


| | | | | | | |
|--|-----|------|---------------------------|-----|------|-----------------------------------|
|  PROCIMART | | | CODIFICACIÓN DE PRODUCTOS | | | CÓDIGO T-AC-03 |
| | | | | | | PÁGINA 1 DE 4 |
| FECHA DE ELABORACIÓN | | | FECHA DE ACTUALIZACIÓN | | | NO. REV. |
| DÍA | MES | AÑO | DÍA | MES | AÑO | 08 |
| 25 | 04 | 2005 | 01 | 08 | 2022 | |
| | | | | | | ÁREAS AFECTADAS |
| | | | | | | CALIDAD/ PRODUCCIÓN/ VENTAS |

1.0 OBJETIVO:

Establecer el procedimiento para la identificación de los lotes de producto final y su relación con las materias primas, ingredientes y auxiliares empleadas en el proceso. Así mismo debe relacionar el producto con los registros de proceso y de distribución. La codificación de los diferentes productos facilita los procedimientos de trazabilidad y el retiro voluntario del producto.

2.0 ALCANCE:

Abarca a todos los productos alimenticios que PROCIMART produce, jugos concentrados, jugos simples, pulpas pasteurizadas, aceites esenciales, esencias, aromas y cascara deshidratada.

3.0 RESPONSABILIDAD:

Encargado de Cromatografía: Es responsable de identificar los lotes de Aceite, Esencia, Aroma y D-limoneno.



Supervisor de Calidad: Es responsable de identificar los lotes de Concentrados, Jugos Simples (NFC) y Pulpa.


Supervisor de Deshidratado de Cáscara: Es responsable de identificar los lotes de Cáscara Deshidratada y Finos de Cáscara Deshidratada para venta.

4.0 PROCEDIMIENTO:

CODIGO DE PRODUCTO:

1. El código esta precedido por la clave de la fruta de la que se obtuvo el producto.
2. Seguido de dos dígitos que indican el tipo de producto.
3. El quinto dígito indica el tipo de envase.
4. El sexto, séptimo y octavo dígitos indican el número de lote consecutivo.
5. Seguido por /
6. Los últimos dos dígitos corresponden al año de elaboración
7. Cuando un producto sea loteado como producto **NO CONFORME**, siempre llevará **NC** al final del lote para identificarlo y controlarlo bajo el procedimiento de PRODUCTO NO CONFORME.

| | |
|---|--|
|  |  |
| Laura Martínez | Marco Gutiérrez |
| REVISÓ | AUTORIZÓ |
| Jefe de Aseguramiento de Calidad | Gerente de Planta |

| | | | | | | |
|--|-----|------|---------------------------|-----|------|-----------------------------------|
|  PROCIMART | | | CODIFICACIÓN DE PRODUCTOS | | | CÓDIGO T-AC-03 |
| | | | | | | PÁGINA 2 DE 4 |
| FECHA DE ELABORACIÓN | | | FECHA DE ACTUALIZACIÓN | | | NO. REV. |
| DÍA | MES | AÑO | DÍA | MES | AÑO | 08 |
| 25 | 04 | 2005 | 01 | 08 | 2022 | |
| | | | | | | ÁREAS AFECTADAS |
| | | | | | | CALIDAD/ PRODUCCIÓN/ VENTAS |

| CÓDIGO FRUTA | | CÓDIGO TIPO DE PRODUCTO | | CÓDIGO TIPO DE ENVASE | |
|--------------|----------------|-------------------------|-----------------------------|-----------------------|----------------------------|
| NA | Naranja | CO | Concentrado | T | Tambor 52 galones |
| LI | Limón Italiano | C5 | Concentrado 500 GPL | C | Cubeta |
| LP | Lima Persa | C4 | Concentrado 400 GPL | P | Pipa |
| TG | Tangerina | C3 | Concentrado 325 GPL | S | Silos |
| TR | Toronja | PL | Pulpa | B | Sacos |
| O | Orgánico | JP | Jugo Pasteurizado | M | Muestras |
| | | AC | Aceite | Tb | Tambor 53.76 kg |
| | | AR | Aroma | X | Excedente de lote a silos. |
| | | ES | Esencia | | |
| | | CL | Cascara lavada | | |
| | | FL | Finos de cascara | | |
| | | DAC | Aceite destilado | | |
| | | JPA | Jugo Pasteurizado Endulzado | | |

Ejemplo: LIOC4001/22

Donde:

LI = Limón

O = Orgánico

C4 = Concentrado a 400 GPL



T = Tambor


001 = Número de lote 001

/22 = año 2022

REGLAS DE APLICACIÓN DEL SISTEMA DE CODIFICACIÓN:

1. Los códigos de los productos serán proporcionados por el responsable del área dependiendo del Producto como se define en las Responsabilidades.
2. Los códigos deben estar presentes y legibles en la documentación del **visto bueno, pantalla o tarjeta del tambor o en el saco de cáscara**, en los certificados de aseguramiento de calidad, listas de embarques, datos de las muestras de retención y documentos relacionados con los productos que fabrica PROCIMART.
3. **Ningún código puede ser modificado u omitido** sin la aprobación del Jefe de Aseguramiento de Calidad.

| | |
|---|--|
|  |  |
| Laura Martínez | Marco Gutiérrez |
| REVISÓ | AUTORIZÓ |
| Jefe de Aseguramiento de Calidad | Gerente de Planta |

| | | | | | | | |
|--|-----|------|---------------------------|-----|------|-------------------|-----------------------------------|
|  PROCIMART | | | CODIFICACIÓN DE PRODUCTOS | | | CÓDIGO T-AC-03 | |
| | | | | | | PÁGINA 3 DE 4 | |
| FECHA DE ELABORACIÓN | | | FECHA DE ACTUALIZACIÓN | | | NO. REV. | ÁREAS AFECTADAS |
| DÍA | MES | AÑO | DÍA | MES | AÑO | 08 | CALIDAD/ PRODUCCIÓN/ VENTAS |
| 25 | 04 | 2005 | 01 | 08 | 2022 | | |



4. La codificación deberá escribirse tal y cual está siendo proporcionada, no se puede omitir o agregar puntos, asteriscos, diagonales, comas u otros signos de puntuación si no están indicados en el visto bueno.
5. **No se permite cambiar letras o números en mayúsculas por minúsculas o viceversa**, números arábigos por romanos o viceversa.
6. La codificación de las muestras de retención o microbiología deben corresponder a la identificación del producto original. Solo se empleará el dígito **"M"** cuando se trata de mezclas a nivel laboratorio que no son representativas de algún lote en almacén o embarcado o cuando corresponden a una mezcla a nivel laboratorio aprobada para realizar la elaboración y el envasado del producto; separando esta **codificación** que se le dio previamente al cliente con la elaboración de la muestra. También se empleará el dígito "M" cuando se envíe una muestra de un lote a un cliente como representativa de la temporada para aprobación del producto o muestra representativa para su análisis externo anual (análisis de pesticidas y metales pesados).
7. Cualquier cambio al sistema de codificación será redactado sólo por el Jefe de Aseguramiento de Calidad.
8. La nomenclatura de jugo comprado o adquirido por Procimart, será siguiendo el número de lote asignado por el proveedor y se mantendrá separado de la producción de Procimart


5.0 DOCUMENTOS RELACIONADOS:

P-AC-02 Procedimiento de retiro de producto o recall.



6.0 TABLA DE CAMBIOS Y REVISIONES:


| FECHA | REVISIÓN | DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN |
|------------|----------|--|
| 17/10/2010 | 01 | Se modifica la codificación del producto anterior por presentar problemas de trazabilidad. |
| 21/02/2011 | 02 | Adición de tambitos con el código Tb. |
| 27/06/2011 | 03 | Revisión de alcance del procedimiento. Incorporación de cascara lavada a la nomenclatura. Mención de PNC |

| | |
|---|--|
|  |  |
| Laura Martínez | Marco Gutiérrez |
| REVISÓ | AUTORIZÓ |
| Jefe de Aseguramiento de Calidad | Gerente de Planta |

| | | | | | | |
|--|-----|------|---------------------------|-----|------|-----------------------------------|
|  PROCIMART | | | CODIFICACIÓN DE PRODUCTOS | | | CÓDIGO T-AC-03 |
| | | | | | | PÁGINA 4 DE 4 |
| FECHA DE ELABORACIÓN | | | FECHA DE ACTUALIZACIÓN | | | NO. REV. |
| DÍA | MES | AÑO | DÍA | MES | AÑO | 08 |
| 25 | 04 | 2005 | 01 | 08 | 2022 | |
| | | | | | | ÁREAS AFECTADAS |
| | | | | | | CALIDAD/ PRODUCCIÓN/ VENTAS |

| | | |
|------------|----|--|
| 14/09/2015 | 04 | Incluye nuevos productos, orgánico y finos de cáscara. |
| 02/04/2017 | 05 | Se incluye la sección de Responsabilidades. |
| 23/08/2019 | 06 | Se actualiza documento por cambio de encargado de Aseguramiento de Calidad y Gerente de Planta. |
| 23/03/2022 | 07 | Se agregó la codificación del producto de jugo pasteurizado endulzado. Revisión del sistema. |
| 01/08/2022 | 08 | Se agrega codificación para producto concentrado a 325 GPL, cambio de responsable de Aseguramiento de Calidad. |

