PROCIMART			ΤΔΡΙΔ Ρ	TABLA PARA EL LLENADO CORRECTO				
1	PROCI	MAKI	DE LAS ETIQUETAS				PÁGINA 1 DE 5	
FEC	CHA DE ELABC	RACIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN NO				ÁREAS AFECTADAS	
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	04	PRODUCCIÓN	
21	O5	2013	23	03	2022	04	CALIDAD	

1.0 OBJETIVO:

Estandarizar el etiquetado de todos los productos producidos en PROCIMART logrando una adecuada localización de los datos en el empaque de los productos.

2.0 ALCANCE:

Jugo Concentrado, Pulpa Pasteurizada, Jugo Pasteurizado, Aceite, Aroma y Esencia.

3.0 RESPONSABILIDAD:

Supervisor de Producción: Verifica que el estandarizado de etiquetado de producto coincida con la información que proporciona Vo.Bo. y que este sea el correcto.

Analista de Laboratorio: Proporciona el Vo.Bo. y en él la información que ha de llevar la etiqueta y elabora la etiqueta.

Encargado de Llenado: Coordina la maniobra de estandarización del producto conforme a lo establecido en este procedimiento. (jugo concentrado, jugo pasteurizado)

Encargado de Cromatografía: Elabora la etiqueta y coordina la maniobra de estandarización del producto conforme a lo establecido en este procedimiento. (Aceite, aroma, esencia y D'limoneno)

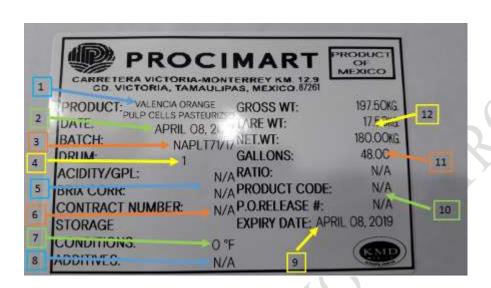
4.0 PROCEDIMIENTO:

- Todas las etiquetas deben de llenarse con letra BasisGrotesquePro-Light
- Todas las etiquetas deberán de estar completamente legibles y deberán de llenarse todos los espacios requeridos en la etiqueta
- No deben de utilizarse abreviaturas para la colocación del nombre del producto y solo deben de utilizarse los nombres ya establecidos en el certificado Kosher



	PROCI	MADT	TARIA D	TABLA PARA EL LLENADO CORRECTO				
1	PROCI	IMAKI	DE LAS ETIQUETAS				PÁGINA 2 DE 5	
FEC	CHA DE ELABC	RACIÓN	FECHA	A DE ACTUALIZ	NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS		
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	04	PRODUCCIÓN	
21	O5	2013	23	O3	2022	04	CALIDAD	

ETIQUETA UTILIZADA PARA EL ENVASADO DE JUGOS CONCENTRADOS, PASTEURIZADOS Y PULPA



CODIFICACIÓN:

- 1. El nombre del producto debe ser de acuerdo a la nomenclatura dada por el certificado kosher.
- 2. La fecha colocada debe de ser la fecha de envasado del producto colocando primero el mes, después el día y por último el año.
- 3. La nomenclatura del lote está definida según Codificación de productos.
- 4. El número de tambor debe de ser el número consecutivo en cada lote empezando con el tambor 1 y terminando con el número del último tambor correspondiente a dicho lote. Este número es proporcionado en el Vo Bo.
- 5. Datos de calidad del producto son proporcionados en el Vo Bo. Y deben de ser copiados exactamente como se indiquen en el formato.
- 6. El número de contrato es proporcionado por el cliente, no todos los clientes requieren este dato, cuando sea así solo se rellenará este espacio con N/A.
- 7. La temperatura de almacenamiento para la conservación del producto debe ser de O° F. y en caso de aceites, aromas y esencias debe ser a 20°C o temperatura ambiente.
- 8. Este producto no lleva ningún tipo de aditivo y se coloca como N/A en caso de llevarlo anotar claramente el aditivo usado.
- 9. La fecha de expiración del producto en jugo concentrado, pulpa pasteurizada, aceites, aromas y esencias es de dos años a partir de la fecha de envasado del producto y en caso de jugo pasteurizado también será de 2 año.



