

FOOD SAFETY PRODUCT SPECIFICATION GUIDELINES - WM Int



FAMILIA DE PRODUCTOS	SUB CATEGORÍA	EJEMPLOS	PARÁMETROS			
			MICROBIOLÓGICOS	Límite de Aceptación	FÍSICO-QUÍMICOS	Límite de Aceptación
Lácteos	Queso Natural	Colby, Muenster, Swiss, Cheddar, Mozzarella, Provolone, Pepper Jack, Monterey Jack	e-coli Listeria Monocytogenes Mohos Levaduras Salmonella sp. Staphilococcus Aureus Coliformes Totales	< 10 UFC/g Ausencia < 1000 UFC/g < 1000 UFC/g Ausencia < 100 UFC/g < 100 UFC/g	% de Humedad % de Grasa % Proteína pH	De acuerdo a producto De acuerdo a producto De acuerdo a producto De acuerdo a producto
	Queso Procesado Refrigerado	Queso Americano Rebanado, Queso en bloque Procesado - Suucedáneos y Análogos	Recuento Total Aerobio e-coli Listeria Monocytogenes Mohos Levaduras Salmonella sp. Staphilococcus Aureus Coliformes Totales	< 100 UFC/g < 10 UFC/g Ausencia < 100 UFC/g < 100 UFC/g Ausencia < 100 UFC/g < 100 UFC/g	% de Humedad % de Grasa % Proteína pH	De acuerdo a producto De acuerdo a producto De acuerdo a producto De acuerdo a producto
	Quesos Maduros (Refrigerados y Estables a Temperatura Ambiente)	Queso Parmesano - Queso Romano - Queso Gruyere - Manchengo - Gouda	e-coli Listeria Monocytogenes Mohos Levaduras Salmonella sp. Staphilococcus Aureus Coliformes Totales	< 10 UFC/g Ausencia < 500 UFC/g < 10 000 UFC/g Ausencia < 100 UFC/g < 100 UFC/g	% de Humedad % de Grasa % Proteína pH	De acuerdo a producto De acuerdo a producto De acuerdo a producto De acuerdo a producto
	Helados	Helados de sorbetera - Helados a base de leche - Helados con rellenos y coberturas - Helados con Topping	Recuento Total Aerobio e-coli Listeria Monocytogenes Mohos Levaduras Salmonella sp. Staphilococcus Aureus	< 50 000 UFC/g < 10 UFC/g Ausencia < 100 UFC/g < 100 UFC/g Ausencia < 100 UFC/g	% Sólidos Grasos % Sólidos Totales pH Acidez % Overrun	De acuerdo a producto De acuerdo a producto De acuerdo a producto De acuerdo a producto
	Crema Batida	Crema Batida en Aerosol	Recuento Total Aerobio e-coli Listeria Monocytogenes Mohos Levaduras Salmonella sp. Staphilococcus Aureus Coliformes Totales	< 250 000 UFC/g < 10 UFC/g Ausencia < 1000 UFC/g < 1000 UFC/g Ausencia < 100 UFC/g < 100 UFC/g	% Humedad Contenido de Materia Grasa Láctea Contenido máximo de extracto seco magro de leche Plaguicidas y Medicamentos Veterinarios	De acuerdo a producto De acuerdo a producto De acuerdo a producto Según Legislación
Carnes y Embutidos	Embutidos Curados	Salami - Peperoni - Prosciutto - Jamón Serrano	Recuento Total Aerobio e-coli Mohos Levaduras Coliformes Totales Salmonella sp. Listeria Monocytogenes Staphilococcus Aureus Clostrium Perfringens	< 100 000 UFC/g < 10 UFC/g < 100 UFC/g < 100 UFC/g < 100 UFC/g Ausencia Ausencia < 100 UFC/g < 100 UFC/g	% Grasa % Proteína % Humedad % Sal Aw pH Nitritos (ppm)	De acuerdo a producto De acuerdo a producto Según legislación
