



PROCEDIMIENTO GENERAL Fraccionamiento de dulces

SUC-PG-013
Fecha: 19/07/23
Revisión: 000
Página 1 de 5




PROCEDIMIENTO GENERAL

FRACCIONAMIENTO DE DULCES

Registro de cambios:

Revisión	Fecha de aprobación	Cambios

Registro de aprobación:

Creado. Fecha: 23-06-23	Revisado. Fecha: 03-07-23	Aprobado. Fecha: 19-07-23
		
Paula Mariana Urquiza Analista Seg. Alimentaria	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria



PROCEDIMIENTO GENERAL Fraccionamiento de dulces

SUC-PG-013
Fecha: 19/07/23
Revisión: 000
Página 2 de 5

OBJETIVO

Establecer una metodología de trabajo para el fraccionamiento, manejo y conservación de los dulces envasados.

ALCANCE

A todas las sucursales que cuentan con un sector de fiambres y lácteos o verdulería y los mismos se encuentren habilitados para el fraccionamiento.

RESPONSABILIDADES

Personal de fiambres y lácteos o verdulería: es responsable del cumplimiento del presente procedimiento. A su vez, es responsable de informar al gerente de la sucursal y/o a seguridad alimentaria, en caso de detectar alteraciones en las características propias del producto durante el manejo, el fraccionamiento y la conservación del mismo.

Gerente de sucursal: es responsable de velar por el cumplimiento del presente procedimiento y definir acciones preventivas o correctivas, en caso de ser necesario.

Personal de seguridad alimentaria: es responsable de verificar el cumplimiento del presente procedimiento a través de visitas o auditorías internas, así como también de verificar el cumplimiento de las acciones correctivas tomadas ante desvíos.

Auditor externo: es responsable de verificar el cumplimiento del presente procedimiento a través de auditorías BPM.

DEFINICIONES

Dulce: se entiende la confitura elaborada por cocción de no menos de 45,0 partes de pulpa de frutas, tubérculos u hortalizas, con el jugo que normalmente contienen, colada por una criba de malla no mayor de 2,0 mm con edulcorantes.

DESARROLLO

1. Introducción

El procedimiento de fraccionamiento de dulces envasados en lata y en cajón surge sólo para aquellas **sucursales que cuentan con un sector de Fiambres y Lácteos o un sector de Verdulería** dentro del establecimiento, y que el mismo se encuentre **habilitado** a través de su tarjeta municipal y/o su RNE.

El fraccionamiento se debe realizar sólo en aquellos artículos que fueron dados de alta por el área comercial para tal fin.



PROCEDIMIENTO GENERAL Fraccionamiento de dulces

SUC-PG-013
Fecha: 19/07/23
Revisión: 000
Página 3 de 5

2. Procedimiento de fraccionamiento

Todos los formatos de presentación deben almacenarse en el sector de fiambres y lácteos o verdulería.

Selección del producto: El operario debe tomar el producto que va a trozar y debe revisar su fecha de vencimiento y la integridad del envase (*).

(*) **Nota:** En caso que algún envase primario no se encuentre integro, el mismo debe ser separado de la venta y se debe gestionar como un reclamo.

Una vez seleccionado el producto, el mismo debe ser saneado. Cabe aclarar que, es altamente recomendable que estos sectores cuenten con equipos de frío y además deben contar con tablas de teflón sanitarias, cuchillos y elementos de higiene específicos y de uso exclusivo del sector. En caso de que el sector no tenga equipo de frío, se debe asegurar el mantenimiento de la cadena de frío a través de los volúmenes de producto que se procese (producciones pequeñas, en tiempos breves).

Saneado del envase: El operario debe realizar un proceso de saneado de la parte externa del envase primario del producto a fraccionar.
Para esto, se debe:

- ✓ Pulverizar todos los lados del envase con el sanitizante que se encuentra en el recipiente correspondiente al sector (Ver *IT-01-SUC-ML-002 Medición de la concentración de amonio en la solución sanitizante*).
- ✓ Esperar 2 minutos.
- ✓ Secar los lados del envase con papel descartable.

Finalizado el proceso de saneado se debe retirar el producto del envase primario (*).

(*) **Nota:** En caso que el envase corresponda a la lata, se sugiere utilizar un abrelatas de venta comercial de doble rodillo.

Fraccionamiento: Se debe apoyar el producto sobre una tabla de teflón y trozarlo con un cuchillo de mango. Ambos utensilios deben ser higienizados previo a su uso, siguiendo los pasos indicados en *SUC-ML-002 Manual POES*.

El producto se debe trozar en su totalidad, retirando completamente su envase primario y obteniendo un producto con el **gramaje indicado por el área comercial**.

Envasado: Las piezas trozadas se deben envasar, de forma inmediata y posterior al fraccionamiento, con film extensible de PVC.

Etiquetado: el producto trozado y envasado se debe pesar sobre una balanza y luego, adicionar la etiqueta adhesiva que arroja el equipo.

Exhibición: el producto final se debe exhibir en góndolas pre-pack.



PROCEDIMIENTO GENERAL Fraccionamiento de dulces

SUC-PG-013
Fecha: 19/07/23
Revisión: 000
Página 4 de 5

Figura I: *Diagrama de Flujo del producto*



3. Forma de conservación y vida útil del producto

El producto debe ser **conservado en refrigeración**, a una temperatura de entre 0°C y 5°C.
El **lapso de vida útil** del mismo es de **10 días (*)**.

(*) **Nota:** Se debe considerar otro lapso en caso que el proveedor indique expresamente la vida útil de sus productos y, que el mismo sea como máximo 10 días.

4. Transporte de mercadería entre sucursales

Aquellas sucursales que **no posean alguno de los sectores** dentro del establecimiento, deben **abastecerse de otras sucursales** que se encuentren preferentemente dentro de la misma ciudad. Esto evita, fundamentalmente, el tránsito entre jurisdicciones provinciales.

El tránsito del producto trozado dentro de la misma ciudad o entre ciudades de otras provincias debe hacerse SIEMPRE en camiones refrigerados y cuando el establecimiento cuente con autorización a través de tarjeta municipal o RNE.



PROCEDIMIENTO GENERAL Fraccionamiento de dulces

SUC-PG-013
Fecha: 19/07/23
Revisión: 000
Página 5 de 5

DOCUMENTOS ASOCIADOS

No aplica.

DOCUMENTOS RELACIONADOS

SUC-ML-001 Manual de Buenas Prácticas de Manufactura

SUC-ML-002 Manual POES

IT-01-SUC-ML-002 Medición de la concentración de amonio en la solución sanitizante