	PROCI	MADT	ΤΔΡΙΔ Ο	TABLA PARA EL LLENADO CORRECTO				
1	PROCI	MAKI	DE LAS ETIQUETAS				PÁGINA 3 DE 5	
FEC	CHA DE ELABC	RACIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN NO. REV				ÁREAS AFECTADAS	
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	04	PRODUCCIÓN	
21	05	2013	23	03	2022	04	CALIDAD	

- 10. El número de código del producto y PO es proporcionado por el cliente, no todos los clientes requieren este dato, cuando sea así solo se rellenará este espacio con N/A.
- 11. Los Galones establecidos en la etiqueta dependerán del tipo de producto envasado, los datos son proporcionados en el Vo.Bo.
- 12. Los pesos establecidos en la etiqueta dependerán del tipo de producto envasado, los datos son proporcionados en el Vo.Bo.
- NOTA: Todos los espacios en una etiqueta deben ser llenados y en caso de falta de datos se colocará N/A las etiquetas se llenarán en idioma ingles o bien sea el caso aquel idioma que sea requerido por el cliente.

ETIQUETA UTILIZADA PARA EL ENVASADO DE ACEITE ESENCIAL DE LIMÓN



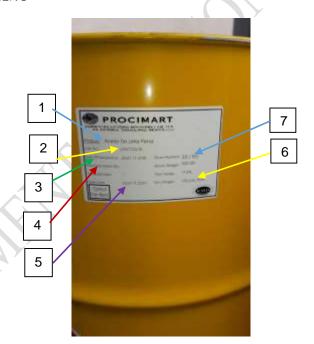
Juan Angulo	Marco Gutiérrez
REVISÓ	AUTORIZÓ
Jefe de Producción	Gerente de Planta

PROCIMART			TARIA D	TABLA PARA EL LLENADO CORRECTO				
1	PROC	IMAKI	DE LAS ETIQUETAS				PÁGINA 4 de 5	
FEC	CHA DE ELABO	PRACIÓN	FECHA	A DE ACTUALIZ	ZACIÓN	NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS	
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	04	PRODUCCIÓN	
21	O5	2013	23	03	2022	04	CALIDAD	

CODIFICACIÓN:

- 1. El numero de lote es establecido mediante el numero consecutivo de la temporada un símbolo de slash (/), seguido de la cantidad de tambores que corresponden al lote envasado y los 2 últimos dígitos del año al que pertenece el producto y por último las iniciales de la empresa
- 2. La fecha deberá de ser en ingles empezando siempre con el mes seguido del día y el año
- 3. El número de FIS y PO son proporcionados por el cliente en dado caso que no sean requeridos se llenara este espacio con líneas
- 4. El peso de los tambores de aceite de limón es estandarizado a 385 libras, el equivalente a 174.6 kg. por lo cual los pesos taran y bruto deben de presentarse en libras y kilogramos
- 5. El número de tambor es el consecutivo siempre poniendo de cual tambor se trata en la cantidad total de tambores envasados

ETIQUETA UTILIZADA PARA EL ENVASADO DE ACEITE ESENCIAL (EXEPTO DE LIMÓN), AROMAS, ESENCIAS Y D'LIMONENO



CODIFICACIÓN:

- 1. El nombre del producto debe ser de acuerdo a la nomenclatura dada por el certificado kosher.
- 2. La nomenclatura del lote está definida según Codificación de productos.



PROCIMART			TARIA P	TABLA PARA EL LLENADO CORRECTO				
1	PROCI	MAKI	DE LAS ETIQUETAS				PÁGINA 5 DE 5	
FEC	CHA DE ELABC	RACIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN NO				ÁREAS AFECTADAS	
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	04	PRODUCCIÓN	
21	O5	2013	23	03	2022	04	CALIDAD	

- 3. La fecha colocada debe de ser la fecha de envasado del producto colocando primero el mes, después el día y por último el año.
- 4. El número de código del producto y PO es proporcionado por el cliente, no todos los clientes requieren este dato, cuando sea así solo se rellenará este espacio con líneas
- 5. La fecha de expiración del producto en aceites, aromas y esencias es de dos años a partir de la fecha de envasado del producto.
- 6. El peso de los tambores de aceites, aromas, esencias y D'limoneno es estandarizado a 175 kg. Por lo cual los pesos, tara y bruto deben de presentarse en kilogramos.
- 7. El número de tambor es el consecutivo siempre poniendo de cual tambor se trata en la cantidad total de tambores envasados.