	Embutidos Cocidos	Jamones - Salchichas - Mortadela - Salchichón - Jamón Ahumado	Recuento Total Aerobio e-coli Bacterias Lácticas Mohos Levaduras Coliformes Totales Salmonella sp. Listeria Monocytogenes Staphilococcus Aureus Clostrium Perfringens	< 10 000 UFC/g < 10 UFC/g < 10 000 UFC/g < 100 UFC/g < 100 UFC/g < 100 UFC/g Ausencia Ausencia < 100 UFC/g < 100 UFC/g	% Grasa % Proteína % Humedad % Sal Aw pH Nitritos (ppm)	De acuerdo a producto De acuerdo a producto Según legislación
	Embutidos crudos	Chorizos - Salchichas Crudas - Tocinetas - Carne Molida de Pollo, Pavo y Cerdo	Recuento Total Aerobio e-coli Coliformes Totales Salmonella sp. Staphilococcus Aureus Bacterias Lácticas	< 100 000 UFC/g < 100 UFC/g < 1000 UFC/g Ausencia < 100 UFC/g < 1000 UFC/g	% Grasa % Proteína % Agua % Sal Aw pH *Nitritos (ppm)	De acuerdo a producto De acuerdo a producto Según legislación
	Carnes completamente cocidas refrigeradas o congeladas	Tortas de res cocidas - albórgigos - Productos de cerdo cocidos	Recuento Total Aerobio e-coli E. coli O157:H7 Bacterias Lácticas Salmonella sp. Listeria Monocytogenes Staphilococcus Aureus Coliformes Totales Mohos Levaduras Clostrium Perfringens	< 10 000 UFC/g < 10 UFC/g Ausencia < 100 UFC/g Ausencia Ausencia < 100 UFC/g < 100 UFC/g < 100 UFC/g < 100 UFC/g < 100 UFC/g	% Grasa % Proteína % Agua % Sal Aw pH	De acuerdo a producto De acuerdo a producto
	Pollo Cocido (Empanado y Sin Empanizar)	Pollo empanado y sin empanar congelado, completamente cocido (nuggats de pollo, filetes, empanadas, tiras a la parrilla y ofertas)	Recuento Total Aerobio e-coli Listeria Monocytogenes Salmonella sp. Staphilococcus Aureus Coliformes Totales Mohos Levaduras Clostrium Perfringens	< 10 000 UFC/g < 10 UFC/g Ausencia Ausencia < 10 UFC/g < 10 UFC/g < 100 UFC/g < 100 UFC/g < 100 UFC/g	% Grasa % Proteína % Agua % Sal Aw pH	De acuerdo a producto De acuerdo a producto
	Carne de res y cerdo cruda (fresca y congelada)	Carne fresca o congelada, canales o piezas: filetes, asados, costillas, Philly Steak Pucks, hígado y otras vísceras	Recuento Total Aerobio e-coli e-coli O157:H7 Salmonella Staphilococcus Aureus Listeria monocytogenes Campylobacter spp. Clostridium botulinum Clostridium perfringens Yersinia enterocolitica Parásitos	≤ 500,000 UFC/g ≤ 10 UFC/g Ausencia Ausencia < 100 UFC/g Ausencia Ausencia Ausencia Ausencia Ausencia Ausencia	Antibióticos	De acuerdo a producto

	Pollo y pavo (fresco o congelado)	Aves crudas frescas y congeladas, partes de pollo o pavo, y aves enteras	Recuento Total Aerobio Campylobacter e-coli Salmonella Staphylococcus Aureus Listeria monocitogenes	≤ 500,000 UFC/g Ausencia ≤ 100 UFC/g Ausencia ≤ 100 UFC/g Ausencia		
