



Plantilla del Plan HACCP para solicitar autorización para la acidificación del arroz de conformidad con los requisitos del Código de Alimentos al por Menor de California

Fecha _____

San Francisco Department of Public Health
Environmental Health Branch
Food Safety Section
1390 Market Street Ste 210
San Francisco, CA 94102

Señores de la División de Seguridad Alimenticia:

Envío el presente Plan HACCP para solicitar autorización para la dispensa del requisito del Código de Alimentos al por Menor de California que establece que los alimentos potencialmente peligrosos (PHF) deben mantenerse a temperaturas inferiores a los 41 °F. Según la sección 114419, se requiere el plan HACCP debido a que se está utilizando un aditivo alimenticio, como el vinagre, como método de conservación de alimentos, y no como condimento para mejorar el sabor, o para producir un alimento a fin de que no sea considerado un alimento potencialmente peligroso.

Nombre del Establecimiento de Alimentos (FE) _____

Persona responsable (PIC): _____

Número de Identificación del FE (permiso): _____

Dirección del FE _____

Teléfono del FE _____

Como titular del permiso, solicito autorización para operar según un plan HACCP y no por el requisito del tiempo en que se debe mantener caliente o frío el arroz entre preparación y consumo, el que, como método sustituto, se ha acidificado a un nivel de pH de 4.1 o menos. **[El solicitante deberá incluir un Plan del Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)].**

Comprendo que la revisión de esta solicitud puede demorar 30 días hábiles.
Gracias por su consideración.

Nombre del Titular del permiso. _____

Dirección postal: _____

Correo electrónico: _____

Número telefónico del hogar/Teléfono celular: _____

Plantilla del Plan HACCP para solicitar autorización para la acidificación del arroz de conformidad con los requisitos del Código de Alimentos al por Menor de California

Contenido del Plan de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Es obligatorio presentar un plan HACCP cuando se utilizan aditivos o componentes en los alimentos, como el vinagre, para proveer un control para la seguridad de los alimentos diferente al de tiempo/temperatura (alimentos que no necesitan refrigeración para impedir el desarrollo microbiano), por ejemplo, el arroz de sushi, de conformidad con el Código de Alimentos al por Menor de California, Sección 114419. De conformidad con la sección 114419.1 del Código de Alimentos al por Menor de California, el plan HACCP debe indicar lo siguiente:

Se debe incluir lo siguiente en el plan HACCP para el arroz de sushi:

- **Categorías por tipos de alimentos (TCS)** que están especificados en el menú, como el arroz y el pescado, e **identificación de los patógenos de interés.**
- Un **diagrama de flujo** del alimento específico, identificando Puntos Críticos de Control (CCP) con la información siguiente:
 - ❖ Ingredientes, materiales y equipo utilizados en la preparación de dicho alimento.
 - ❖ Fórmulas o recetas que expliquen riesgos para la seguridad de dicho tipo de alimento y los métodos de control de tales riesgos.
- Una **receta** o fórmula para el Plan HACCP del arroz de sushi, que incluya todo lo siguiente:
 - ❖ Tipo de arroz, (por ejemplo, “de grano corto”).
 - ❖ Concentración de vinagre, (por ejemplo, 4 por ciento).
- **Métodos** de cocción del arroz, incluir el tiempo y la temperatura. **Métodos** de preparación del compuesto de vinagre (por ejemplo, vinagre, sal y azúcar). **Método** de enfriamiento del arroz cocido, indicar tiempo y temperatura. **Método** de mezcla del arroz y la solución de vinagre.
- Creación del Plan HACCP. Identificación de los **CCP**. Identificación de los límites críticos (CL).
- **Métodos** de medición y frecuencia de supervisión de sus CCP (por ejemplo, medir el pH diariamente, utilizando un medidor de pH con precisión de +/- 0.2 o tiras de prueba de pH con precisión de +/- 0.5).
- Descripción de la **medida correctiva** (por ejemplo, si el pH no es menor que 4.1, se añadirá más vinagre al arroz de sushi y se someterá a una nueva prueba, si después de la segunda prueba el pH no es menor que 4.1, se deberá desechar el arroz).
- La **Política y procedimientos** con respecto al almacenamiento de arroz de sushi deben indicar la temperatura y el tiempo entre preparación y consumo del arroz de sushi (por ejemplo, 8 horas, entre 70 grados F a 80 grados F). Describir la **política** con respecto al arroz de sushi sobrante, después del tiempo entre preparación y consumo (por ejemplo: desechar el sushi sobrante después de ocho horas).
- Describir la **política** con respecto al control de registros. Por ejemplo, todos los registros sobre el plan HACCP para el arroz de sushi y documentos relacionados deberán guardarse en la planta de producción durante un mínimo de dos años.
- **Procedimientos Operativos Normales de Higiene (SSOP)**, que incluyan los métodos de capacitación de empleados y supervisores de alimentos.
- Ejemplo de **Advertencias al consumidor** y **Carta de garantía** del proveedor de mariscos/pescado sobre la destrucción de parásitos.
- El método y la frecuencia con la que la Persona a Cargo verificará de forma rutinaria que el empleado esté siguiendo los procedimientos estándar de operación y supervisando los puntos críticos de control.