NOTA: Todos los espacios en una etiqueta deben ser llenados y en caso de falta de datos se colocará N/A las etiquetas se llenaran en idioma ingles o bien sea el caso aquel idioma que sea requerido por el cliente.

5.0 DOCUMENTOS RELACIONADOS:

Codificación de productos.

6.0 TABLA DE CAMBIOS Y REVISIONES:

FECHA	REVISIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
18/07/2015	O1	Se cambia el tipo de formato, se modifica el procedimiento de llenado de etiqueta y se cambian nombres de personal que firma el documento.
08/04/2017	02	Se cambia el tipo de letra, se actualiza logo, se modifica el procedimiento de llenado de etiqueta y se cambian nombres de personal que firma el documento.
23/08/2019	O3	Se cambia responsable de quien elabora las etiquetas Se cambia el periodo de expiración de producto NFC era de 1 año y se cambió a 2 años. Se cambian los nombres de personal que firma el documento.
23/03/2022	04	Se actualizan fotografías de etiqueta de aceites esenciales



PROCIMART				LLENADO DE TAMBORES				
	PROC	IMAKI		LLENADO DE TAMBORES				
FEC	CHA DE ELABO	RACIÓN	FECHA	DE ACTUALIZ	ZACIÓN	NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS	
DÍA	MES	AÑO	DÍA MES AÑO				LLENADO Y	
16	11	2011	23	O3	2022	08	PULPA	

1.0 OBJETIVO:

Garantizar el llenado del producto terminado, asegurando la calidad e inocuidad del mismo aplicando las buenas prácticas de manufactura.

2.0 ALCANCE:

Jugos concentrados, jugos pasteurizados y pulpa de naranja, limón, lima persa, mandarina y toronja.

3.0 RESPONSABILIDAD:

Encargado de Ilenado: Coordina y supervisa las maniobras ó actividades para que se realicen de acuerdo a los procedimientos establecidos y cumpliendo con las normas de calidad para garantizar la seguridad del producto, además que dichas actividades se realicen en tiempo y forma.

Supervisor de Producción: Verifica que las actividades se realicen de acuerdo a los procedimientos establecidos y cumpliendo con las normas de calidad para garantizar la seguridad del producto; además que dichas actividades se realicen en tiempo y forma.

Supervisor de Calidad: Realizar los análisis del producto, entrega Vo. Bo. y toma las muestras de retención durante el envasado al mismo tiempo verifica que se estén llevando a cabo las pruebas con los testigos en el detector de metales (inicio, medio y final).

Montacarguista: Verifica y almacena el producto envasado en las cámaras de refrigeración.

4.0 PROCEDIMIENTO:

- 1. Se le pide el Vo.Bo del producto y los datos al supervisor del Departamento de Aseguramiento de Calidad del lote que se va a envasar para elaborar las etiquetas con todos los datos descritos (No. De lote, numeración de tambor, fecha, nombre de producto a envasar, brix, relación ó gpl, galones/tambor, etc.) Tomando en cuenta la tabla para el llenado correcto de las etiquetas T-PD-O2A.
- 2. Se verifica la limpieza del filtro e integridad de la malla y líneas de llenado.
- 3. Se checa tipo de tambor a utilizar e integridad física, se limpian y se acarrean del almacén al área de sala de proceso.
 - a) Revisar que los tambores estén dentro de normas y que cumplan con los estándares (tamaño: altura, diámetro, etc.)
 - b) Revisar que el tambor no presente abolladuras, raspaduras o desprendimiento de pintura parte exterior de tambor y tapas.
 - c) En el caso de tambores de reúso (envasar producto <u>no para venta</u>), deberán ingresar a la sala de proceso limpios, sin etiquetas, sin pantallas o datos anteriores.

