COPIA NO CONTROLADA

| | | | |
|---|---|---|---|
| GRUPO PHOENIX | **MULTIDIMENSIONALES S.A.S**<br>**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO** | **Código:** XUPWW-00019 | **Plano Nº:** 1754-2 |
| | | **Versión:** 00 | |
| | | **Fecha de diligenciación:** 21/02/2017 | |
| | | **Pais de origen:** Colombia-Bogotá | |

## 1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

PLATO 10 PUL GEOPACK 10X20

## 2.COMPOSICIÓN

Pulpa de bagazo

## 3. PRODUCTOS A ENVASAR

Alimentos en general

## 4. TEMPERATURAS DE ALMACENAMIENTO Y EMPAQUE (ENVASE )

| | | | |
|---|---|---|---|
| Temperatura a empacar: | Entre: 5 a 35 ˚ C | Temperatura de Almacenamiento: | Entre: 5 a 35 ˚ C |

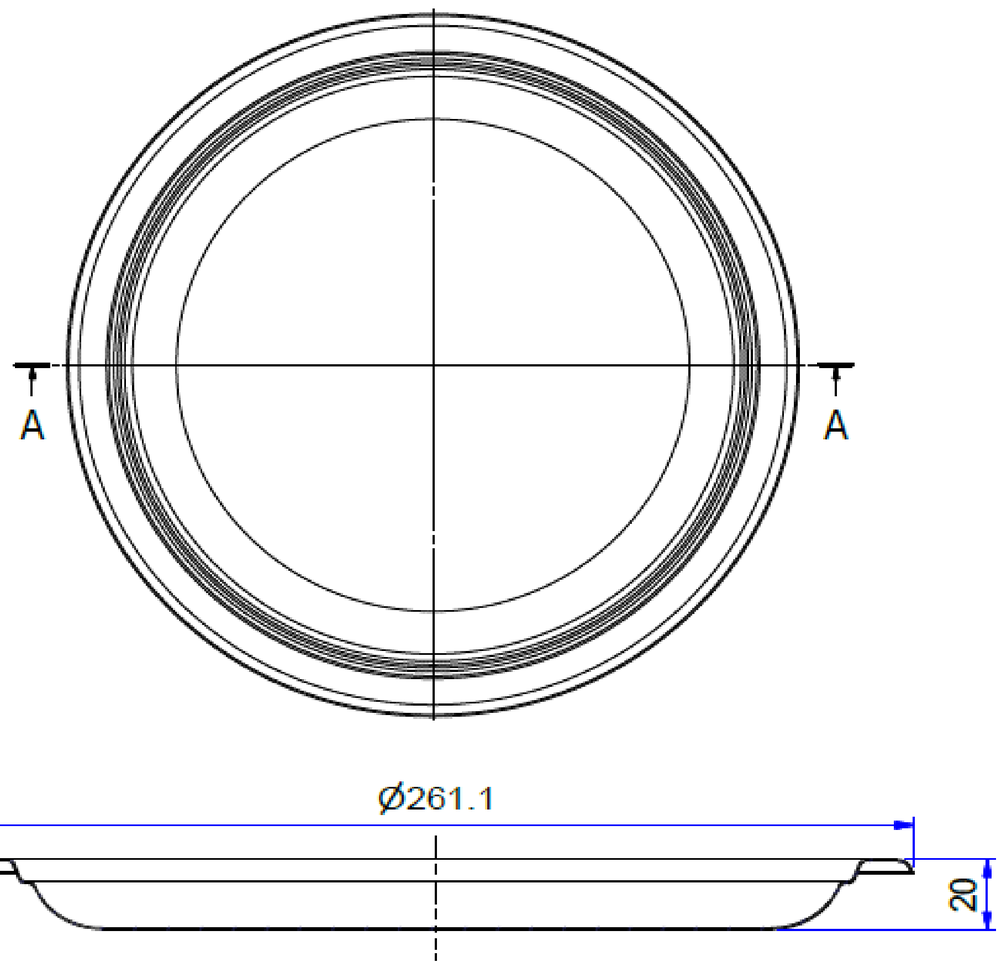
## 5. CARACTERÍSTICAS FISICAS DEL PRODUCTO

| | Und | Máximo | Estándar | Mínimo | Método de analisis |
|---|---|---|---|---|---|
| Peso | g | 21.0 | 20.0 | 19.0 | MDP 11 |
| Diametro externo de boca | mm | 262.1 | 261.1 | 260.1 | MDP 15 |
| Altura total | mm | 20.5 | 20.0 | 19.5 | MDP 15 |