Plantilla del Plan HACCP para solicitar autorización para la acidificación del arroz de conformidad con los requisitos del Código de Alimentos al por Menor de California

MUESTRA N° 1: HACCP para nigiri/maki (pescado crudo) y arroz de sushi

Puntos Críticos de Control del HACCP									
Punto Crítico de Control (CCP).	Peligro (biológico, físico, químico)	Límites críticos (CL) para cada CCP.	Supervisión				Medida correctiva	Verificación	Registros
			Qué	Cómo	Cuándo	Quién			
Congelación del pescado para la destrucción de parásitos (excepto el atún que es una especie exenta).	Biológico: parásitos en el pescado que se sirve crudo o semi-cocido.	Congelación a -4 grados F durante siete días	Tiempo y temperatura de congelación	Carta del proveedor	Anualmente o antes de que un nuevo proveedor comience el abastecimiento.	Gerente	Si no hay una carta/registro de temperatura, el pescado deberá servirse cocido.	Carta del proveedor/registro de temperatura.	Carta del proveedor actual/registros de congelación del pescado disponibles durante dos años.
Acidificación del arroz	Biológico: <i>Bacillus cereus</i> , formador de esporas	pH del arroz ≤4.1	pH del arroz	Medidor de pH/tiras de prueba de pH, anotar el pH y N° de lote en la hoja de registro del arroz de sushi.	Medir el pH de cada lote 15 minutos después de su preparación.	Chef de sushi	Si el pH es superior a 4.2, añadir 1 cucharada de vinagre y revolver. Volver a revisar el pH hasta que el pH sea <4.2. Revisar la receta para evitar correcciones futuras.	El Gerente debe revisar a diario el registro del arroz de sushi y el registro de calibración del medidor de pH.	El registro de calibración del medidor de pH y el registro del arroz de sushi deben estar disponibles durante dos años.

Plantilla del Plan HACCP para solicitar autorización para la acidificación del arroz de conformidad con los requisitos del Código de Alimentos al por Menor de California

MUESTRA N° 2: CAPACITACIÓN al Empleado sobre Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Procedimientos

1. Todos los empleados recibirán capacitación sobre cómo utilizar el plan HACCP autorizado.
2. La capacitación abarca la identificación de puntos críticos de control, la supervisión de los puntos críticos de control y las medidas correctivas.
3. Se utilizarán hojas de registro para supervisar los puntos críticos de control durante el proceso de preparación.
4. Las hojas de registro estarán disponibles todo el tiempo durante la operación para que la administración pueda llevar a cabo la supervisión.
5. Todos los empleados recibirán capacitación sobre la seguridad básica de los alimentos, la cual incluye:
 - a. Higiene personal y cómo lavarse bien las manos.
 - b. Entrevista de la División de Salud Pública con el empleado de alimentos y Acuerdo para la restricción y exclusión de la exposición, síntomas y diagnóstico de las enfermedades que se transmiten por medio de los alimentos.
 - c. Métodos de limpieza y desinfección.
 - d. Calibración de termómetros.
 - e. Uso de las tiras de prueba de pH y calibración del medidor de pH.
6. Los empleados recibirán nueva capacitación anual, o según sea necesario, sobre las medidas correctivas requeridas.

