

DISPOSICION FINAL DEL PRODUCTO TERMINADO.

1. Normas Generales de la Organización

1.1 Las materias primas y materiales de empaque deben estar identificados con la etiqueta de estatus para la utilización en el proceso productivo.

1.2 Antes de retirar el producto de las áreas productivas se debe verificar que este tenga las etiquetas de identificación de estado (Amarilla o roja).

1.3 El producto terminado deben ser identificados con el color correspondiente de acuerdo a su estado de inspección.

1.4 Para el caso de la identificación de el producto terminado, este saldra de planta EMPRESA con etiqueta amarilla de producto en observación, indicando esto que se esta en espera de resultados microbiologicos y en el almacen externo se debera colocar la etiqueta verde como producto conforme antes de ser despachado al cliente.

1.5 En ninguno de los casos se debera despachar producto terminado con la etiqueta amarilla de producto en observación a clientes.

1.6 Almacen destinara un area para producto conforme, en observación y no conforme a fin de evitar contaminación cruzada.

2. Definiciones

2.1 Producto en Observación: Es aquel que aun saliendo en óptimas condiciones del proceso productivo debe permanecer un determinado tiempo en cuarentena esperando resultados microbiológicos, posteriormente se procede a su liberación.

2.2 Producto Aprobado: Es aquel que reúne todos los requisitos establecidos en la organización a través de un plan de calidad, para ser despachado, vendido a los clientes, o para consumo interno en nuestros procesos.

2.3 Producto No Conforme: Es aquel que de acuerdo a los requisitos establecidos en el plan de la calidad presenta desviación en alguna de sus características físico químicas, organolépticas o microbiológicas.

2.4 Reproceso: acción tomada sobre un producto no conforme para que cumpla con los requisitos.

2.5 Descartar: Desechar el producto que no se puede reprocesar, cumpliendo con el procedimiento de descarte de desechos orgánicos e inorgánicos.

3. Descripciones de Proceso

3.1 Identificación de productos.

3.2 Tratamiento de Producto No Conforme

4. Registros Asociados

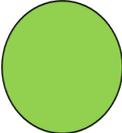
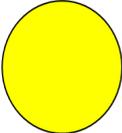
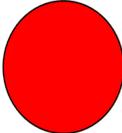
Registro	Archivo Activo (años)	Archivo Inactivo (años)
Control de envasado pulpa y concentrado F-AC-007	1 Año	2 Años
Microbiología de pulpa y concentrado F-AC-011	1 Año	2 Años
Control de reprocesos F-AC-026	1 Año	2 Años
Informe de no conformidad F-AC-049	1 Año	2 Años

5. Documentos Asociados

5.1 ISO 22000 Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria. Requisito 8.9.4 Manipulación de productos potencialmente no inocuos.

6.1. DESCRIPCIÓN DE PROCESO: IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS.

RESPONSABLE	N°	PROCEDIMIENTO	REGISTRO
<p>Analista de Materia Prima</p>	1	<p align="center"><u>Materia Prima Conforme</u></p> <p>Realiza la inspección y compara con los parámetros previamente definidos en las fichas técnicas.</p>	
	2	<p>Detecta la conformidad.</p>	
	3	<p>Registra el resultado en el formato correspondiente a la materia prima en cuestión.</p>	
	4	<p>Identifica con la etiqueta Verde.</p>	
	5	<p>Ubica en el área correspondiente a materia prima conforme, para ser utilizado en el proceso productivo.</p>	
<p>Almacén de producción</p>	6	<p align="center"><u>Materias Primas No Conforme</u></p> <p>Realiza la inspección y compara con los parámetros previamente definidos en las fichas técnicas.</p>	
	7	<p>Detecta la no conformidad.</p>	
	8	<p>Registra el resultado en el formato correspondiente a la materia prima en cuestión.</p>	
	9	<p>Identifica con la etiqueta Roja.</p>	

