sabores tradicionales a vegetales, especias y embutidos varios.
Características biológicas, físicas y químicas	<p>Especificaciones Fisicoquímicas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Proteínas 9.1 g / 100 g</li><li>• Grasas 5.6 g / 100 g de las cuales saturadas 2.5 g / 100 g</li><li>• Hidratos de Carbono 40 g / 100 g</li><li>• Azúcares 3.7 g / 100 g</li><li>• Sal 1,63 g / 100 g</li><li>• Energía 1042 kJ 247 kcal /100 g</li></ul> <p>Características Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mesófilos Aerobios &lt;1,000 ufc/g</li><li>• Enterobacterias Lactosa Positivas &lt;100 ufc/g</li><li>• Escherichia Coli Ausencia en 1 g</li><li>• Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g</li><li>• Salmonella Ausencia en 25 g</li><li>• Staphylococcus Aureus &lt;100 ufc/g</li></ul>

Composición	Base: harina de trigo, agua, aceite de girasol, sal, azúcar y levadura. Salsa pizza: concentrado de tomate, sal, azúcar, aceite de girasol, orégano, antioxidante y almidón modificado de maíz. Queso tipo mozzarella, jamón de cerdo cocido, albahaca fresca.
Origen	México.
Método de producción	Preparación de masa > Entomatado > Precocción > Envasado > Etiquetado > Embalado.
Método de envasado	Envasada en atmósfera protectora, en envase semirrígido en presentación de 420 g.
Método de distribución	Terrestre en refrigeración, en cajas de cartón corrugado con resistencia a la humedad.
Condiciones de almacenamiento	Mantenerse a temperatura de refrigeración entre 0 a 7° C.
Vida útil	45 días.
Preparación o tratamiento previo a su uso	Abrir ligeramente el envase. Introducir en el microondas durante 120 segundos a 800W. Retirar con precaución. El envase puede quemar. Una vez abierto el envase se debe consumir en un máximo de 24 h.
Condiciones de compra, aceptación y/o rechazo	Empaque cerrado, no se consuma si el empaque esta adulterado