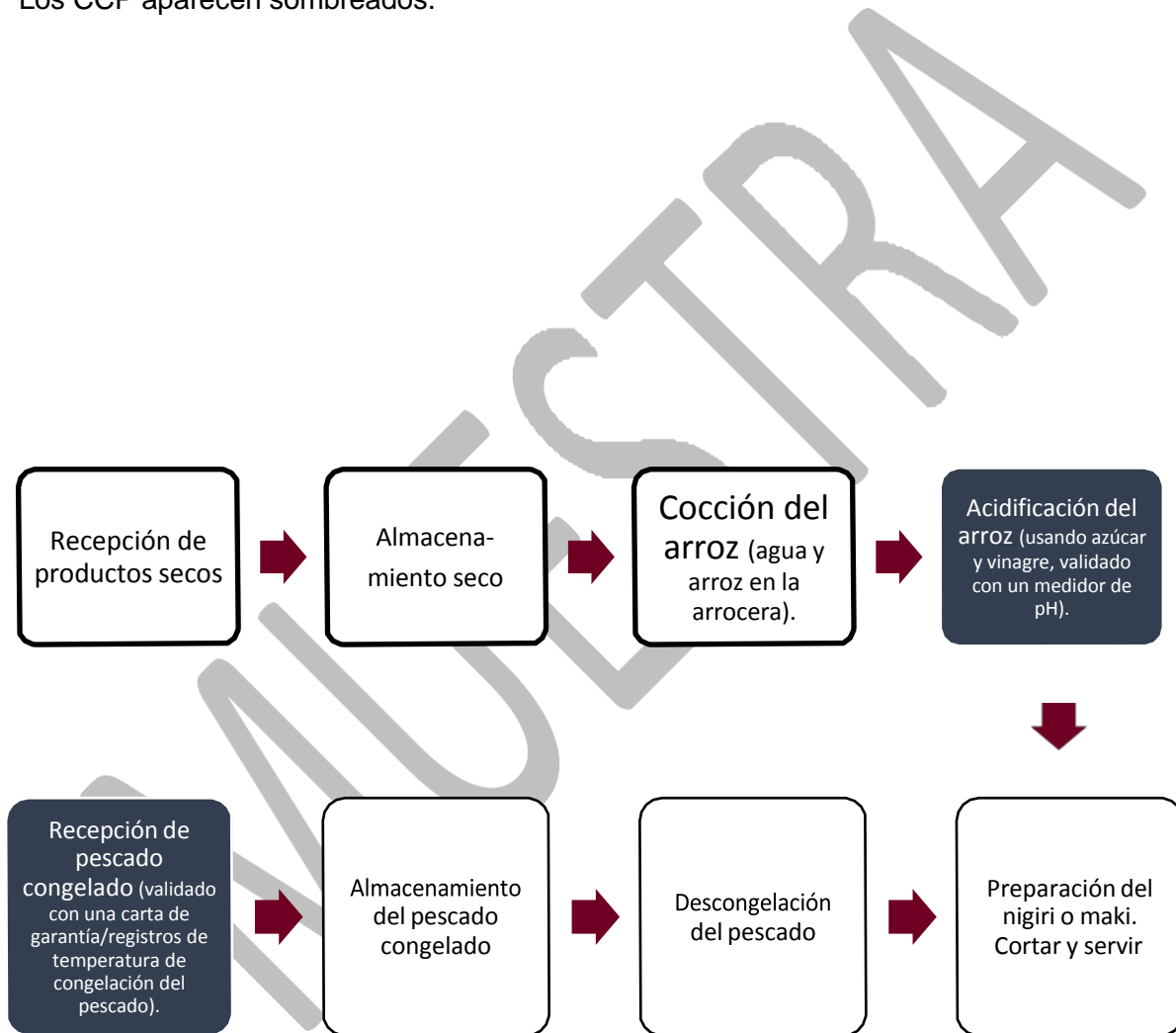
Registro de capacitación: (Nombre del empleado)	
Tipo de capacitación	Nombre del encargado de capacitación y fecha

Plantilla del Plan HACCP para solicitar autorización para la acidificación del arroz de conformidad con los requisitos del Código de Alimentos al por Menor de California

Muestra N° 3: Diagrama de flujo del arroz de sushi

Este análisis identifica los Puntos Críticos de Control (CCP) en la preparación de dos (2) tipos de comidas (arroz de sushi y pescado) que se controlan por medio del tiempo/temperatura para la seguridad alimentaria (TCS).

Los CCP aparecen sombreados.



Plantilla del Plan HACCP para solicitar autorización para la acidificación del arroz de conformidad con los requisitos del Código de Alimentos al por Menor de California

Muestra N° 4: Ejemplo de ingredientes y receta/métodos

Ingredientes:

Arroz extra fancy (grano corto): 7 lb
Agua: 8lb
Vinagre blanco destilado (reducido a un 4 por ciento de acidez): 15 oz
Azúcar: 12 oz
Sal: 5 oz

Equipo:

Arrocera
Termómetro
Medidor de pH
Hojas de registro
Reloj

Preparación previa:

1. Reúna todos los ingredientes y equipo.
2. Verifique que la arrocera esté limpia y en buen estado ya que el equipo sucio o dañado pueden contener bacterias y causar enfermedades que se transmiten por medio de los alimentos.
3. Añada 7 lb de arroz a la olla, lave el arroz revolviéndolo tres veces con las manos limpias, con guantes, llene parcialmente la olla cada vez y revise el arroz visualmente buscando contaminantes y elimine cualquier impureza que pudiera tener, después drene el agua.
4. Añada 8 lb de una fuente de agua potable, tomando en cuenta el agua añadida durante el lavado. El peso total del arroz con agua será de 15 lb.