Juan Angulo	Marco Gutiérrez
REVISÓ	AUTORIZÓ
Jefe de Producción	Gerente de Planta

PROCIMART				LLENADO DE TAMBORES				
	PROC	IMAKI	L	LLENADO DE TAMBORES				
FEC	CHA DE ELABO	RACIÓN	FECHA	A DE ACTUALIZ	ZACIÓN	NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS	
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	08	LLENADO Y	
16	11	2011	23	03	2022	06	PULPA	

- 4. Se acomodan los tambores en la sala de proceso afuera del cuarto de envasado se les quitan los aros a los tambores; la tapa se le deja sobre puesta para evitar el riesgo de que le caiga algún objeto o sustancia que pueda contaminar el producto.
- 5. Se acarrean a cuarto de llenado el material de empaque (bolsas y cinchos).
- 6. Se verifica si hay desviación en la báscula de cuarto de llenado con la ayuda de las pesas estandarizadas y llena el formato F-PD-31.
- 6.1 Se enciende el detector de metales para comprobar que no presente problemas
- 7. Se suben los tambores al riel de cuarto de envasado, una vez que los tambores estén dentro del cuarto de envasado se les retira la tapa se inspecciona el interior del tambor (integridad del recubrimiento, limpieza, que no traigan objetos extraños, olor, etc.); Sí se llegará a detectar una anormalidad el tambor se retira de la línea y se avisa al encargado de llenado para que informe al supervisor de producción o supervisor de calidad.
- 7.1 Cuando al tambor no se le encuentra ninguna anormalidad; se le coloca doble bolsa, la 1er. bolsa queda con la boca abierta y la segunda queda con la boca cerrada hasta el momento que ya le vaya a tocar el turno de llenado (tambor anterior al que está sobre la báscula), para evitar que le caiga algún objeto o sustancia extraña que pueda contaminar el producto; ya que la 2da. Bolsa es la que estará en contacto directo con el producto a envasar.
- 7.2 Antes y durante la colocación de la bolsa en el tambor el interior de éstas deberá ser revisada en su integridad y limpieza. (Sí se llegará a detectar alguna anormalidad desechar la bolsa y avisar al encargado de llenado, para que informe al Supervisor de producción o Supervisor de Calidad)
- Las bolsas deben ser de polietileno y deberán sobresalir por lo menos 6 pulgadas después de que la bolsa es cerrada y atada. La presencia de producto en el exterior de la bolsa se considera evidencia de un amarre inadecuado, o de una bolsa rota, siendo inaceptable y causa de rechazo del tambor. Ambas bolsas deberán ser torcidas y amarradas por separado.
- 7.3 Al tambor se le coloca la etiqueta según T-PD-O2; indicando las especificaciones del contenido con los datos de los análisis de Laboratorio cuando cumpla las especificaciones de calidad
- 7.4 Si se lavaron líneas de envasado, se deberá sacar una purga con el producto a envasar para escurrir el agua y sanitizante que queda en las líneas al lavarlas (sacar de 40 a 50 gls de purga; este producto se separará para posteriormente reprocesarlo)
- 8. Al iniciar el envasado se van registrando los tambores en formato de **control de almacén para concentrados, pulpa y pasteurizado.**
- 8.1 Al inicio, a la mitad y al finalizar el envasado se hace el monitoreo y la verificación del funcionamiento del detector de metales mediante el juego de testigos donde el operador de llenado los inserta en el equipo y este los debe detectar.
- 8.2 El supervisor de calidad verifica que se lleve a cabo el monitoreo y registra en su formato si el equipo está haciendo su función y en caso de mal funcionamiento registra y da aviso de la anomalía para que se tomen las acciones correspondientes.
- 8.3 El llenado de los tambores deberá ser hecho para cumplir con el nivel de galones líquidos netos de producto, por lo que se deberán pesar los tambores al peso neto que se especifique en el Visto Bueno

Juan Angulo	Marco Gutiérrez
REVISÓ	AUTORIZÓ
Jefe de Producción	Gerente de Planta

PROCIMART				LLENADO DE TAMBORES				
	PROC	IMAKI		LLENADO DE TAMBORES				
FEC	CHA DE ELABO	RACIÓN	FECHA	DE ACTUALIZ	ZACIÓN	NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS	
DÍA	MES	AÑO	DÍA MES AÑO				LLENADO Y	
16	11	2011	23	O3	2022	08	PULPA	

entregado por Aseguramiento de Calidad y corresponde a los datos de la etiqueta colocada en el tambor (excepto pulpa que son de 48 galones y un peso neto de 180 kg.).

