

# ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE UN PRODUCTO

La especificación técnica de un producto es un documento que contiene una serie de requisitos que debe cumplir una materia prima o producto, también se la conoce con el nombre de ficha técnica.

Dicho documento es interno de cada empresa, pero además sirve para que terceros conozcan las características del producto, como ser auditores, proveedores y clientes, entre otros.

Si hablamos sobre auditores, podemos dar a conocer a los mismos las especificaciones técnicas del producto que elabora la empresa. Esta información demuestra el interés por elaborar un producto con características específicas brindando a los clientes siempre la misma calidad.

Si pensamos en proveedores, podemos pedirle a los mismos las especificaciones técnicas de las materias primas, las cuales nos sirven para indicar si las aceptamos o no en el momento de su recepción. Se puede usar un check list de control de recepción de materia prima, donde indique las especificaciones técnicas que deben cumplir según sea la materia prima a recepcionar. Este control nos permite indicar si se trata de materia prima conforme o no conforme.

Y por último si hablamos de un cliente, el mismo podrá solicitarnos las especificaciones técnicas de un producto que le ofrecemos para conocer sus características y poder controlarlas en el momento de su recepción.

La especificación técnica junto con el etiquetado indican toda la información del producto y/o materia prima.

Se pueden realizar fichas técnicas de cualquier producto de la industria alimentaria, y deben cumplir con la legislación vigente en el país de origen y destino.

Es de suma importancia la información que contiene la especificación técnica de un producto, ya que la misma nos garantizará su uso adecuado y tendremos la satisfacción del consumidor. Una incorrecta información nos podría ocasionar problemas legales.

Ahora pasemos a ver la información que tiene que contener una especificación técnica. Haremos la salvedad según sea para materia prima o producto terminado.

Entonces, comencemos.

## INFORMACIÓN QUE TIENE QUE CONTENER UNA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

**NOMBRE comercial** de la materia prima (ejemplo: cebolla) o producto (ejemplo: mermelada de ciruela). Esta denominación suele estar definida en las normas legales o comerciales.

**NOMBRE CIENTÍFICO** de la materia prima en caso de ser necesario (ejemplo: para la cebolla, *Allium cepa* L. var. *Typicum*).

**CLASIFICACIÓN** que se le da a la materia prima en caso de ser necesario. Las normas legales o comerciales establecen esta clasificación, por ejemplo algunos frutos se clasifican según su calibre/tamaño.

**CONDICIONES MÍNIMAS DE CALIDAD** se enumeran las características que tomamos como mínimas en cuanto a calidad para que sea aceptable, cuando se trate de materia prima (ejemplo siguiendo con la cebolla: libre de podredumbre, sana, fresca, seca, etc.).

**VIDA ÚTIL** Es el periodo de tiempo que transcurre desde que termina la producción o el envasado del producto

**TIPO DE EMPAQUE/ENVASE** se detallan las características del mismo, sea envase primario, secundario, empaque, según sea materia prima o producto. El tipo de empaque o envase es de suma importancia para seguir garantizando la inocuidad y la calidad de un alimento, ya que tiene contacto de manera directa con el mismo y sirve como protección del medio exterior. Cabe aclarar que los materiales que se utilizan en todo tipo de packaging en la industria alimentaria deben ser aptos para tal fin.

**PESO BRUTO/NETO** se detalla el mismo con su unidad de peso, según sea materia prima o producto.

**IDENTIFICACIÓN/RÓTULO** según sea materia prima o producto. Se coloca toda la información que hace a la identificación específica del mismo, lo que permite seguir su trazabilidad. Incluye el LOTE.

**TRANSPORTE** se refiere a las condiciones durante el mismo, según sea materia prima o producto. Dichas condiciones dependen de qué alimento se trate. Algunos alimentos necesitan ser transportados refrigerados o congelados, otros a temperatura ambiente. Además, se refiere a las condiciones higiénicas del transporte y la manera de almacenar el alimento en el mismo (sea apilado en cajas, cada cuántas cajas se pueden apilar, etc.). Toda esta información es muy importante para garantizar la inocuidad y calidad del alimento en su tramo final (transporte).

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** se refiere a una descripción breve del mismo, cuando se trate de un producto. Se deben nombrar las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas aceptables.

**INGREDIENTES.** Se enumeran en una lista desde los de mayor a menor proporción, cuando se trata de un producto. Es fundamental no olvidarse de nombrar alérgenos, en caso de contener.

**USO DEL PRODUCTO** se refiere al uso esperado del producto, a la población destinada. Pudiendo ser para consumo masivo, diabéticos, infantes, celíacos, vegetarianos, etc. Aunque parezca una información menor, no lo es, por ejemplo un producto que no indique que contiene azúcar puede ser consumido por una persona diabética generando un malestar a su salud.

**INSTRUCCIONES DE USO** en caso de ser necesario se deben mencionar las instrucciones para el uso adecuado del producto, como ser su almacenamiento, si necesita calentamiento o hidratación, etc. Este punto es importante para garantizar que el alimento se manipule de manera correcta y no se pierda su calidad.

Además, cuando realizamos una especificación de un producto podemos adjuntar una imagen del mismo o infografías para brindar mayor detalle.

### Concluyendo podemos decir que:

En las especificaciones técnicas se enumeran cada una de las características que hacen que una materia prima o producto sea único.