



	Formato para el registro de resultados de prueba sensorial de alimentos AOXLAB S.A.S	Identificación: FOR-TC-037
		Revisión: 2
		Inicio de vigencia: 2018-01-11

DOCUMENTO CONTROLADO

FOR-TC-037 Formato para el registro de resultados de prueba sensorial de alimentos

Copia controlada No. : 1

	Nombre	Puesto o función	Firma	Fecha
Elaboró:	Laura Victoria Londoño Sanchez	Analista de microbiología		2018-01-11
Revisó:	Nataly Botero Rivera	Líder de Calidad	NATALY BOTERO RIVERA	2018-01-11
Aprobó:	Yasmín E. Lopera Pérez	Gerente		2018-01-11
Localización del documento:		http://107.190.139.42/~aoxlabsgc/sig/		

Control de cambios

Estado	Fecha de inicio de vigencia	Revisión	Descripción del cambio realizado	Realizó	Revisó	Aprobó
Obsoleto	2017-08-01	1	Ninguno (versión original).	LVLS	YELP	YELP
Vigente	2018-01-11	2	Se incluyeron las casillas para especificar equipos usados en el análisis, así como las firmas de revisión y aprobación del documento.	LVLS	NBR	YELP



Formato para el registro de resultados de prueba sensorial de alimentos
AOXLAB S.A.S

Identificación: FOR-TC-037
Revisión: 2
Inicio de vigencia: 2018/01/11

⁽²⁾ Almacenamiento del registro: Archivador SGC /206		⁽⁶⁾ Nombre de la muestra:		⁽³⁾ Equipos utilizados en el análisis		Equipo N° Inventario				⁽¹⁾ Consecutivo No.																					
⁽⁵⁾ Código interno de la muestra	⁽⁸⁾ Fecha	⁽⁷⁾ Día de vida útil	⁽⁹⁾ Panelista	⁽¹⁰⁾ Textura (En una escala del 1 a 10 clasifique la textura del alimento)						⁽¹¹⁾ Color (En una escala del 1 a 10 clasifique el color del alimento)						⁽¹²⁾ Sabor (En una escala del 1 a 10 clasifique el sabor del alimento)		⁽¹³⁾ Olor (En una escala del 1 a 10 clasifique el olor del alimento)		⁽¹⁴⁾ Viscosidad (En una escala del 1 a 10 clasifique la viscosidad del alimento)			⁽¹⁵⁾ Fracturabilidad (En una escala del 1 a 10 clasifique la Fracturabilidad del alimento)			⁽¹⁶⁾ Apariencia (En una escala del 1 a 10 clasifique la calidad del alimento)	⁽¹⁷⁾ Calidad General (En una escala del 1 a 10 clasifique la calidad del alimento)				
				Aspero	Arenoso	Espumoso	Gomoso	Blando	Otro	Amarillo	Anaranjado	verde	rojo	morado	Rosado	Crema	negro	Café	Otro	Sabor característico	Sabor objeable	olor característico	olor objeable	Fluido	Utrioso	Viscoso	Agudo	Otro	Desmenuado	Crocante	Quebradizo
Obsevaciones:				Obsevaciones:						Obsevaciones:						Obsevaciones:		Obsevaciones:			Obsevaciones:	Obsevaciones:									
Obsevaciones:				Obsevaciones:						Obsevaciones:						Obsevaciones:		Obsevaciones:			Obsevaciones:	Obsevaciones:									
Obsevaciones:				Obsevaciones:						Obsevaciones:						Obsevaciones:		Obsevaciones:			Obsevaciones:	Obsevaciones:									
Obsevaciones:				Obsevaciones:						Obsevaciones:						Obsevaciones:		Obsevaciones:			Obsevaciones:	Obsevaciones:									
Obsevaciones:				Obsevaciones:						Obsevaciones:						Obsevaciones:		Obsevaciones:			Obsevaciones:	Obsevaciones:									
Obsevaciones:				Obsevaciones:						Obsevaciones:						Obsevaciones:		Obsevaciones:			Obsevaciones:	Obsevaciones:									
Obsevaciones:				Obsevaciones:						Obsevaciones:						Obsevaciones:		Obsevaciones:			Obsevaciones:	Obsevaciones:									
Obsevaciones:				Obsevaciones:						Obsevaciones:						Obsevaciones:		Obsevaciones:			Obsevaciones:	Obsevaciones:									
Obsevaciones:				Obsevaciones:						Obsevaciones:						Obsevaciones:		Obsevaciones:			Obsevaciones:	Obsevaciones:									
Obsevaciones:				Obsevaciones:						Obsevaciones:						Obsevaciones:		Obsevaciones:			Obsevaciones:	Obsevaciones:									
Obsevaciones:				Obsevaciones:						Obsevaciones:						Obsevaciones:		Obsevaciones:			Obsevaciones:	Obsevaciones:									

Ref: PROC-TC-046

⁽¹⁸⁾ Revisó: Líder de Laboratorio	⁽¹⁹⁾ Aprobó: Director Técnico	⁽²⁰⁾ Archivó: Líder de Calidad
---	---	--

Instrucciones de llenado

⁽¹⁾ Indicar el número de consecutivo del registro, ej. 001/2015.

⁽²⁾ Indicar el lugar físico o ruta electrónica donde se debe almacenar o coleccionar el formato una vez lleno (convertido en registro). Indicar también el nombre y/o firma/rúbrica del personal que generó el registro.

⁽³⁾ Registro de los equipos utilizados en el análisis

⁽⁴⁾ Nombre de la muestra que se está analizando

⁽⁵⁾ Indicar el código interno de la muestra.

⁽⁶⁾ Indicar la fecha del análisis.

⁽⁷⁾ Indicar el día de vida útil de la muestra.

⁽⁸⁾ Indicar el número del panelista.

⁽⁹⁾ En una escala del 1 a 10 clasifique la textura del alimento.

⁽¹⁰⁾ En una escala del 1 a 10 clasifique el color del alimento.

⁽¹¹⁾ En una escala del 1 a 10 clasifique el sabor del alimento.

⁽¹²⁾ En una escala del 1 a 10 clasifique el olor del alimento.

⁽¹³⁾ En una escala del 1 a 10 clasifique la viscosidad del alimento.

⁽¹⁴⁾ En una escala del 1 a 10 clasifique la Fraturabilidad del alimento.

⁽¹⁵⁾ En una escala del 1 a 10 clasifique la calidad del alimento.

⁽¹⁶⁾ En una escala del 1 a 10 clasifique la calidad del alimento.

⁽¹⁷⁾ Indicar las observaciones del análisis

⁽¹⁸⁾ Indicar el nombre del líder de laboratorio que revisa los resultados del análisis

⁽¹⁹⁾ Indicar la aprobación del Director Técnico

⁽²⁰⁾ Indicar el nombre de la persona que recibe y archiva el formato

(Nota) Recuerde tachar o cancelar los espacios en blanco no utilizados durante el llenado de este formato (en operación) y mantenerlo siempre legible. Si requiere hacer algún cambio a un valor ya escrito (registro), colocar el nuevo valor al lado y rubricarlo con fecha sin hacer ilegible el anterior.