

# Especificaciones

## FSKN 7

# GFSI Nivel Básico

- La organización debe asegurar que las especificaciones son adecuadas y precisas y debe asegurar el cumplimiento de los temas relevantes de inocuidad alimentaria y requisitos legales.

# Criterio

- Especificaciones técnicas de productos.
- Contenido y formato.
- Requisitos legales y de los clientes.
- Control de especificaciones.

# Especificación

## Definición

- Documento que especifica, idealmente de manera completa, precisa y verificable, los requisitos, diseño, comportamiento, u otras características de un componente o sistema, y, a menudo, los procedimientos para determinar si estas disposiciones se han cumplido.
- Documento que establece **explícitamente atributos técnicos / necesidades esenciales de un producto**, y los procedimientos para determinar que el desempeño del producto satisface sus requerimientos y atributos.

# Especificación

- Acuerdo contractual entre usted y sus proveedores.
- Acuerdo contractual entre usted y sus clientes.
- Confirmación del entendimiento.
- Provee claridad y transparencia entre las partes.
- Provee protección.
- Forma parte de un sistema de defensa legal.

# Contenido y Formato



- El formato será altamente variable y dependerá de sus requisitos y de los requisitos de los clientes.
- Especificaciones para:
  - Materias Primas
  - Ingredientes
  - Aditivos
  - Envases
  - Reprocesos
  - Productos terminados

# Contenido y Formato



¿Quién lo especifica?

**Estándares**

**Internacionales**

- Estándares del Codex
- Códigos de prácticas de higiene de la industria.
- Estándares internacionales de calidad.

# Contenido y Formato

## Contenidos mínimos

- Información general del producto: nombre del producto, tamaño del producto.
- Información general del proveedor: nombre de la compañía, detalles del sitio de producción, fecha de emisión de la especificación u otra información.
- Requisitos legales de inocuidad alimentaria del país de producción: información de su composición, microbiológica, procesos, cantidad.
- Requisitos legales de inocuidad alimentaria del país de venta del producto: información de su composición, microbiológica, procesos, cantidad.
- Estándares de calidad, atributos.



# Especificaciones Integrales de Productos Terminados

- Detalles del Producto
- Formulación
- Materias Primas
- Información Nutricional
- Declaración Alimentaria
- Información de etiquetado
- Envase
- Estándares del Producto Terminado
- Procesos
- Procedimientos de control
- Control de calidad
- Cuerpos extraños/control de plagas.
- Almacenaje del producto
- Legislativa/COP

# Requisitos legales y de Clientes

- Siempre revise los requisitos legales ya sea obteniendo una copia de la legislación vigente a través de los sitios web oficiales o una impresión de fuentes oficiales.
- Los requisitos legales cambiarán significativamente durante un periodo de tiempo determinado.
- Solicitar consejos desde fuentes confiables, como por ejemplo: embajadas, sitios oficiales de gobierno.
- Considerar el envase como parte de la especificación tanto como los requisitos legales que el país tenga.
- Trabaje con su cliente en las especificaciones de su producto terminado y confirme y clarifique los requisitos antes de terminarlos.

# Control de Especificaciones

- Deben de específicas, concisas, exactas y explícitas.
- Respecto a las de proveedores, se debe especificar la información y datos que ellos provean.
- Respecto a las emitidas por los clientes, se debe asegurar que la información sea consistente a los acuerdos determinados.

# Control de las Especificaciones

- Se debe asegurar que el producto cumpla las especificaciones acordadas y los sistemas deben reflejar ésto.
- Se deben revisar regularmente las especificaciones en caso de cambios.
- Las especificaciones son 'documentos de trabajo' a los cuales se hace siempre referencia.



# License to Reuse



- © 2010 Michigan State University and DQS-UL MSS, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (CC-BY-SA).
- Source: © 2010 Michigan State University and DQS-UL MSS, original at <http://www.fskntraining.org>, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported.
- To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/> or send a letter to Creative Commons, 559 Nathan Abbott Way, Stanford, California 94305, USA.