<p>Analista de Materia Prima</p>	<p>10</p>	<p>Elabora el informe de No Conformidad y se la emite al departamento de almacén.</p>	<p>Informe de no conformidad F-AC-049</p>
<p>Analista de Materia Prima</p>	<p>11</p>	<p>Ubica en el área correspondiente a materia prima No Conforme, para su disposición final.</p>	
<p>Almacén de producción</p>	<p>12</p>	<p>Colores de identificación de la Materias Primas:</p>	
		<p style="text-align: center;">    </p>	
		<p style="text-align: center;"> Conforme En Observación No Conforme </p>	
		<p style="text-align: center;"><u>Producto Terminado Conforme</u></p>	
<p>Analista de Control de Proceso</p>	<p>13</p>	<p>Evalúa la conformidad fisicoquímica, organoléptica y la condición del producto terminado a través de inspección visual y revisión de ficha técnica del producto terminado.</p>	
	<p>14</p>	<p>Detecta la conformidad.</p>	
<p>Analista de Control de Proceso</p>	<p>15</p>	<p>Identifica el producto terminado con la etiqueta color amarilla.</p>	
<p>Analista de Control de Proceso</p>	<p>16</p>	<p>Envía el Producto terminado a Almacén externo.</p>	

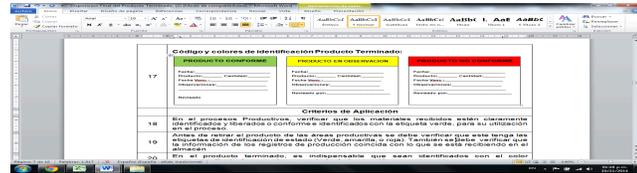
Almacén de producción	17	Libera el producto terminado a nivel de sistema e informa al almacén externo sobre la liberación realizada.	Sistema administrativo/ Correo electrónico.
Analista de microbiología	18	Coloca la etiqueta verde de producto conforme antes de despachar.	
Almacén externo		<i><u>Producto Terminado No Conforme</u></i>	
		a. <u>Por retención Físicoquímico y organoléptico:</u>	
	19	Detecta la no conformidad en el producto terminado luego de la evaluación de los análisis físicoquímicos y organolépticos.	
Analista de Control de Proceso	20	Identifica al producto con la etiqueta roja.	
Analista de Control de Proceso	21	Envía el Producto terminado a Almacén externo.	
Almacén de producción	22	Retiene el producto terminado a nivel de sistema e informa al almacén externo sobre la retención realizada.	Sistema administrativo/ Correo electrónico.
Analista de microbiología	23	Ubica el producto en un área destinada para tal fin. Esta área deberá estar identificada como Área de Producto No Conforme.	
Almacén externo	24	Define el tratamiento del producto No Conforme y su disposición final (Reproceso, descarte o negociación con un cliente).	
Gerencia de Calidad / Gerencia de Producción/			

<p>Gerencia de comercialización y ventas</p>	<p>26</p>	<p><u>b. Por retención microbiología:</u></p> <p>Evalúa la conformidad fisicoquímica, organoléptica y la condición del producto terminado a través de inspección visual y revisión de ficha técnica del producto terminado.</p>	
<p>Analista de Control de Proceso</p>	<p>27</p>	<p>Detecta la conformidad.</p>	
<p>Analista de Control de Proceso</p>	<p>28</p>	<p>Identifica el producto terminado con la etiqueta color amarilla.</p>	
<p>Analista de Control de Proceso</p>	<p>29</p>	<p>Envía el Producto terminado a Almacén externo.</p>	
<p>Almacén de producción</p>	<p>30</p>	<p>Luego de los resultados obtenidos en microbiología los cuales están por encima de la especificación, retiene el producto terminado a nivel de sistema e informa al almacén externo sobre la retención realizada.</p>	<p>Microbiología de pulpa y concentrado</p>
<p>Analista de microbiología</p>	<p>31</p>	<p>Identifica al producto con la etiqueta roja.</p>	<p>F-AC-011/ Sistema administrativo / Correo electrónico.</p>
<p>Almacén externo</p>	<p>32</p>	<p>Ubica el producto en un área destinada para tal fin. Esta área deberá estar identificada como Área de Producto No Conforme.</p>	
<p>Almacén externo</p>	<p>33</p>	<p>Define el tratamiento del producto No Conforme y su disposición final (Reproceso, descarte o negociación con un cliente).</p>	