Preparación:

5. Ponga el arroz en la arrocera hasta que esté bien cocido, aproximadamente 30 minutos. El arroz hervirá a 212 grados F. Asegúrese de no levantar la tapadera durante el proceso de cocción. Cuando el arroz ya esté cocido, se encenderá la luz “mantener caliente”. El arroz ahora ya está pasteurizado y todos los patógenos vegetativos han sido reducidos a un nivel seguro. Las esporas del *Bacillus cereus* sobreviven.
6. Mientras el arroz se está cocinando, combine vinagre blanco destilado (reducido a un 4 por ciento de acidez), azúcar y sal en una olla pequeña de acero inoxidable y caliente la mezcla hasta que el azúcar se haya disuelto (más o menos a 160 grados F), revolviendo constantemente, quítela del calor y colóquela en un lugar aparte.
7. Use una espátula para vaciar la arrocera y póngala en un recipiente de acero inoxidable o bandeja para hornear; debe asegurarse de que el recipiente esté limpio y en buen estado. La capa de arroz en el recipiente no debe tener más de dos pulgadas de profundidad. Distribuya el arroz de manera uniforme sobre el fondo con una cuchara de acero inoxidable. Colocar el arroz en un recipiente más grande acelera el proceso de enfriamiento y facilita mezclar el compuesto de vinagre con el arroz.
8. Pase una espátula por el arroz (más o menos a 80 grados F) usando un movimiento parecido a rebanar hacia la izquierda y la derecha para separar los granos. Al mismo tiempo vaya añadiendo lentamente más o menos 32 oz del compuesto de vinagre (aproximadamente a 80 grados F). Asegúrese de que el arroz quede cubierto de manera uniforme con el compuesto de vinagre, de modo que todo el arroz tenga el pH correcto (menor o igual que 4.1); se añaden 32 oz del compuesto de vinagre para acidificar el arroz y añadir sabor. Se puede añadir más compuesto de vinagre si no se logra obtener el pH correcto (menor o igual que 4.1). Deje enfriar a temperatura ambiente (aproximadamente 30 minutos).
9. Revise el pH de la mezcla de arroz utilizando un medidor de pH calibrado. El pH debe ser de 4.1 o menos para impedir el desarrollo del *Bacillus Cereus*. Si es superior al rango necesario, añada más compuesto de vinagre y repita los pasos 7 y 8, y anote la lectura en la medida correctiva en el registro de pH de arroz de sushi. No es necesario refrigerar el arroz, porque tiene un pH seguro y ya no es un alimento que se controla por tiempo/temperatura para la seguridad alimentaria. Manténgalo cubierto para evitar que se seque. La calidad del arroz de sushi tarda un máximo de 8 horas. Después de transcurridas las 8 horas el arroz se debe desechar.

Punto Crítico de Control Para controlar las bacterias se utiliza un pH de 4.1 o menos. Esto se debe

Plantilla del Plan HACCP para solicitar autorización para la acidificación del arroz de conformidad con los requisitos del Código de Alimentos al por Menor de California

cumplir estrictamente. Así que es obligatorio verificar que el pH sea de 4.1 o menos utilizando un medidor de pH calibrado para cada lote y anotar el pH en el registro de producción. El gerente del restaurante debe revisar el registro semanalmente.

Método de verificación del pH:

