

INSTRUCTIVO PARA EL REGISTRO DE SNACKS PARA MASCOTAS

Edición No: 0

Fecha de Aprobación: 14-12-2016

PROCESO: REGISTRO DE INSUMOS AGROPECUARIOS

SUBPROCESO: REGISTRO DE INSUMOS PECUARIOS

Requisito de la norma: 7.5

INSTRUCTIVO PARA LA SOLICITUD DE REGISTRO DE SNACKS PARA MASCOTAS

Para la evaluación de las solicitudes para el registro de productos considerados como snacks para mascotas, AGROCALIDAD después de la evaluación técnica, emitirá un informe el cual deberá ser respondido conforme a los tiempos establecidos en la normativa vigente.

1. NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO

Verificar en la base de datos que el nombre comercial del expediente no se encuentre ya registrado.

2. CLASIFICACIÓN

Snacks de consistencia sólida (galletas), semisólida (masas) y líquida (salsa).

3. SOLICITANTE

Se incluirá los datos completos del solicitante del registro, la dirección completa, el número de registro del establecimiento, y el responsable técnico.

3.1 Nombre:

3.2 Domicilio:

3.3 Número de registro oficial:

3.4 Responsable técnico:

3.4.1 Profesión:

3.4.2 Número de Registro SENSCYT.:

4. ESTABLECIMIENTO FABRICANTE O ELABORADOR POR CONTRATO

Incluya los datos del establecimiento fabricante o elaborador, la dirección completa, el número de registro del establecimiento otorgado por la Autoridad Nacional Competente, y el nombre profesión y número de Registro del responsable técnico.

4. ESTABLECIMIENTO FABRICANTE O ELABORADOR

4.1 Nombre:

4.2 Domicilio:

4.3 Número de registro oficial:

4.4 Responsable técnico:

INSTRUCTIVO PARA EL REGISTRO DE SNACKS PARA MASCOTAS

Edición No: 0

Fecha de Aprobación: 14-12-2016

PROCESO: REGISTRO DE INSUMOS AGROPECUARIOS

SUBPROCESO: REGISTRO DE INSUMOS PECUARIOS

Requisito de la norma: 7.5

4.4.1 Profesión:

5. DESCRIPCIÓN DEL SNACK Y SUS COMPONENTES

- 5.1. Fórmula balanceada o fórmula cuali-cuantitativa con especificaciones nutricionales cuando corresponda.
- 5.2. Indicación porcentual de cada uno de los insumos incluidos en la formulación.
Se listarán para los snacks todos los ingredientes, todos ellos inclusive los excipientes, preservantes, antioxidantes naturales o sintéticos, etc.

6. MÉTODO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO Y DIAGRAMA DE FLUJO

- a. Se hará un resumen del modo de fabricación del producto desde la recepción de las materias primas, y todos los pasos secuenciales hasta la obtención del producto terminado, incluyendo el envasado y acondicionamiento.
- b. Se adjuntará un diagrama de flujo que incluya todas las etapas del proceso de producción, los controles durante el proceso y el producto terminado.

7. MÉTODOS DE CONTROL

7.1. Método Bromatológico

Debe incluir la descripción de los métodos y los resultados de las garantías del snack: proteína, grasa, cenizas, fibra, calcio y fósforo cuando corresponda.

7.2. Método microbiológico

Debe incluir la evaluación y resultados de los parámetros microbiológicos para recuento de enterobacterias y ausencia de salmonella. La presencia de microorganismos patógenos no es permitida para ningún alimento.

7.3. Método físico-químico

Humedad
Organolépticos
Densidad y pH cuando corresponda

INSTRUCTIVO PARA EL REGISTRO DE SNACKS PARA MASCOTAS

Edición No: 0

Fecha de Aprobación: 14-12-2016

PROCESO: REGISTRO DE INSUMOS AGROPECUARIOS

SUBPROCESO: REGISTRO DE INSUMOS PECUARIOS

Requisito de la norma: 7.5

8. PRESENTACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS DE SU EMPAQUE

Incluir todas las presentaciones del producto con sus respectivas unidades de volumen o peso.

Especificar las características de los envases para todas las presentaciones de los productos y la correspondiente ficha técnica.

9. INDICACIONES DE USO

Especies animales a las que se destina.

10. PRECAUCIONES GENERALES Y CAUSAS QUE PUEDAN HACER VARIAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO

Debe contener las informaciones necesarias para el almacenamiento del producto cerrado. Describir las condiciones para el acondicionamiento y conservación para el transporte.

11. CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Incluir los rangos de temperatura en los cuales debe conservarse el producto.

12. PERIODO DE VALIDEZ (Vencimiento)

Estudio de estabilidad acelerado del producto terminado.

13. ROTULADO

El rotulado del producto deberá cumplir con lo siguiente:

1. Nombre del producto
2. Composición garantizada: deberá incluir los porcentajes de proteína, grasa, cenizas, fibra cuando corresponda.
3. Contenido o peso neto
4. Especie animal a la que se destina
5. Indicaciones de uso
6. Nombre del fabricante y dirección completa, incluyendo país de origen en el caso de productos importados.
7. Fecha de vencimiento
8. Número de lote



INSTRUCTIVO PARA EL REGISTRO DE SNACKS PARA MASCOTAS

Edición No: 0

Fecha de Aprobación: 14-12-2016

PROCESO: REGISTRO DE INSUMOS AGROPECUARIOS

SUBPROCESO: REGISTRO DE INSUMOS PECUARIOS

Requisito de la norma: 7.5

9. Condiciones de almacenamiento y conservación
10. Número de registro otorgado.
11. Mantener fuera del alcance de los niños
12. Declaración de venta Libre



GLOSARIO

ANTIOXIDANTES: Un **antioxidante** es una molécula capaz de retardar o prevenir la oxidación de otras moléculas. La oxidación es una reacción química de transferencia de electrones de una sustancia a un agente oxidante. Las reacciones de oxidación pueden producir radicales libres que comienzan reacciones en cadena que dañan las células. Los antioxidantes terminan estas reacciones quitando intermedios del radical libre e inhiben otras reacciones de oxidación oxidándose ellos mismos. (German J. «Food processing and lipid oxidation»)

ORGANOLÉPTICO: Las propiedades organolépticas son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir los sentidos, por ejemplo su sabor, textura, olor, color, temperatura. (Garbayo Otaño, «Evaluación Organoléptica y Diagnóstico en Edificaciones»)

PRESERVANTE: Es una sustancia utilizada como aditivo alimentario, que añadida a los alimentos (bien sea de origen natural o de origen artificial) detiene o minimiza el deterioro causado por la presencia de diferentes tipos de microorganismos (bacterias, levaduras y mohos). . (JP Peters.)

CONTROL DE CAMBIOS:

Fecha anterior	Cambios o modificaciones	Fecha del cambio	Autor