



Elementos de un formulario completo de descripción y uso previsto del producto

Nombre del producto	Puede incluir más de un producto con perfil parecido de procesamiento y peligros.
Descripción del producto, incluidas las características importantes de inocuidad alimentaria	Una descripción general del producto y del método de procesamiento, ensamblaje y familia de productos incluidos en la categoría. Si es pertinente a la inocuidad del producto, aquí se deben enumerar las propiedades intrínsecas, tales como preservantes, actividad acuosa y pH.
Ingredientes	Un listado sencillo de ingredientes, que se pueden agrupar o tomar de la etiqueta del producto, si es conveniente. Esto también puede ser un adjunto (una lista o una receta) o bien números de referencia de especificaciones de ingredientes, lo que brindaría información más detallada.
Envase utilizado	Una descripción general del envase, incluido envase de atmósfera modificada o al vacío, si se utiliza. Esto puede afectar los peligros de interés.
Uso previsto	Describa el uso normal esperado del alimento (p. ej., listo para el consumo, listo para cocinar, crudo) y, si es conveniente, en dónde se vende (p. ej., al detalle, servicio de alimentos, escuelas, instalaciones de cuidado a largo plazo, etc.) Puede describir un sistema complejo de distribución, si lo desea; p. ej., distribución congelada con exhibición refrigerada o a temperatura ambiente, uso para procesamiento adicional, etc. Si es probable que ocurra el uso no intencionado o el abuso (p. ej., comer masa cruda para galletas), esto se debe identificar.
Vida útil	Indique la vida útil esperada, si es pertinente para el crecimiento microbiano potencial.
Instrucciones de etiquetado	Incluya instrucciones de etiquetado pertinentes a la inocuidad alimentaria. Esto puede incluir refrigeración, instrucciones de cocción, etc., si procede.
Almacenamiento y distribución	Indique el método de distribución, p. ej., refrigerado, congelado, a temperatura ambiente.

