**PROCEDIMIENTO DE MUESTREO PARA CONTROL DE CALIDAD  
GALLETAS DE SAL**

Código: PCC-GS-001

Versión: 1.0

Fecha de vigencia: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Elaborado por: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Aprobado por: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**1. OBJETIVO**

Establecer el procedimiento para realizar el muestreo de galletas de sal, con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos de calidad e inocuidad mediante análisis de laboratorio.

**2. ALCANCE**

Aplica a todos los lotes de galletas de sal producidos y comercializados por la empresa.

**3. RESPONSABILIDADES**

El Responsable de Control de Calidad es el encargado de ejecutar el muestreo, registrar la información y enviar las muestras al laboratorio.

**4. DEFINICIONES**

Lote: Cantidad definida de producto elaborada bajo las mismas condiciones.  
Muestra: Cantidad representativa del lote seleccionada para análisis.

**5. FRECUENCIA DE MUESTREO**

Se realizará el muestreo al menos una vez por trimestre y cuando exista un nuevo lote de producción o cambios en el proceso.

**6. TAMAÑO DE LA MUESTRA**

Se tomarán al menos 3 unidades de empaque terminado por lote, equivalentes a un mínimo de 300 gramos.

**7. PROCEDIMIENTO**

7.1 Verificar la identificación del lote.  
7.2 Seleccionar aleatoriamente las unidades del lote.  
7.3 Colocar las muestras en fundas limpias y herméticas.  
7.4 Etiquetar con nombre del producto, lote, fecha y responsable.  
7.5 Registrar el muestreo en el formato correspondiente.  
7.6 Enviar la muestra al laboratorio.

**8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Las muestras deben mantenerse en condiciones secas, limpias y protegidas de contaminación.

**9. REGISTROS**

Formato de registro de muestreo.  
Informes de análisis de laboratorio.

**10. CRITERIOS DE ACEPTACIÓN**

El producto debe cumplir con los parámetros microbiológicos y físico-químicos establecidos.

**11. REFERENCIAS**

Normativa sanitaria ecuatoriana vigente.  
Buenas Prácticas de Manufactura.