1. Después de que se haya terminado de cocer el arroz, acidifíquelo de inmediato. Después permita que el arroz terminado se equilibre por lo menos 30 minutos antes de hacer la prueba de pH.
2. Tome un poco de arroz de cinco lugares diferentes del recipiente del arroz: de las cuatro esquinas y del centro. La cantidad es aproximadamente ¼ de taza o el tamaño de una pelota de golf o una papa roja pequeña.
3. Coloque en una taza limpia esta ¼ de taza de arroz del lote que se está sometiendo a la prueba.
4. Añada ¼ de taza de agua destilada a la taza que contiene el arroz de la prueba. El agua debe estar a temperatura ambiente (aproximadamente a 77 grados F). La taza tendrá ½ de agua y ½ de arroz.
5. Mezcle a mano el arroz con el agua destilada en la taza usando una cuchara, aproximadamente durante 10 segundos. Deje que la mezcla repose durante 10 segundos más.
6. Suavemente incline la taza para que haya una separación del agua y el arroz.
7. Inserte la punta del medidor de pH en el líquido tratando de evitar tocar el arroz para determinar el nivel de pH. Anote la lectura del medidor de pH en la columna pH. El objetivo es que el pH sea de 4.1 o menos.
8. Si el arroz tiene más de 4.1, vuelva a acidificar hasta que éste tenga 4.1 o menos.
9. Para cada lote de arroz los registros deben ir revisados, firmados y fechados.

Nota: Se necesita un medidor de pH (o tiras de prueba de pH que estén en el rango ácido). El medidor de pH se deberá calibrar por lo menos una vez a la semana y debe documentarse. Esto se logra insertando el medidor en una solución reguladora. La solución reguladora se debe ajustar químicamente a un nivel específico de pH para que la lectura sea correcta. Para la calibración, siga las especificaciones del fabricante.

Preparación de nigiri o maki:

Ingredientes:

Arroz de sushi
Pescado
Otros ingredientes
Envolturas de algas marinas (nori)
Agua

Equipo:

Película plástica para servicio de alimentos
Esterilla de bambú
Tazón pequeño

Todos los chefs de sushi utilizan guantes cada vez que preparan los alimentos. Las esterillas de bambú y de plástico están forradas con una película plástica para servicio de alimentos, y se les vuelve a forrar cada cuatro horas de uso continuo y cuando hay contacto con diferentes productos de sushi. Todas las esterillas se limpian y desinfectan diariamente. Todas las superficies de corte se limpian para evitar la contaminación cruzada.

Todo el pescado aprobado se guarda en el congelador. Cuando se necesita el pescado, se saca del congelador y se coloca en la cámara frigorífica para que se descongele (temperatura ≤ 41 grados F). Cuando ya se ha descongelado completamente, se abre el paquete y el pescado se coloca en la vitrina para sushi (temperatura ≤ 41 grados F), cubriendo el pescado con plástico para protegerlo de posible contaminación.

Punto Crítico de Control El pescado se congela a -4 grados F o menos durante siete días, de acuerdo con los reglamentos de destrucción de parásitos.

Cuando hacen el pedido de nigiri o maki, el pescado que se había pedido se saca de la vitrina para sushi, se corta y se usa con el arroz de sushi que se había preparado con anterioridad. Todo el pescado sobrante de la vitrina para sushi se desecha en un plazo de dos días. Todo el arroz de sushi se desecha si no se ha utilizado en el transcurso de ocho horas. Todos los cuchillos, tabla de cortar, bambú y recipientes se deben lavar, enjuagar y desinfectar para mantenerlos limpios entre pedidos.

Plantilla del Plan HACCP para solicitar autorización para la acidificación del arroz de conformidad con los requisitos del Código de Alimentos al por Menor de California

MUESTRA N° 5: Ejemplo de registros

Registro de arroz de sushi

Frecuencia: CADA LOTE

El gerente revisa una vez por semana.

Mantenga estos registros durante dos años.

Fecha	Hora	Lote N°	pH	Comentarios/Medidas correctivas	Iniciales

Plantilla del Plan HACCP para solicitar autorización para la acidificación del arroz de conformidad con los requisitos del Código de Alimentos al por Menor de California

Registro de calibración del medidor de pH

Frecuencia: CADA SEMANA

Fecha	pH 4 (Ponga una marca abajo)	pH 7 (Ponga una marca abajo)	pH 10 (Ponga una marca abajo)	Iniciales

Plantilla del Plan HACCP para solicitar autorización para la acidificación del arroz de conformidad con los requisitos del Código de Alimentos al por Menor de California

Registro del pescado congelado

Para la destrucción de parásitos en la planta, mantenga la temperatura de -4 grados F durante un mínimo de siete días.

Tipo de pescado	Día	Fecha	Temperatura (grados F)	Iniciales
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			

Plantilla del Plan HACCP para solicitar autorización para la acidificación del arroz de conformidad con los requisitos del Código de Alimentos al por Menor de California

MUESTRA N° 6: Ejemplo de las especificaciones del fabricante.

Especificaciones del fabricante de la arrocera

Project: _____ Item No: _____

**SR-2363Z
20-Cup Commercial
Electric Rice Cooker**



Panasonic's Electric Rice Cooker is ideal for restaurants, banquets, supermarkets, catering, and institutional applications.

