

FORMATO No. 1. Descripción del Producto.

Nombre	
Descripción	
Composición	
Características sensoriales	
Características físico químicas y microbiológicas	
Forma de consumo y consumidores potenciales	
Empaque, etiquetado y presentaciones	
Vida útil esperada	
Condiciones de manejo y conservación	

Formato No. 2. Hoja de Análisis de Peligros.

Etapa de Proceso	Identifique peligros potenciales introducidos, controlados o mantenidos en cada etapa.	Algún peligro es significativo para la seguridad del alimento SI/NO	Justifique su decisión de la columna anterior	Qué medidas preventivas pueden ser aplicadas	Es esta etapa un PCC SI/NO