- 8.4 Las tapas de los tambores deben ser colocadas empleando un marro con mazo de plástico, no debe emplearse ningún otro tipo de ayuda que dañe la tapa del tambor.
- 8.5 Los tornillos y aros deben ser ajustados de tal forma que las tapas no giren; para la cual se usa como herramienta una pistola de aire con su regulador para ajustar la presión de aire a 60 lbs. Que fue lo que se estableció para no apretar el aro de más y dañarlo
- 8.6 Cada tambor debe estar sellado y el sello debe ser colocado de tal manera que no pueda abrirse el tambor sin que el sello sea roto.
- 9. El montacarguista baja de los rieles de llenado el tambor, lo coloca en una tarima de tal forma que la etiqueta y sello que den colocados en la esquina o por un costado de la tarima.
- 10. Al término del envasado se lava el filtro o malla, se inspecciona su limpieza e integridad y se hace limpieza en el cuarto de llenado y registra el total de tambores envasados en la Bit. Del op. De llenado.
- 11. El montacarguista verifica contra el formato de control de Almacén para Concentrados, Pulpa y Pasteurizado la identificación correcta del producto, se guarda el lote envasado en cámaras de refrigeración y se registra la ubicación del producto en almacén y se actualiza mapa de cámaras frías.
- 12. Se entregan las altas del producto (formato de control de Almacén para Concentrados, Pulpa y Pasteurizado) firmadas por encargado de llenado (Entrego), al montacarguista para su firma (recibió) y luego se le entrega al supervisor de producción o encargado de inventarios el cual firma (Autorizo), para que se registren y se archiven por el encargado de inventarios.

Nota: Promueve en su área el cumplimiento de los programas de 5s, programas de Seguridad, Programas de sanidad y cumple con las buenas prácticas de manufactura.

Juan Angulo	Marco Gutiérrez
REVISÓ	AUTORIZÓ
Jefe de Producción	Gerente de Planta

PROCIMART				LENADO DE	TAMPODES		CÓDIGO P-PD-05
	PROC	IMAKI	L	PÁGINA 4 de 4			
FEC	FECHA DE ELABORACIÓN			A DE ACTUALIZ	ZACIÓN	NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	08	LLENADO Y
16	11	2011	23	О3	2022	00	PULPA

5.0 DOCUMENTOS RELACIONADOS.

Control de almacén para concentrados, pulpa y pasteurizado F-PD-31 Verificación de báscula de producto terminado. T-PD-O2A Tabla para el llenado correcto de las etiquetas.

T-PD-02

Manual Técnico del detector de metales

Mapa de cámaras frías Bitácora del Op. Llenado

6.0 TABLA DE CAMBIOS Y REVISIONES:

FECHA	REVISIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
8/02/2012	01	Se cambió el código del procedimiento a P-PD-05.
30/05/2013	02	Se actualiza procedimiento
25/06/2015	О3	Se actualizan pasos del procedimiento, se agrega formato F-PD-31 y se cambia personal que firma procedimiento.
10/04/2017	O4	Se le cambia tipo de letra, nuevo logo, se modifica procedimiento y se le agregan más pasos, se actualiza el nombre de quienes firma el formato control de almacén para concentrados, pulpa y pasteurizado, se cambian los nombres del personal que firma el procedimiento
18/05/2018	O5	Se agrega en el procedimiento la herramienta a usar en el tapado de los tambores y las libras de presión a la que debe usarse
23/08/2019	06	Se cambian los nombres del personal que firma el procedimiento
29/01/2021	07	Se agrega al procedimiento el uso, monitoreo y verificación del detector de metales durante los envasados.
23/03/2022	08	Se agrega inciso 7.4 donde indica que cuando se laven líneas de envasado, se deberá sacar una purga para asegurase de eliminar los residuos de agua y sanitizante que quedan en las líneas al ser lavadas.