- Automatic Cooking Setting
- Superior Holding Capability
- Heavy Duty Non-Stick Coated Pan
- Locking Lid with Silicone Rubber Seal
- Magnetic Rice Scoop Holder

Specifications	
SR-2363Z	
Power Supply	120V AC, 60 Hz
Power Consumption	Cooking: 1400W; Keep Warm: 98W
Capacity	20 cups
Unit:	
Dimensions (h x w x d)	14.2 x 16.9 x 14.8
Net Weight	21 lbs.
Exterior Color	White Stripe
Master Pack (shipping):	
Master Pack Qty.	1 carton
Dimensions (l x w x d)	15.6 x 16.9 x 16.9
Shipping Weight	21 lbs.
Shipping Cube	2.58 cu. Ft.

Automatic Cooking Feature

This feature makes the rice cooker easy to use. It automatically cooks the rice and switches to the keep warm feature when cooking is done.

Superior Holding

Not only does it have a heater on the bottom but the sides too, to keep rice moist throughout the pan.

Heavy Duty Non-stick Coated Pan

Non-stick, removable coated pan makes for easy cleanup and helps prevent cooked rice from sticking.

Locking Lid with Silicone Rubber Seal

Maintains proper pressure and moisture to eliminate soggy and mushy rice for better tasting rice.

Magnetic Rice Scoop Holder

For added convenience, the rice scoop holder can be attached to the body of the rice cooker.

20-Cup Capacity

The SR-2363Z can cook up to approximately 50 – 60, 3 oz. servings in 30 minutes or less.

NSF Approved

The SR-2363Z is built with durability and attention to safety that has been tested and certified by the NSF International, the Public Health and Safety Company™ with the National Sanitation Foundation.

Easy-to-use Carrying Handles

Convenient carrying handles provides easy maneuverability and transportation.

Multi-Language Operating Instructions

English/Chinese/Korean/Vietnamese



Panasonic Appliance & Commercial Group
Division of Matsushita Electric Corporation of America
Executive Offices:
One Panasonic Way, Panazip 4A-1, Secaucus, NJ 07094
Toll Free: 1-888-350-9590
www.panasonic.com/cmo

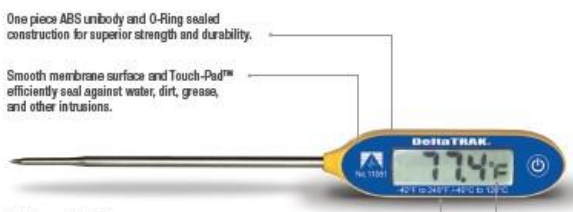
Plantilla del Plan HACCP para solicitar autorización para la acidificación del arroz de conformidad con los requisitos del Código de Alimentos al por Menor de California

Especificaciones del fabricante del termómetro digital

Product Specifications

FlashCheck. Industrial Digital Probe Thermometer

Measurement Range	-40°F to 311°F (-40°C to 155°C)
Accuracy	±1°F (14°F to 194°F), ±0.5°C (-10°C to 90°C) or ±1% whichever is greatest
Response Time	Less than 6 seconds 32°F to 77°F (0°C to 25°C)
Resolution	0.1°F or C
Display Size/Update	1.5" x 0.5" (38mm x 12.7mm)/Every 2 Seconds
Waterproof Rating	IP56
Probe Length and Tip Diameter	Stainless steel probe, length 3.9 +/- 0.004 in. (99 +/- 0.1mm); Reduced probe tip 0.1 in (2.6mm) dia.
Body	ABS plastic
Factory Calibration	NIST traceable calibration certified
Compliance Certificate	Manufacturers certificate of compliance available from DeltaTrak, NIST Traceable, CE
Battery	1.5V button





One piece ABS unibody and O-Ring sealed construction for superior strength and durability.

Smooth membrane surface and Touch-Pad™ efficiently seal against water, dirt, grease, and other intrusions.

Rotating pocket Clip (backside)

Indicates °F or °C. Flashes in display "HOLD" mode.

Probe protection cap


Model 11061

This unique, next-generation, Digital Pocket Probe Thermometer is engineered to set the industry standard for accuracy, durability and readability. It is designed and constructed under exacting standards to meet and exceed specifications required for commercial and professional uses.

