



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Deben describirse, de manera detallada, cada uno de los productos alimenticios resultantes en la empresa.

Los aspectos a considerar para ello son:

- Denominación del producto
- Ingredientes que lo componen, indicando tanto las cantidades como los porcentajes
- Características microbiológicas y físico-químicas cuando sean esenciales para la inocuidad del producto, como el pH, la actividad del agua, salinidad,...
- Formato y presentación del envase y embalaje: material, medida, formato, cierre, uso de atmósferas modificadas / vacío.
- Tratamientos tecnológicos a los que ha sido sometido: térmicos, de congelación, salmuera,....
- Condiciones de conservación: refrigeración, congelación, sin exposición a la luz solar,..
- Sistema utilizado para identificar el producto (lote)
- Vida útil del producto (fecha de caducidad o de consumo preferente)
- Destino: indicar si va a consumidor final o es para uso industrial y definir si está específicamente elaborado para el consumo de un grupo de población concreto (celiacos, diabéticos, enfermos hospitalarios,..)
- Uso esperado: uso previsto por parte del consumidor final o usuario (calentamiento previo, cocción, ...)

