Ciudad de México, Agosto 2021

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: Polvo para Hornear

MARCA: ROYAL

1. DESCRIPCION Y DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO

1.1 Descripción del proceso

a. Recepción: Se reciben las materias primas de acuerdo con las especificaciones establecidas.

b. Pesado: Las materias primas se pesan de acuerdo con la formulación del producto.

c. Adición de ingredientes: Las materias primas se incorporan a la mezcladora de acuerdo con la formulación del producto. Este proceso se realiza en una mezcladora de acero inoxidable previamente lavada y desinfectada, se utiliza una malla para prevenir cuerpos extraños.

d. Mezclado de los ingredientes: Los ingredientes son mezclados por un tiempo y velocidad definidos según la validación del equipo realizada previamente. Una vez terminada la mezcla se toma la muestra y se lleva al laboratorio de Calidad para ser analizada.

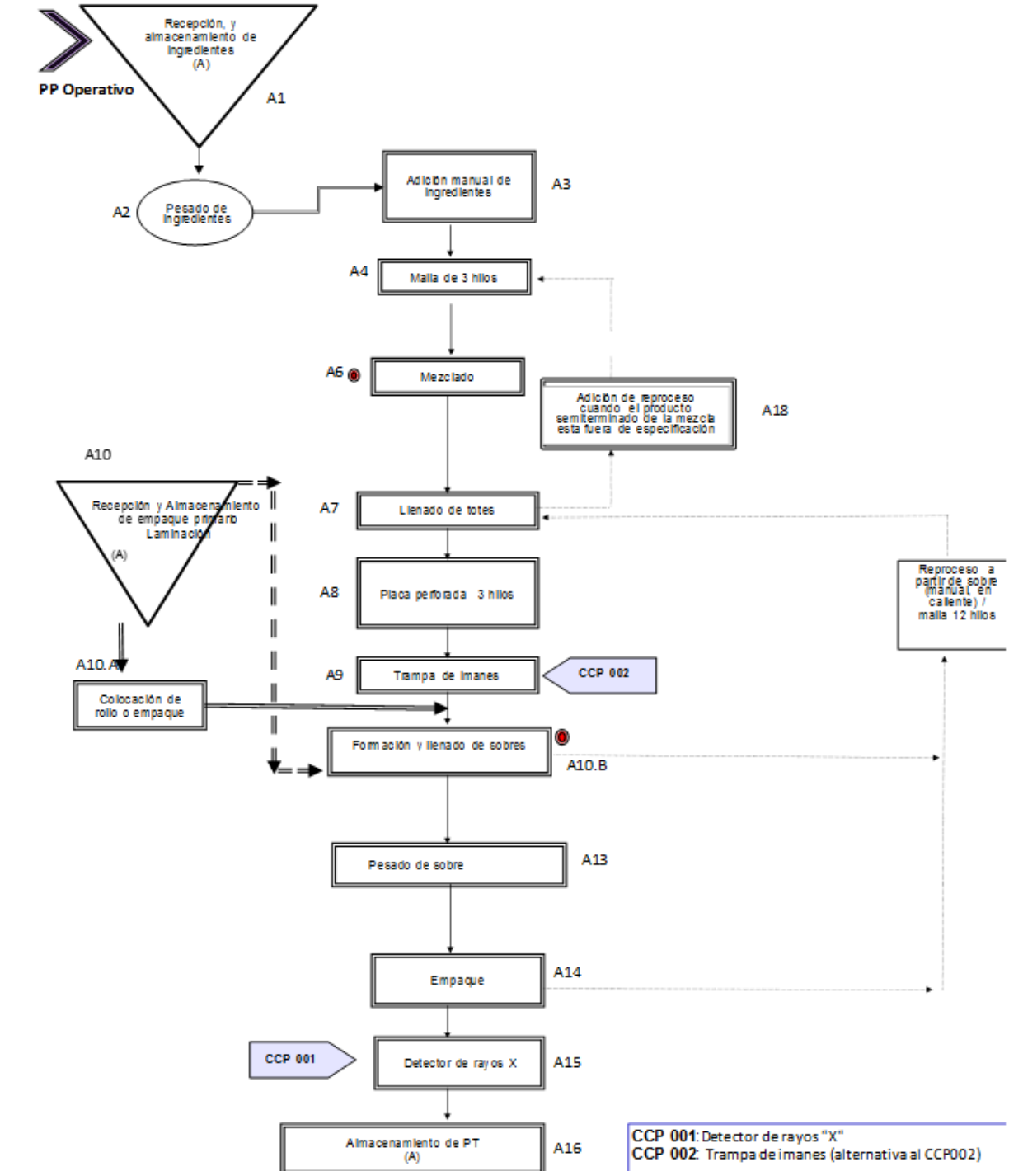
e. Descarga de la mezcla: Una vez concluido el tiempo de mezclado y liberada la mezcla por el departamento de calidad, la misma baja a totes donde es almacenada temporalmente, en este proceso pasa por un detector de metales.