- New "Auto-Calibration" feature
- Reduced tip probe provides less than six (6) second response time
- Probe cover with a magnet designed to attach thermometer to a vent
- Sealed unibody construction and RoHS-compliant
- IP56 waterproof and grease resistant
- Velcro strap included to secure thermometer to refrigerant pipes
- High visibility yellow casing

DeltaTrak manufactures products under an ISO 9000 registered quality management system
Patent No. 5,709,476 5,801,968
CE

SS0010 13K1



Plantilla del Plan HACCP para solicitar autorización para la acidificación del arroz de conformidad con los requisitos del Código de Alimentos al por Menor de California

Especificaciones del fabricante del Medidor de pH



In the U.S.
625 E. Bunker Court
Vernon Hills, IL 60061
Call toll-free 800-323-4340
Phone: 847-549-7600
Fax: 847-247-2929
www.coleparmer.com

In Canada
Call toll-free 800-363-5900
Phone: 514-355-6100
Fax: 514-355-7119
www.coleparmer.ca

In the United Kingdom
Free phone: 0500-345-300
Phone: 020-8574-7556
Fax: 020-8574-7543
www.coleparmer.co.uk



FREE TECHNICAL APPLICATIONS ASSISTANCE!

In India
Phone: 91-22-6716-2222
Fax: 91-22-6716-2211
www.coleparmer.in

International customers
Call 847-549-7600 to reach our International Sales Department or contact your local dealer.

APPLICATIONS

Drinking water, hydroponics, classroom, environmental studies, field work, basic lab use, and anywhere where you frequently have to replace lost or broken pH meters!

PERFORMANCE SPECIFICATIONS

- Hold function allows you to lock a measured value
- Auto-off feature prolongs battery life
- Clear cover serves as a solution holder
- Built-in belt clip allows you to keep meter accessible when not in use



Range:
0.0 to 14.0 pH

Resolution:
0.1 pH

Accuracy:
±0.1 pH

Temperature compensation:
automatic

Calibration:
up to three point

Buffer recognition:
4.0, 7.0, or 10.0

Operating temperature:
32 to 122°F (0 to 50°C)

Display:
three-digit vertical LCD

Power:
four 1.5 V button cell batteries (included)

Battery life:
>300 hours

Dimensions:
6¼"L x 1½"W x 1½"H

Catalog number	Description
ML-35423-10	Waterproof EcoTestr™ pH 2 Pocket Meter

[ML-09377-16](#) Replacement batteries, 1.5 V. Pack of 6


What's included:

Four 1.5 V button cell batteries




Plantilla del Plan HACCP para solicitar autorización para la acidificación del arroz de conformidad con los requisitos del Código de Alimentos al por Menor de California

Especificaciones del fabricante de las tiras de prueba para pH, para un pH de 0.0-6.0




Welcome, Guest. [Sign In](#) [Your Account](#) [Customer Service](#) [QuickOrder Entry](#) [Search](#)

[We Ship Internationally](#)



Home
Products
About Us
Distributors
Knowledge Center
Customer Service

SHOPPING CART
0 Products \$0.00



Home > pH Strips

Popular Searches

Best Sellers

pH Strips

pH Test Kits

Sanitizer Test Kits

Urine and Saliva pH Test Kits

pH Buffer Standards

Additional Products

Short Range pH Paper

Wide Range pH Paper

MicroFine pH Paper

pH Pencils

pH Indicator Solutions

Water Test Kits

Water Detection Kits

Double Roll pH Paper

Jumbo pH Paper


Humidity Measurement Test

Food Safety Posters

All Other Products

Health Care

Industry Solutions



[View Larger Image](#)

Hydrion (9200) Spectral 0.0-6.0 Plastic pH Strip

SKU# F60-WIDRG-000060-VPS

Your Price **\$15.95**

Quantity

Unit Of Measure

ADD TO CART

Qty	Price	
1	\$95.70	Carton/6
1	\$15.95	Each

OVERVIEW
PRODUCT DIRECTIONS
VIDEO

Conveniently packed in flip-top vials, these premium quality, wide-range plastic strips offer clear, bright single color matches at every 0.5 interval from pH 0.0-6.0.

The color chart has pH matches at [0.0][0.5][1.0][1.5][2.0][2.5][3.0][3.5][4.0][4.5][5.0][5.5][6.0]

Each vial contains 100 strips. Minimum order of 3 vials. Also sold in cartons of 6 vials.