Mariscos	Pescado empanizado o con valor agregado	Filetes de pescado empanizados o rebozados (bacalao, bagre, lenguado, tilapia, trucha, etc.), empanizados o Palitos de pescado rebozados, productos de pescado con valor añadido (tilapia con limón y pimienta, salmón teriyaki, etc.)	Listeria Monocitogenes Salmonella sp. Staphylococcus Aureus	Ausencia Ausencia ≤ 100 UFC/g	Fluoroquinolonas Violeta de genciana Verde Malaquita Melamina Nitrofuranos Oxytetraciclina Sulfadiazina Tetraciclinas Trimetoprima	De acuerdo a producto Negativo De acuerdo a producto Negativo De acuerdo a producto Negativo De acuerdo a producto Negativo
	Pescado, camarones, crustáceos y moluscos crudos (frescos o congelados)	Filetes de pescado crudo (bagre, bacalao, dorado, salmón, tilapia, trucha, atún, merlán, etc.), camarones, cangrejo, patas de cangrejo, langosta, colas de langosta, ostras, mejillones, almejas, Calamar	e-coli Salmonella Vibrio spp Staphylococcus aureus Shigella spp Hepatitis A Norovirus	≤ 10 UFC/g Ausencia Ausencia ≤ 100 UFC/g Ausencia Ausencia Ausencia	Chloranfenicol Fluoroquinolonas Violeta de genciana Histamina Verde Malaquita Metil Mercurio Nitrofuranos Oxytetraciclina Sulfadiazina Tetraciclinas Trimetoprima	De acuerdo a producto De acuerdo a producto Negativo De acuerdo a producto De acuerdo a producto De acuerdo a producto Negativo Negativo De acuerdo a producto Negativo
Grasas	Margarina y Mantequilla	Mantequilla (salada, sin sal, batida), mantequilla ligera, margarina	Recuento Total Aerobio e-coli Listeria monocitogenes Mohos Salmonella Staphylococcus Aureus Coliformes Totales Levaduras	< 2000 UFC/g ≤ 10 UFC/g Ausencia ≤ 10 UFC/g Ausencia ≤ 10 UFC/g ≤ 10 UFC/g ≤ 10 UFC/g	Peróxido de grasa (meq/ kg) Acidez de grasa (% FFA) Índice de Yodo Wijs Punto de Fusión Wiley (°C) Humedad (%) Grasa (%)	De acuerdo a producto De acuerdo a producto De acuerdo a producto De acuerdo a producto De acuerdo a producto
Frutas y Vegetales	Fruta Congelada	Fruta congelada	Recuento Total Aerobio E-coli Listeria Monocitogenes / 25g Mohos Levaduras Salmonella sp./25g Coliformes Totales	< 10 000 UFC/g < 10 UFC/g ó < 3 NMP/g Ausencia < 1000 UFC/g < 1000 UFC/g Ausencia < 10 UFC/g	*Brix *Metales pesados	De acuerdo a producto Según CODEX CXS-193-1995 (2019).
	Vegetales Congelados	Vegetales congelados, vegetales congelados de valor agregado (con mantequilla, hierbas, queso, etc)	Recuento Total Aerobio e-coli Listeria Monocitogenes / 25g Mohos Levaduras Salmonella sp./ 25g Coliformes Totales	< 50 000 UFC/g < 10 UFC/g ó < 3 NMP/g Ausencia < 100 UFC/g < 100 UFC/g Ausencia < 200 UFC/g	*Metales pesados	Según CODEX CXS-193-1995 (2019).
	Papas Congeladas	Papas congeladas (Crinkle Cut, Puffs, French Fries, Hash Browns, Tater Tots, etc)	Recuento Total Aerobio e-coli Listeria Monocitogenes Mohos Levaduras Salmonella sp. Coliformes Totales	< 10 000 UFC/g < 10 UFC/g Ausencia < 100 UFC/g < 100 UFC/g Ausencia < 10 UFC/g	*Metales pesados	Según CODEX CXS-193-1995 (2019).
