

Hoja de datos N.º 22 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Embotellado de salsas y aderezos

Muchas operaciones de servicio de alimentos están interesadas en embotellar sus propias salsas y aderezos para vender a sus clientes o a otros establecimientos. Algunos ejemplos son mostaza con miel, aderezos para ensaladas y salsa barbacoa. Asegúrese de contactar a su autoridad de salud pública local antes de comenzar con cualquier tipo de procesamiento en su establecimiento.

Un restaurante tiene tres opciones para producir estos tipos de productos para la venta minorista:

Opción 1:

Producto mantenido bajo refrigeración, sin sellado hermético y etiquetado con un tiempo de caducidad de 7 días

- 1) Se permite si se embotella en frío y se almacena por debajo de los 41 °F (5 °C) durante 7 días o menos, y si tiene la fecha marcada.
- 2) El operador debe etiquetar correctamente el producto para la venta minorista. Tenga en cuenta que algunos productos, como ketchup, tienen un estándar de identidad que debe cumplirse.
- 3) No se requiere ninguna regulación adicional (permiso excepcional, etc.).

Usar un coenvasador con licencia para fabricar y envasar su producto es una manera rápida y fácil de tener su producto listo para la venta minorista.

Opción 2:

El producto demuestra mediante prueba de laboratorio de no ser potencialmente peligroso, no está herméticamente sellado y tiene una fecha de caducidad determinada en el laboratorio

- 1) El operador **no puede** sellar herméticamente el producto y debe proporcionar resultados de muestras de pH del producto de un laboratorio de pruebas de alimentos autorizado, y tener un pH que demuestre que el producto no es potencialmente peligroso.
- 2) Para evitar regulaciones sobre alimentos acidificados, el operador debe mantener todos los alimentos por debajo de los 41 °F (5 °C) y etiquetarlos con la leyenda "Mantener refrigerado".

3) El operador debe presentar la muestra al laboratorio para que éste determine el tiempo de caducidad del producto.

4) El producto debe estar correctamente etiquetado para su distribución. Recuerde que algunos productos tienen un estándar de identidad que debe cumplirse.

Opción 3:

Producto herméticamente sellado no perecedero

1) El operador debe proporcionar, para cada producto, los resultados de la muestra de pH y actividad acuosa de un laboratorio de prueba de alimentos autorizado.

2) El operador debe enviar la receta, los resultados del laboratorio, los pasos del procesamiento y una muestra del producto a la autoridad de procesamiento para su evaluación.

3) Si se determina que el producto es un alimento acidificado, el operador debe completar exitosamente la capacitación "Better Process Control School" y programar su proceso ante la FDA de conformidad con la sección 21 CFR 114 y contactar a la ODA.

4) Si no es un alimento acidificado, presente ante la OHA la solicitud de permiso excepcional y los resultados del laboratorio.



Las salsas selladas herméticamente no perecederas pueden ser un alimento acidificado y estar sujetas a requerimientos federales.

Visite nuestra página web de permisos excepcionales en <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>