




PROCEDIMIENTO GENERAL

ROTULADO DE PRODUCTOS INTERMEDIOS

Registro de cambios:

Revisión	Fecha de aprobación	Cambios

Registro de aprobación:

Creado. Fecha: 23-12-2019	Revisado. Fecha: 20-02-2020	Aprobado. Fecha: 24-04-2020
		
Ma. Agostina Mellano Analista Seg. Alimentaria	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria	Walter J. Rothstein Director de Operaciones

OBJETIVO

Establecer una metodología de trabajo para el acondicionamiento, procesado y etiquetado de productos intermedios en sectores de elaboración.

ALCANCE

A todas las sucursales que cuentan con al menos un sector de rotisería, pastas, panadería, repostería y/o carnicería.

RESPONSABILIDADES

Personal del sector: 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 faltantes de insumo para el etiquetado.

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 tomadas ante desvíos.

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

DEFINICIONES

Rótulo: es toda descripción, leyenda, imagen o materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase de una alimento.

Vida útil: es el tiempo que un producto se considera apto para ser consumido. Su finalización se indica a través de la fecha de vencimiento que figura en el envase.

Producto intermedio: refiere a ingredientes o productos semielaborados que son utilizados como insumos en el producto final.

Masa pre-elaborada: fórmula de masa madre utilizada para la elaboración de pan blanco, salvado, facturas, bases de tartas y galletitas, según corresponda.

Producto perecedero: es aquel que, en razón de su composición y/o características fisicoquímica y biológicas, pueden experimentar alteraciones de diversa naturaleza que disminuyan o anulen su aceptabilidad en lapsos variables. Exigen condiciones especiales de conservación, almacenamiento y transporte.

Producto no perecedero: son aquellos alimentos que no forman parte de la categoría de perecederos y se deterioran principalmente por una deficiencia en el manejo de los mismos (ej. productos enlatados abollados).

Trasvaso de productos: refiere a fraccionar productos desde su envase original a un recipiente con menor gramaje. Estos deben ser utilizados para la producción que se realice dentro de las 24 horas.

DESARROLLO

1. Introducción

En las sucursales que cuentan con al menos un sector de elaboración de los que se encuentran previamente detallados en el alcance del presente procedimiento, manipulan productos intermedios.

Estos son rotulados según la vida útil definida de acuerdo a su composición nutricional, humedad, método de conservación, manipulación, entre otros factores. Cabe aclarar que cuanto mayor sea su manipulación, menor será su vida útil, debido a que el riesgo de contaminación aumenta, a medida que entra en contacto con las superficies, maquinarias, utensilios y las manos del personal que los procesa.

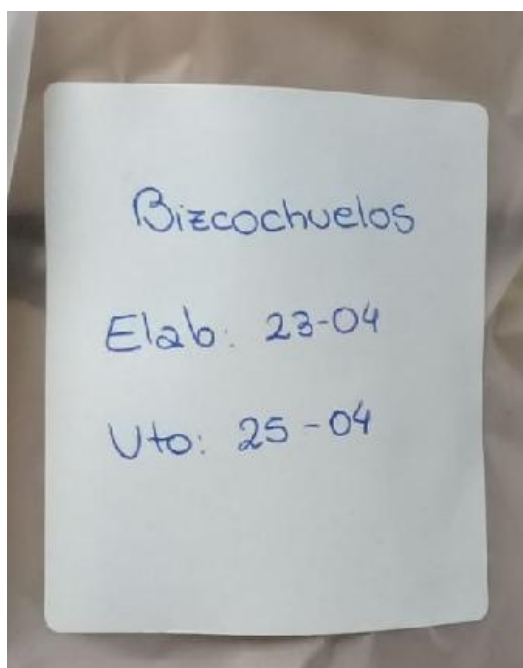
Los productos intermedios pueden rotularse con 24 horas (Ver Figura I), 48 horas o 5 días de vida útil.

Figura I: formato del rótulo de productos con 24 horas de vida útil.