f. Alimentación de las máquinas: El tote es colocado en el ducto de alimentación de la máquina empacadora para ser empacado, en esta etapa el producto pasa por una malla.

g. **Empacado en sobres:** En la máquina empacadora se coloca el material de empaque, se configura la máquina de acuerdo al producto y se abre la escotilla del tote. En esta etapa del proceso se controla el peso, el sellado, la impresión y la apariencia del sobre.

h. Ensamblado y encartonado: Un número definido de sobres se distribuye dentro de cajas denominadas displays, las cuales a su vez se ensamblan en cajas corrugadas de mayor tamaño. En esta etapa de proceso, las cajas deben pasar por un detector de rayos X, previo a su embalaje, almacenamiento y distribución.

1.2 Diagrama de flujo del proceso



2. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

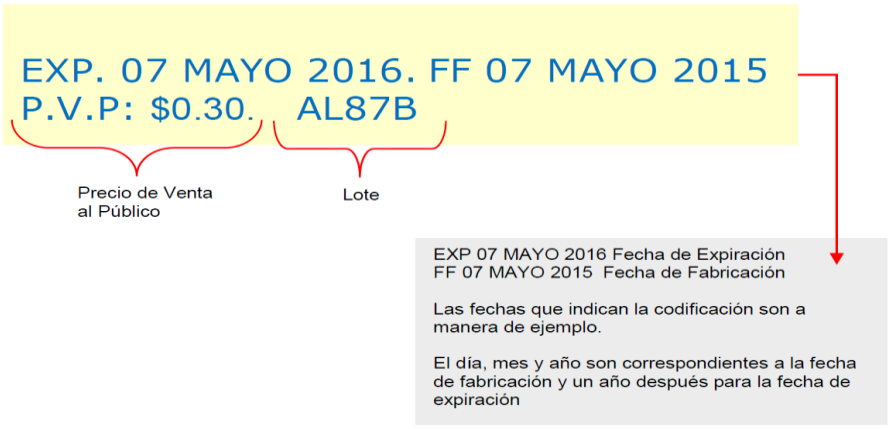
Conservar en un lugar fresco y seco.

3. VIDA ÚTIL

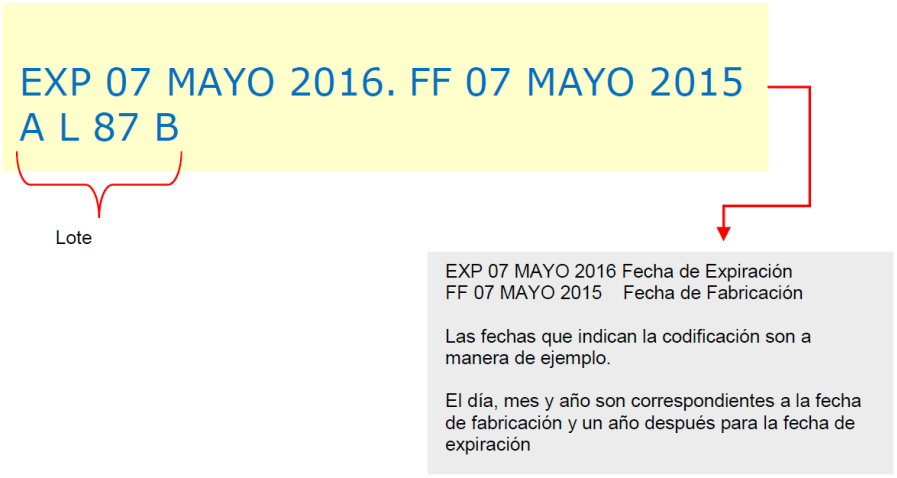
El tiempo de vida de este producto corresponde al indicado en el empaque siempre y cuando el producto sea almacenado apropiadamente y en condiciones de temperatura y ambiente seco (preferiblemente alrededor de 20°C; y HR por debajo de 57%).

4. CODIFICACIÓN E INTERPRETACION DEL LOTE Y VENCIMIENTO

ECUADOR



ANDINO Y CARICAM



Cristina Solano Sanabria
Engineer/Scientist II Meals