| | |
|---|--|
|  |  |
| Laura Martínez | Marco Gutiérrez |
| REVISÓ | AUTORIZÓ |
| Jefe de Aseguramiento de Calidad | Gerente de Planta |

| | | | | | | |
|--|-----|------|---|-----|------|-----------------------------------|
|  PROCIMART | | | DISPOSICIÓN DE PRODUCTO NO CONFORME CÁSCARA DESHIDRATADA | | | CÓDIGO T-AC-06 |
| | | | | | | PÁGINA 1 DE 2 |
| FECHA DE ELABORACIÓN | | | FECHA DE ACTUALIZACIÓN | | | ÁREAS AFECTADAS |
| DÍA | MES | AÑO | DÍA | MES | AÑO | 05 |
| 25 | 04 | 2005 | 01 | 08 | 2022 | |
| | | | | | | CALIDAD/ PRODUCCIÓN/ VENTAS |

1.0 OBJETIVO:

Definir y estandarizar la forma en que se dispondrá del producto considerado como no conforme para asegurar que no se incurra en un daño a la salud y se dañe o se vea afectada mayormente la calidad durante su disposición.

2.0 ALCANCE:

Lotes de Cáscara Deshidratada que han sido denominados como NO CONFORME.


3.0 RESPONSABILIDAD:

Es responsabilidad del Analista de Cáscara determinar en base a este procedimiento la disposición de la Cáscara Deshidratada denominada como NO CONFORME. Así mismo, informar al Supervisor de Cáscara de la manera en que se dispondrá del producto, asegurando siempre las BPM en las maniobras para que las actividades sean seguras e higiénicas.

4.0 PROCEDIMIENTO:

| Parámetro | Rango vs Especificación | | Disposición | | Nivel en el Producto Terminado | Condiciones de Disposición |
|------------------------|-------------------------|-------|-------------------|---------------------|--------------------------------|---|
| | Mayor | Menor | Reproceso Clase C | Destrucción Clase D | | |
| Humedad 12% | X | | X | | 1 saco cada 5 minutos. | Se adiciona en la cáscara fresca que entrará a los secadores. |
| Porcentaje de finos 8% | X | | X | | 1 saco cada 5 minutos. | Se adiciona a la salida del enfriador 2 para que pase por el separador de finos. |
| Compactación | | X | X | | 1 saco cada 5 minutos. | Se adiciona a la salida del enfriador 2 para que pase por el separador de finos y volver a compactar. |

| | |
|-------------------------------|--|
| Equipo de Inocuidad |  |
| REVISÓ Equipo de Inocuidad | MARCO GUTIÉRREZ AUTORIZÓ Gerente de Planta |

| | | | | | | |
|--|-----|------|---|-----|------|-----------------------------------|
|  PROCIMART | | | DISPOSICIÓN DE PRODUCTO NO CONFORME CÁSCARA DESHIDRATADA | | | CÓDIGO T-AC-06 |
| | | | | | | PÁGINA 2 DE 2 |
| FECHA DE ELABORACIÓN | | | FECHA DE ACTUALIZACIÓN | | | NO. REV. |
| DÍA | MES | AÑO | DÍA | MES | AÑO | 05 |
| 25 | 04 | 2005 | 01 | 08 | 2022 | |
| | | | | | | ÁREAS AFECTADAS |
| | | | | | | CALIDAD/ PRODUCCIÓN/ VENTAS |

| | | | | | | |
|------------------------------------|---|---|--|---|-----------|---|
| Contaminación por agentes extraños | X | | | X | Presencia | Se realiza una inspección física de los sacos rechazados y se determinan los sacos cuales sacos serán desechados. |
| Color 4 | | X | | X | Presencia | Desechar el producto junto con la cáscara que se emplea para composta o alimento para ganado. |

5.0 DOCUMENTOS RELACIONADOS:

P-AC-01 Control de Producto No conforme.

6.0 TABLA DE CAMBIOS Y REVISIONES:

| FECHA | REVISIÓN | DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN |
|------------|----------|--|
| 25/03/2017 | 01 | Cambio del logo de la empresa. |
| 03/08/2018 | 02 | Se modifican las condiciones de disposición en la tabla. |
| 23/08/2019 | 03 | Se modifica la persona responsable de determinar la disposición del producto denominado NO CONFORME. Se modifica el nombre del encargado de la Gerencia de Planta. |
| 23/03/2022 | 04 | Revisión del sistema. |
| 01/08/2022 | 05 | Cambio en la codificación de T-PAC-01 a T-AC-01 por error en la asignación de códigos. Cambio de Responsable de Aseguramiento de Calidad. |

| | |
|-------------------------------|--|
| Equipo de Inocuidad |  |
| REVISÓ Equipo de Inocuidad | AUTORIZÓ Gerente de Planta |