	Fruta entera, cruda	Frutas frescas, enteras y crudas	e-coli e-coli O157:H7 Listeria Monocitogenes Salmonella Coliformes Totales	≤ 100 UFC/g Ausencia Ausencia Ausencia ≤ 1000 UFC/g	Pantalla de residuos múltiples de pesticidas	De acuerdo a producto
	Vegetales enteros, crudos	Vegetales frescos, enteros y crudos	e-coli e-coli O157:H7 Listeria Monocitogenes Salmonella Shigella spp Parásitos Clostridium botulinum	< 10 UFC/g Ausencia Ausencia Ausencia Ausencia No se observan parásitos < 10 UFC/g	Pantalla de residuos múltiples de pesticidas	De acuerdo a producto
	Vegetales frescos cortados (sin hojas)	Verduras frescas cortadas, crudas, tomates en rodajas, bandejas de verduras, cabollas en rodajas o en cubitos, guisantes, ejotes, floretes de brócoli, floretes de Coliflor, Calabaza Butternut	Recuento Total Aerobio e-coli e-coli O157:H7 Listeria Monocitogenes Salmonella Shigella spp Parásitos Clostridium botulinum	≤ 100,000 UFC/g ≤ 10 UFC/g Ausencia Ausencia Ausencia Ausencia No se observan parásitos < 10 UFC/g	Pantalla de residuos múltiples de pesticidas	De acuerdo a producto
	Vegetales frescos cortados (verduras de hojas verdes)	Ensaladas en bolsas, mezclas de ensalada de col y espinacas que contengan cualquiera de los siguientes ingredientes: lechuga iceberg, lechuga romana, Lechuga, lechuga de hoja verde, lechuga de hoja roja, lechuga mantequilla, lechuga de hoja tierna (es decir, lechuga inmadura o verduras de hoja verde), espinaca, Rapolo (mondado y verde), col rizada, mezcla de primavera, col rizada, hojas de mostaza, hojas de nabo, escarola, escarola, col rizada, rúcula, Acelgas, hierbas frescas y cilantro, paquetes de lechuga de hojas sueltas.	Recuento Total Aerobio e-coli e-coli O157:H7 Listeria Monocitogenes Salmonella Coliformes Totales Shigella spp Parasites Clostridium botulinum	≤ 100,000 UFC/g ≤ 10 UFC/g Ausencia Ausencia Ausencia ≤ 1000 UFC/g Ausencia No se observan parásitos ≤ 10 UFC/g	Pantalla de residuos múltiples de pesticidas	De acuerdo a producto
	Fruta fresca cortada	Bandejas de fruta fresca, rodajas de piña, rodajas de manzana, melón recién cortado (sandía, melón, etc.), recién cortado, Peras	Recuento Total Aerobio e-coli Listeria Monocitogenes Mohos Levaduras Salmonella Coliformes Totales Shigella spp Parásitos Clostridium botulinum	≤ 200,000 UFC/g ≤ 10 UFC/g Ausencia ≤ 1000 UFC/g ≤ 1000 UFC/g Ausencia ≤ 1000 UFC/g Ausencia No se observan parásitos < 10 UFC/g		

Pastas Congeladas	Pastas No Listas para Consumir con Carne	Lasaña de Carne, Espaguetis con Albondiigas o Salsa de Carne, Raviolis con Carne o Pollo, etc	Recuento Total Aerobio < 10 000 UFC/g e-coli < 10 UFC /g e-coli O157:H7/25g Ausencia Listeria Monocytogenes/25g Ausencia Salmonella sp./25g < 100 UFC/g Staphilococcus Aureus < 100 UFC/g Coliformes Totales < 100 UFC/g Mohos < 100 UFC/g Levaduras < 100 UFC/g Clostridium Perfringens < 100 UFC/g	% Humedad % Proteína % Grasa pH	De acuerdo a producto De acuerdo a producto De acuerdo a producto De acuerdo a producto
	Pastas No Listas para Consumir sin Carne	Lasaña de Verduras, Spaghetti con Salsa Marinara, Pastas con de Queso, Ravioli de Queso, Pasta Alfredo, etc	Recuento Total Aerobio < 10 000 UFC/g e-coli < 10 UFC /g Listeria Monocytogenes/25g Ausencia Salmonella sp./25g Ausencia Staphilococcus Aureus < 100 UFC/g Coliformes Totales < 100 UFC/g Mohos < 100 UFC/g Levaduras < 100 UFC/g	% Humedad % Proteína % Grasa pH	De acuerdo a producto De acuerdo a producto De acuerdo a producto De acuerdo a producto
Aprobado por:		 Irene Rosales Gerente Regional de Seguridad de Alimentos	 Ronald Azofeifa Sub-director Calidad e Inocuidad		