Plantilla del Plan HACCP para solicitar autorización para la acidificación del arroz de conformidad con los requisitos del Código de Alimentos al por Menor de California

MUESTRA N° 7: Advertencias al consumidor, de conformidad con la sección 114093 del Código de Alimentos al por Menor de California

*Observe la declaración y el recordatorio

***Bourbon Street Steak**
A juicy, tender 10 oz. steak jazzed up with Cajun spices and served with sautéed onions & mushrooms. \$12.49

- FDA Disclosure
- FDA Reminder

***NOTICE:** Items marked with an * may be cooked to order. Consuming raw or undercooked meat may increase your risk of foodborne illness.

To our guests with food sensitivities or allergies: Applebee's cannot ensure that menu items do not contain ingredients that might cause an allergic reaction. Please order with caution.

SAMUEL ADAMS, SAMUEL ADAMS BOSTON LAGER and TAKE PRIDE IN YOUR BEER® are registered trademarks of The Boston Beer Company.

MUESTRA N° 8: Requisito de la Carta de destrucción de parásitos para pescado crudo/semi-cocido.

Si el restaurante compra el pescado de un proveedor, éste deberá proporcionarle una carta que declara que el pescado* que suministra ha sido congelado para destrucción de parásitos, de conformidad con los requisitos del Código Alimentario, Sección 3-402.11. A continuación se encuentra la información que el proveedor debe proporcionar en la carta de destrucción de parásitos.

1. Nombre y dirección del establecimiento de alimentos;
2. Nombre y dirección del proveedor;
3. Todas las especies de pescados que se conge para destrucción de parásitos y que son proporcionados al establecimiento de alimentos
4. Temperatura exacta en la que se congela el pescado especificado en el inciso 3, anterior;
5. Cantidad de tiempo en que se congela el pes c especificado en el inciso 3 anterior, a la temperatura especificada en el inciso 4, arriba
6. Nombre y número de teléfono de la persona responsable de las operaciones de destrucción de parásitos en la planta del proveedor, y
7. Firma de la persona responsable indicada en el inciso 6, arriba.

*Hay algunas especies de pescado exentas del requis de destrucción de parásitos. Para obtener más detalle comuníquese con un representante de la Oficina de Protección Alimentaria.

WISMETTAC ASIAN FOODS (USA)

13409 Garden Drive, Santa Fe Springs, CA 90670-6336
Tel: (562) 802-1500 Fax: (562) 225-1502
www.wismettacus.com

January 01, 2015

S
5
GARDEN, CA 90600 E

To Whom It May Concern;

This letter is to certify that the frozen seafood products supply to you are frozen at a constant temperature of -20 degrees C (-4 degrees F) or below for more than 168 hours (total time) in the freezer.

We further certify that our suppliers also operate in accordance with United States Food and Drug Administration (FDA) Regulation 21CFR Part 123. Please be assured that the products are kept well within the temperature requirement specified in Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) throughout the entire chain of supply.

Hiroshi Matsuo
Manager, Food Safety Department
Wismettac Asian Foods

Plantilla del Plan HACCP para solicitar autorización para la acidificación del arroz de conformidad con los requisitos del Código de Alimentos al por Menor de California

Listado de MUESTRA de los componentes en la solicitud de autorización de un plan HACCP para el arroz (de sushi).

- 1) Plan de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (Ver Muestra N° 1)
- 2) Plan de capacitación (Ver Muestra N° 2)
- 3) Diagrama de flujo para la preparación de alimentos (Ver Muestra N° 3)
- 4) Ingredientes y recetas (Ver Muestra N° 4)
- 5) Ejemplo de registros (Ver Muestra N° 5)
- 6) Especificaciones del fabricante del equipo, incluidos los métodos de calibración, si es necesario (arrocera, termómetro, medidor de pH, tiras de prueba de pH. Ver Muestra N° 6, documentos adjuntos)
- 7) Ejemplo de advertencias al consumidor que cumplan con la Sección 114093 del Código de Alimentos al por Menor de California (ver Muestra N° 7) y nota para advertir sobre alérgenos, si es requerido
- 8) Carta de garantía del proveedor de pescado o registro de temperatura si la congelación se hace en la propia planta de producción. (Ver Muestra N° 8)

Plantilla del Plan HACCP para solicitar autorización para la acidificación del arroz de conformidad con los requisitos del Código de Alimentos al por Menor de California

Esta es una plantilla que se utiliza en la preparación de un plan HACCP para el arroz de sushi en un establecimiento de alimentos autorizado para operar en San Francisco. Las muestras son fotografías tomadas de planes HACCP y aún necesitan la presentación de detalles que correspondan exactamente con las actividades del solicitante. El equipo utilizado en esta muestra no cuenta con el respaldo del Departamento de Salud Pública de San Francisco y sólo se utiliza como ejemplo en esta plantilla.

MUESTRA