Descripción		Nombre del alimento (Ejemplo: "relleno para raviolos de verdura")
fecha elab.	/ /	Fecha de elaboración (día/mes/año)
hora elab.	:	Hora de elaboración (horas : minutos)
Vida útil: 24hs		

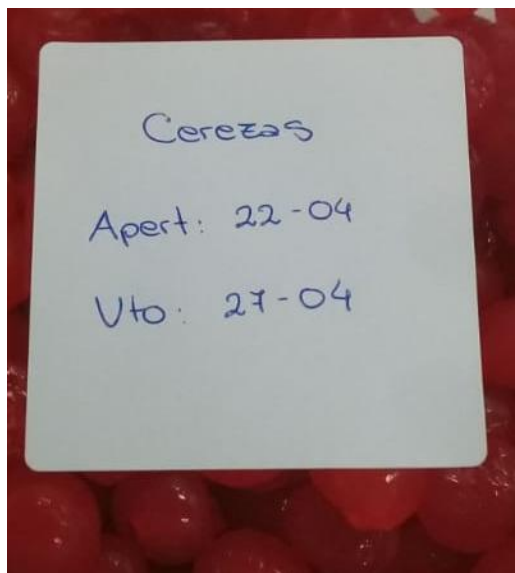
Para aquellos productos con 48 horas (Ver Figura II) o 5 días (Ver Figura III) de vida útil se debe utilizar una etiqueta blanca donde se indique, en forma manual, la descripción del producto junto con la fecha de elaboración y la fecha de vencimiento correspondiente.

Figura II: Ejemplo del formato de rótulo para productos con 48 horas de vida útil.



	<p align="center">PROCEDIMIENTO GENERAL Rotulado de productos intermedios</p>	<p>SUC-PG-008 Fecha: 24-04-2020 Revisión: 000 Página 4 de 5</p>
---	---	---

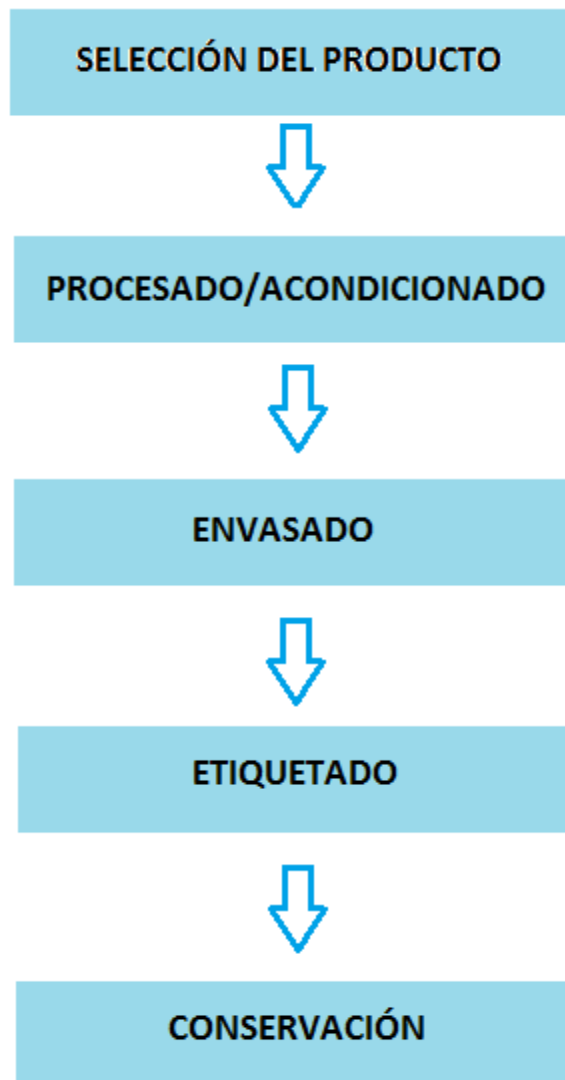
Figura III: Ejemplo del formato de rótulo para productos con 5 días de vida útil.



2. Procedimiento de rotulado

- ✓ **Selección del producto:** El producto intermedio seleccionado debe ser transportado al sector de elaboración.
- ✓ **Acondicionado/Procesado:** Se debe realizar el proceso o tratamiento de aquellos productos intermedios que lo requieran (ej.: lavado, pelado, cortado, hervido, entre otros), a fin de acondicionarlos para formar parte del producto final.
- ✓ **Envasado:** Se deben almacenar o trasvasar los productos intermedios en recipientes sanitarios, cubriéndolos con tapas y/o con film extensible de PVC.
- ✓ **Etiquetado:** Se deben etiquetar los productos con sus correspondientes rótulos, de acuerdo al criterio de vida útil mencionado en el presente procedimiento.
- ✓ **Conservación :** Los productos intermedios perecederos deben ser conservados en refrigeración, a una temperatura entre 0°C y 5°C. Así mismo, los productos intermedios secos deben ser conservados a temperatura ambiente en el sector de elaboración correspondiente.

Figura IV: Diagrama de Flujo



DOCUMENTOS ASOCIADOS

ANEXO 01- SUC-PG-008 Vida útil de productos intermedios

DOCUMENTOS RELACIONADOS

SUC-ML-001 Buenas Prácticas de Manufactura