

**FORMATO No. 1. Descripción del Producto.**

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

**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







