



INSTRUCTIVO DE TRABAJO

Etiquetado y manejo de hormas fraccionadas

IT 01-SUC-PG-005
Fecha: 28-08-23
Revisión: 000
Página 1 de 2

OBJETIVOS

Detallar las indicaciones para el manejo y rotulado de hormas fraccionadas.

ALCANCE

A todas las sucursales que cuentan con un sector de fiambres y lácteos y el mismo se encuentre habilitado para el fraccionamiento.

RESPONSABILIDADES

Personal de fiambres y lácteos: es responsable del cumplimiento del presente instructivo. 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 de este.

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

No aplica.

FRECUENCIA

Cada vez que se fraccione una horma de queso de los códigos habilitados para este fin.

DESARROLLO

Introducción:

De acuerdo con la planificación de ventas, es posible y siempre que sea necesario fraccionar parcialmente una horma de queso y almacenarla para una posterior producción. Para permitir un almacenamiento adecuado de hormas remanentes se deben aplicar los pasos detallados en el presente instructivo.

Etiquetado:

1. Resinitar la horma remanente con film
2. Colocar una etiqueta blanca en la que se incluya la siguiente información:



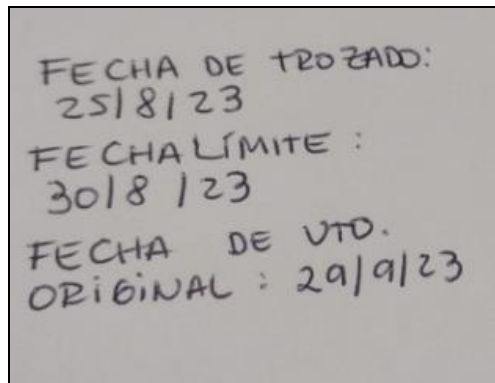
INSTRUCTIVO DE TRABAJO

Etiquetado y manejo de hormas fraccionadas

IT 01-SUC-PG-005
Fecha: 28-08-23
Revisión: 000
Página 2 de 2

- ✓ **Fecha de trozado:** indicar la fecha en donde se fraccionó la horma por primera vez.
- ✓ **Fecha límite de trozado:** sumar 5 días más a la fecha de trozado e indicar el resultado en la etiqueta.
- ✓ **Fecha de vto. original:** copiar de la horma la fecha de vto. informada por el proveedor.

Imagen 1: Ejemplo de rotulado de horma remanente



La horma debe almacenarse en la cámara de fiambres y lácteos a una temperatura máxima de 5°C.

Fraccionamiento de Remanentes:

Una vez etiquetadas las hormas remanentes, se cuenta con un plazo de 5 días a partir de la fecha original de trozado para finalizar con el fraccionamiento de estas. Se puede realizar fraccionamiento total o parcial de los remanentes y en todos los casos se debe conservar la etiqueta blanca.

Fecha Límite:

Una vez transcurridos los 5 días adicionales de la fecha de trozado original, cualquier remanente sin fraccionar debe ser decomisado.

DOCUMENTOS RELACIONADOS

SUC-PG-005 Fraccionamiento de quesos