Juan Angulo	Marco Gutiérrez
REVISÓ	AUTORIZÓ
Jefe de Producción	Gerente de Planta

PROCIMART		TABL	A PARA ETI	QUETADO I	DEL	CÓDIGO T-PD-02	
1	PROCI	MAKI	PRODUCTO				PÁGINA 1 DE 7
FEC	CHA DE ELABO	RACIÓN	FECHA	DE ACTUALIZ	NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS	
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	05	PRODUCCIÓN
18	11	2011	23	03	2022	05	PRODUCCION

1.0 OBJETIVO:

Estandarizar el etiquetado de todos los productos producidos en PROCIMART logrando una adecuada localización de los datos en el empaque de los productos.

2.0 ALCANCE:

Jugo Concentrado, Jugo Pasteurizado, Pulpa Pasteurizada, Aceite, Aroma, Esencia y Cáscara Deshidratada.

3.0 RESPONSABILIDAD:

Encargado de Llenado o área: Realiza y coordina que las actividades, elaboración de etiquetas y el estandarizado del producto se lleven a cabo conforme a este procedimiento.

Supervisor de producción: Verifica que las actividades de estandarización del producto sea el correcto y que se lleven a cabo conforme a lo establecido en este procedimiento.

4.0 PROCEDIMIENTO:



La etiqueta deberá de ser llenada a computadora con letra BasisGrotesquePro-Light(negrita) y deberán de ser llenados todos los espacios y en espacios donde no aplique según el tipo de producto se le colocara N/A. Esta etiqueta puede presentarse en español o el idioma que el cliente requiera.



PROCIMART			TABL	A PARA ETI	DEL	CÓDIGO T-PD-02		
			PRODUCTO				PÁGINA 2 DE 7	
FEC	CHA DE ELABO	BORACIÓN FECHA DE ACTUALIZACIÓN			ZACIÓN	NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS	
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	05	DDODUCCIÓN	
18	11	2011	23	О3	2022	05	PRODUCCIÓN	

LOCALIZACIÓN DE LAS ETIQUETAS EN EL TAMBOR



La etiqueta deberá de colocarse en el centro del tambor exactamente abajo del sello de seguridad y arriba del logotipo de HECHO EN MEXICO.

CÁSCARA DESHIDRATADA



Las pacas de cáscara deshidratada deberán de contar con una etiqueta marcada en el costal la cual debe de estar llenada completamente a mano por el encargado del área.



PROCIMART			TABL	A PARA ETI	CÓDIGO T-PD-02			
			PRODUCTO				PÁGINA 3 DE 7	
FEC	FECHA DE ELABORACIÓN			DE ACTUALIZ	ZACIÓN	NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS	
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	05	DDODUCCIÓN	
18	11	2011	23	О3	2022	05	PRODUCCIÓN	

ACEITE, ESENCIA Y AROMA DE NARANJA, LIMA, TORONJA Y MANDARINA



La etiqueta deberá de ser llenada a computadora con letra **BasisGrotesquePro-Light (negrita)** de tamaño 13 y deberán de ser llenados todos los espacios y en aquellos espacios donde no aplique por el tipo de producto se deberá de poner N/A

Esta etiqueta puede presentarse en español o idioma que el cliente requiera.





- La etiqueta de flama indica el grado de flamabilidad del producto por lo cual siempre debe de ser colocada
- La etiqueta de flecha indica la posición correcta del tambor y deberá de ser colocada siempre y cuando el cliente la requiera
- La etiqueta de pescado indica que el producto es contaminante marino y es obligatoria siempre y cuando el producto sea transportado en barco para su embarque

LOCALIZACIÓN DE LAS ETIQUETAS EN EL TAMBOR



I DOCIMART		TABL	A PARA ETI	OUETADO I	DEL	CÓDIGO T-PD-02	
PROCIMART			PRODUCTO				PÁGINA 4 DE 7
FEC	CHA DE ELABO	RACIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	05	PRODUCCIÓN
18	11	2011	23	О3	2022	05	PRODUCCION



Las etiquetas deberán de ser colocadas tomando como referencia la costura del tambor colocando en el lado derecho de esta en la parte superior del tambor la etiqueta de datos En la parte centro del tambor al lado izquierdo de la costura se colocará la etiqueta de flama.