## 6. MODIFICACION DE ESPECIFICACIONES

N/A

## 7. PLANO MECANICO




## 8. EMBALAJE Y EMPAQUE DEL PRODUCTO TERMINADO

| Unidades por paquete | Paquetes por caja | Unidades x caja | Cajas por tendido | Tendido por pallet | Tamaño de estiba |
|---|---|---|---|---|---|
| N/A | N/A | 1000 | N/A | N/A | 1000 X 1200 mm |

## 9. EMBALAJE

## 10. NIVEL ACEPTABLE DE CALIDAD - N.A.C. El Nivel de Inspección a utilizar es Nivel II

| | |
|---|---|
| Defectos críticos | 0.65% |
| Defectos mayores | 4.0% |
| Defectos menores | 6.5% |

## 11. LISTA DE DEFECTOS

| Defectos criticos | Defectos Mayores | Defectos Menores |
|---|---|---|
| Ajuste defectuoso con base o vaso | Borde de la boca exterior con ondulaciones pronunciac | Asperezas en la superficie externa |
| Contaminación con polvo, suciedad y/o humedad | Boca ovalada | Faltantes en la unidad de empaque |
| Presencia de grasa (removible) | Dimensiones controladas fuera de especificación. | |
| Perforaciones o fisuras | Deformaciones, protuberancias o imperfecciones en la pestaña | |
| Deformaciones que alteren la función | Enganche Envases/tapas enganchados/as. | |
| Dimensiones fuera de especificacion | Embalaje deteriorado que afecta el material | |
| Transmicion de olor o sabor al producto | Manchas | |
| Filos cortantes en el borde | Baja transparencia del material y afecta presentacion | |
| Dimensiones fuera de especificacion | Porosidad | |
| | Peso fuera de especificación y no altera funcionabilida | |
| | Rayado | |
| | Bordes con rebabas | |

COPIA NO CONTROLADA

**12. MANEJO Y CONSERVACIÓN**

Debe controlarse que no haya humedad y/o contaminación de los materiales.

El acomodamiento de las cajas dentro del carro debe garantizar la integridad de los vasos y deben transportarse en carros carpados y/o furgones diseñados para tal fin.

No debe transportarse con carga mezclada que pueda afectar características funcionales (materiales tóxicos, detergentes, solventes y/o contaminantes).

Las cajas deben de estar selladas y se deben almacenar en bodegas techadas, limpias, cerradas y ventilados, libres de humedad y/o agentes contaminantes, protegidas del sol directo y el excesivo calor.

El producto almacenado no debe estar en contacto con el piso.

Tener áreas delimitadas, áreas cubiertas para cada producto y con suficiente espacio que permita su ubicación y evite que el transito del montacargas averíe el empaque.

El sitio de exhibición debe ser adecuado al diseño del mismo producto, para no someterlo a esfuerzos mecánicos adicionales.

**13. IDENTIFICACION DEL LOTE**

El número de lote está compuesto por un código alfanumérico (XX #######), el número es único para cada lote de producción, definido por el sistema BAAN

**14. VIDA UTIL**

Bajo condiciones adecuadas de almacenamiento y manipulación, las tapas pueden ser usados hasta 6 meses después de ser despachados tiempo en el cual se garantiza su funcionalidad. Después de 6 meses se recomienda revisar el embalaje y estado físico del producto.

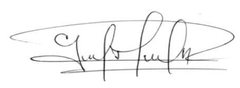
Después de 18 meses se recomienda realizar análisis sensorial, microbiológico y funcional para definir el estado del producto.

**15. CONFIDENCIALIDAD**

La información contenida en este documento es confidencial y no podra ser copiada o redistribuida.

**16. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS**

| DESCRIPCIÒN | ESPECIFICACIONES | METODO DE ENSAYO | FRECUENCIA DE MONITOREO |
|---|---|---|---|
| Mesofilos Aerobios UFC/ml | ≤10 | Petrifilm | Mínimo una vez por mes |
| Coliformes totales UFC/ml | Ausente | Petrifilm | Mínimo una vez por mes |
| Mohos y levaduras UFC/ml | <1 | Petrifilm | Mínimo una vez por mes |
| E. Coli UFC/ml | Ausente | Petrifilm | Mínimo una vez por mes |

| Elaborado por: Mair Laverde | Revisado por :Sergio Muñoz | Aprobado por: Jenny Gonzalez | Fecha última actualización: 21/02/2017 |
|---|---|---|---|
|  |  |  | |
| Aseguramiento de calidad | Aseguramiento de calidad | Gerente Aseguramiento calidad | |