COPIA NO CONTROLADA

GRUPO PHOENIX	MULTIDIMENSIONALES S.A.S FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código: XUPWW-00021	Plano Nº: 1750
		Versión: 00	
		Fecha de diligenciación:	21/02/2011
		Pais de origen: Colombia-Bogotá	

Para contacto con alimentos y bebidas

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

PLATO 6 PUL GEOPACK 10X20

2.COMPOSICIÓN

Papel

3. PROCESO DE FABRICACION

Formado de papel y presion

4. PRODUCTOS A ENVASAR

Alimentos en general

5. TEMPERATURAS DE ALMACENAMIENTO Y EMPAQUE (ENVASE)

Temperatura a empacar:	Entre: 5 a 35 º C	Temperatura de Almacenamiento:	Entre: 5 a 35 º C

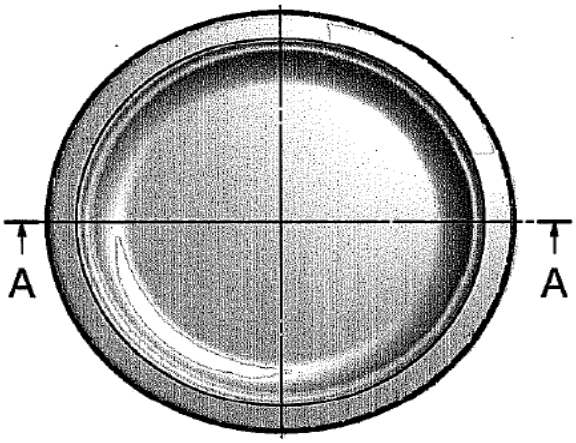
6. CARACTERÍSTICAS FISICAS DEL PRODUCTO

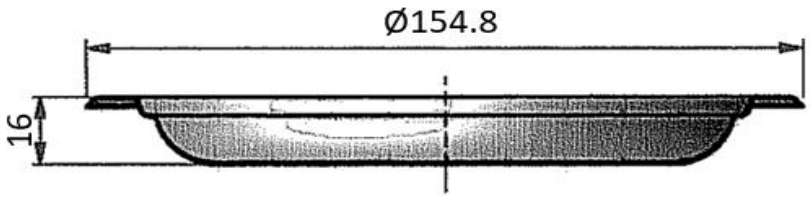
	Und	Máximo	Estándar	Mínimo	Método de analisis
Peso	g	7.0	6.0	5.0	MDP 11
Diametro externo de boca	mm	155.2	154.8	154.4	MDP 15
Altura total	mm	15.4	15.0	14.6	MDP 15

7. MODIFICACION DE ESPECIFICACIONES

N/A

8. PLANO MECANICO





9. EMBALAJE Y EMPAQUE DEL PRODUCTO TERMINADO

Unidades por paquete	Paquetes por caja	Unidades x caja	Cajas por tendido	Tendido por pallet	Tamaño de estiba
20	10	200	N/A	N/A	1000 X 1200 mm

COPIA NO CONTROLADA

10. EMBALAJE

N/A

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

Defectos criticos	0.65%
Defectos mayores	4.0%
Defectos menores	6.5%

12. LISTA DE DEFECTOS

Defectos criticos	Defectos Mayores	Defectos Menores
Ajuste defectuoso con base o vaso	Borde de la boca exterior con ondulaciones pronunciadas	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 funcionabilidad	
	Rayado	
	Bordes con rebabas	

13.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.

14. 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

15. VIDA UTIL

Bajo condiciones adecuadas de almacenamiento y manipulación, los envases pueden ser usados hasta 1 año después de ser despachados tiempo en el cual se garantiza su funcionalidad. Después de 1 año se recomienda revisar el embalaje, estado físico del producto y realizar: análisis sensorial, microbiológico y funcional para definir el estado del producto.

16. NORMATIVIDAD

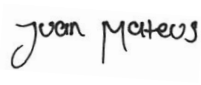
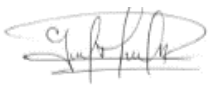
FDA: Todas las materias primas estan certificadas por la U.S FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA).
ASTM D6868-0.3 “Standard specification for Biodegradable Plastics used as coatings on paper and other compostable substrates”

17. CONFIDENCIALIDAD

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

18. 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: Juan C. Mateus	**Revisado por :** Sergio Muñoz	**Aprobado por:** Jenny Gonzalez	**Fecha última actualización: 24/01/2017**
			
Aseguramiento de calidad	**Aseguramiento de calidad**	**Gerente Aseguramiento calidad**	