La etiqueta de pescado se colocará en la parte central del tambor sobre la costura del tambor siempre y cuando el producto tenga que ser transportado por barco.

ACEITE DE LIMÓN



Esta etiqueta se utiliza para las exportaciones de Aceite de Limón deberá de ser llenada con letra BasisGrotesquePro-Light (negrita) de tamaño 13

(Internal Control of the Control of	HX's.
Juan Angulo	Marco Gutiérrez
REVISÓ	AUTORIZÓ
Jefe de Producción	Gerente de Planta

I DOCIMART		TABL	A PARA ETI	OUETADO I	DEL	CÓDIGO T-PD-02	
PROCIMART			PRODUCTO				PÁGINA 5 DE 7
FEC	CHA DE ELABO	RACIÓN	FECHA	FECHA DE ACTUALIZACIÓN			ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	05	PRODUCCIÓN
18	11	2011	23	О3	2022	05	PRODUCCION



- La etiqueta de flama indica el grado de flamabilidad del producto por lo cual siempre debe de ser colocada
- La etiqueta de pescado indica que el producto es contaminante marino y es obligatoria siempre y cuando el producto sea transportado en barco para su embarque
- La etiqueta UN indica la codificación internacional del producto.
- La etiqueta CPL indica la información referente a cada producto dependiendo del área de localización del cliente

LOCALIZACIÓN DE LAS ETIQUETAS EN EL TAMBOR



La etiqueta de datos debe de ser colocada en la parte superior del tambor al costado derecho de la costura del tambor.

En la parte centro del tambor al lado izquierdo de la costura se colocará la etiqueta de flama.

La etiqueta de pescado se deberá de colocar solo cuando el producto sea transportado en barco y se colocará en la parte central del tambor sobre la costura del tambor.

La etiqueta UN se debe colocar ya que es la codificación internacional del producto

PRODUCTO NO CONFORME



PROCIMART			TABL	_A PARA ETI	DEL	CÓDIGO T-PD-02	
	PROCI	MAKI	., .	PRODU		PÁGINA 6 DE 7	
FEC	CHA DE ELABO	RACIÓN	FECHA	DE ACTUALIZ	NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS	
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	05	PRODUCCIÓN
18	11	2011	23	O3	2022	03	PRODUCCION



Esta etiqueta es llenada a mano y deberá de colocarse en el tambor de producto siempre y cuando el producto no cumpla con los estándares de inocuidad requeridos por el cliente.

UBICACIÓN DE LA ETIQUETA EN EL TAMBOR

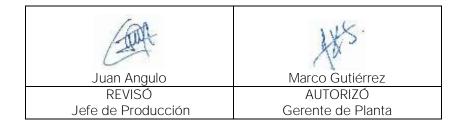








Las etiquetas de no conforme deberán de ser colocadas en la parte superior del tambor en el lado derecho de la costura y en el lado superior derecho de las pacas de cáscara deshidratada.



PROCIMART			TABL	A PARA ETI	DEL	CÓDIGO T-PD-02		
			PRODUCTO				PÁGINA 7 DE 7	
FEC	CHA DE ELABO	RACIÓN	N FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS	
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	O5	DDODUCCIÓN	
18	11	2011	23	О3	2022	05	PRODUCCIÓN	

5.0 DOCUMENTOS RELACIONADOS:

P-AS-01 Envasado en tambores cerrados.

6.0 TABLA DE CAMBIOS Y REVISIONES:

FECHA	REVISIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
18/07/2015	O1	Se modifica el formato de procedimiento y se cambia nombres de personal que firma el documento.
31/03/2016	02	Se actualiza etiquetas en el área de aceites UN y CPL.
09/04/2017	О3	Se cambia tipo de letra, se actualiza logo, se actualiza etiquetas de datos en el área de aceites, se cambian los nombres del personal que firma el procedimiento.
23/08/2019	04	Se cambian los nombres del personal que firma el procedimiento.
23/03/2022	05	Revisión del sistema

£1004	Hts.
Juan Angulo	Marco Gutiérrez
REVISÓ	AUTORIZÓ
Jefe de Producción	Gerente de Planta