**Gerencia de
Calidad / Gerencia
de Planta /
Gerencia de
comercialización y
ventas**

34

Código y colores de identificación Producto Terminado:



6.2. DESCRIPCIÓN DE PROCESO: DESCRIPCIÓN PARA EL TRATAMIENTO DE PRODUCTO NO CONFORME.

RESPONSABLE	N	PROCEDIMIENTO	REGISTRO
<p>Analista de Administración de Ventas / Asistente de Administración de Venta / Coordinador de Calidad</p>	<p>1</p>	<p>Un producto no conforme puede ser detectado en dos formas:</p> <p>a) Producto no conforme ocasionado por el cliente: cuando se determine que la solicitud, información y/o documentación proporcionada por la parte interesada, no cumple con los requisitos necesarios para otorgar el producto.</p> <p>b) Producto no conforme en el proceso: es el incumplimiento de los requisitos o errores al realizar las actividades correspondientes para la elaboración del producto.</p>	<p>Correo electrónico</p> <p>Sistema administrativo</p>
<p>Coordinador de calidad</p>	<p>2</p>	<p>Realiza la notificación correspondiente al almacén externo.</p>	<p>Correo electrónico / sistema</p>
<p>Almacén externo</p>	<p>3</p>	<p>Identifica de la siguiente manera:</p> <div data-bbox="537 1310 873 1612" data-label="Form"> </div>	<p>para eliminar la no conformidad a corregir el producto a través de las</p>
<p>Gerencia de Calidad / Gerencia de Planta</p>	<p>4</p>	<p>b. Descarte. c. Cuarentena.</p>	

		<p>a. <u>En caso de que la acción sea Reprocesar el producto No Conforme se tienen los siguientes pasos:</u></p> <p>Entrega al supervisor de producción el producto a reprocesar.</p>	
Almacén externo	5	Verifica nuevamente el producto no conforme, si cumple los requerimientos continuos del proceso.	Control de reprocesos F-AC-026
Supervisor de producción / Analista de Control de Proceso	6	Da la inducción al operador de producción para la inclusión de producto no conforme al proceso.	
Supervisión de producción	7	Incluye el Producto No Conforme en el proceso a fin de eliminar la No Conformidad.	
Operador de producción	8	 <p>Reprocesa el producto final de la acción. Si se confirmó la no conformidad se debe volver al paso 1 de este ítem.</p>	
Analista de Control de Proceso	9	Mantiene registros de la naturaleza de las no conformidades y de cualquier acción tomada posteriormente, incluyendo el producto que se hayan obtenido (Lote donde se ingresó el Producto No Conforme).	Control de envasado pulpa y concentrado F-AC-007 / Microbiología de pulpa

<p>Analista de Control de Proceso</p>	<p>10</p>	<p><u>En caso de que la acción sea Descartar el producto no conforme se tienen los siguientes pasos:</u></p> <p>Productos Envasados (Shake-it y Nativo):</p> <p>Redacta un Memorándum de Descarte donde indique: Nombre comercial del producto, fecha de elaboración, Posibles causas de la No Conformidad y cantidad de producto afectado. El cual debe ir firmado por todos los Departamentos Involucrados y a su vez debe estar validado por la Gerente de calidad.</p>	<p>y concentrado F-AC-011</p> <p>Control de reprocesos F-AC-026</p>
<p>Analista de Control de Proceso</p>	<p>11</p>	<p>Una vez se tiene el memorándum validado, se debe descartar los productos de la siguiente manera:</p> <p>Coloca 1 Bolsa en un tambor el cual debe estar identificado como Desecho Orgánico de la siguiente manera:</p>	<p>Memorándum / Informe de no conformidad F-AC-049</p>
<p>Supervisor de Producción</p>	<p>12</p>		<p>Memorándum / Informe de no conformidad</p>
<p>Operador de producción</p>	<p>13</p>		<p>F-AC-049</p>
<p>Operador de producción</p>	<p>14</p>		