

Servicios
Sialico
ooo

ooo EXPERTS IN FOOD INDUSTRY



Conoce más en:



www.sialico.com

01

**SISTEMAS
DE GESTIÓN
DE INOCUIDAD
ALIMENTARIA**

02

**CAPACITACIÓN
EMPRESARIAL
SANITARIA**

03

**DISEÑO Y VALIDACIÓN
DE TRATAMIENTOS
TÉRMICOS PARA
ALIMENTOS**

04

REGISTROS FDA

05

CUMPLIMIENTO FDA

06

FSMA

07

LÁCTEOS

08

**CUMPLIMIENTO
PARA EL ESTADO DE
CALIFORNIA, USA**

09

ETIQUETADO

10

**CENTRO DE
CAPACITACIÓN
ONLINE SIALICO**

01

SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Diseño e implementación de estándares

Brindamos asesoría para el diseño e implementación de estándares de inocuidad alimentaria



02

CAPACITACIÓN EMPRESARIAL SANITARIA

- HACCP
- Better Process Control School
- Fundamentos de tratamientos térmicos
- Fraude Alimentario
- Defensa Alimentaria
- Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos (NOM-251-SSA1-2009)
- Monitoreo Microbiológico del Ambiente en Plantas de Alimentos
- Control de Alérgenos
- Medidas de Prevención y Control para la Contaminación Cruzada
- Trazabilidad y Recall para la Industria de Alimentos
- Interpretación e Implementación FSSC 22000 v 4.1, SQF v 8.0 y BRC v 8
- Auditor Interno FSSC 22000 v 4.1, SQF v 8.0 y BRC v 8
- Entre otros





Servicios

Sialico



03

DISEÑO Y VALIDACIÓN DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS PARA ALIMENTOS

Expertos en la ingeniería de tratamientos térmicos para su diseño y validación, estableciendo evidencia documental que provee un alto nivel de certeza donde los procesos diseñados y validados son consistentes para que los productos obtenidos cumplan con sus especificaciones de calidad e inocuidad.



Process Authority

VERÓNICA ORTIZ DE MONTELLANO



04

REGISTROS FDA



Servicios

Sialico



05

CUMPLIMIENTO FDA

Inspecciones simulacro FDA	Planes de defensa alimentaria
Asistencia para detención de FDA	Plan HACCP



06

FSMA



Food Safety Plan	Foreign Supplier Verification Program (FSVP)
Preventive Controls Qualified Individual (PCQI)	Planes de RECALL



Servicios

Sialico



07

LÁCTEOS

Para exportar con éxito es necesario realizar procedimientos y cumplir con los requisitos especificados en la PMO, cumplir con especificaciones en construcción y manejo de equipos.

Auditorías diagnóstico y seguimiento de no conformidades.

Revisión y generación de etiquetado.

Validación de procesos y equipos para pasteurización.



Milk Inspection Plant Authority por la U.S. FDA.

Contacto de Representación en México para Auditorías de Tercera Parte de la U.S. FDA (United States Food and Drug Administration) para empresas procesadoras de leche y productos lácteos para su exportación a Estados Unidos.

08

CUMPLIMIENTO PARA EL ESTADO DE CALIFORNIA, USA

Para la comercialización de productos en este estado deberás cumplir con la PROP 65, una ley que fomenta que los alimentos no contengan sustancias tóxicas que provocan cáncer y defectos de nacimiento.

Gestionamos los trámites para el cumplimiento de la PROP 65.



09

ETIQUETADO

Trabajamos en equipo para el cumplimiento de las regulaciones del país destino.

Podemos ayudarte en la generación o validación de tu etiquetado de acuerdo con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y el 21 CFR de la FDA.





Servicios

Sialico



10

CENTRO DE CAPACITACIÓN ONLINE SIALICO

Plataforma en línea con cursos y webinars.
www.cursos.sialico.com



Expertos en la industria alimentaria



Puebla, México

Tel. (55) 4163 9064

01 800 953 0789

PRIVADA DEL ESTABLO #9, INT-4. COL. SAN MARTINITO SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA. CP. 72825

Houston, Tx.

+1 855 395 7681

6200 Savoy Drive, Suite 1202 Houston, Tx.