	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA, INSUMOS	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	c

1. OBJETIVO

Estabelecer procedimentos a serem adotados para o recebimento de matéria-prima e insumos em toda área industrial.

2. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

-Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002 - ANVISA - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.

3. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este procedimento deverá ser implementado e seguido nas áreas de recebimento de matéria-prima e insumos.

4. DEFINIÇÕES

Amostra: produto e/ou embalagem para ver, provar ou analisar, a fim de que a qualidade do todo possa ser avaliada ou julgada.

Produtos Aprovados: Produtos que já passaram pela análise do laboratório, do Controle de qualidade e aprovação da diretoria estão aprovados à sua disposição.

Produtos Reprovados: Produtos que não passaram na especificação estabelecida.

Produto Devolvido: Retorno de um produto ao fabricante, por estar em desacordo com as especificações oficiais ou por outros motivos.

Contraprova: segunda experiência, que tem o objetivo de verificar a exatidão da primeira.

Laudo de Análise: Documento que certifica as análises realizadas no fornecedor referente ao lote da matéria-prima enviada.

5. RESPONSABILIDADES E AUTORIDADES

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA, INSUMOS	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	c

Garantia da Qualidade: Responsável pelo processo de SAC, registrando as reclamações e realizando em conjunto com o Controle de Qualidade e Responsável Técnico as avaliações necessárias das reclamações.

Responsável Técnico: Em conjunto com a Garantia da Qualidade define o destino final dos produtos em caso de reclamações procedentes. Autoriza ou não o recolhimento de produtos, conforme necessidade.

Controle de Qualidade: Responsável pela correta identificação dos materiais recebidos pela MR AMENDOIM; Responsável pela emissão das Ordens de Produção; Responsável pelo preenchimento de Registro de Expedição de produto acabado para fins de rastreabilidade; Responsável pelas análises a serem realizadas em caso de reclamação de clientes.

Auxiliar de Produção: Responsáveis pelo correto preenchimento das informações de rastreabilidade nas ordens de produção.

6. PROCEDIMENTO

6.1 Controle de Matérias-Primas e Insumos

Antes de ser liberado para uso, todo material é analisado visualmente, quanto a correta identificação, as condições da embalagem, lacres rompidos e/ou outras evidências de adulteração ou de contaminação.

Em seguida todo o produto que é passível de análise é encaminhado para o LCQ que compara os resultados obtidos com as especificações pré-estabelecidas. Mesmo com análise do LCQ, todos os insumos que chegam à MR Amendoim devem estar acompanhados de certificado de análise do fabricante. Estes certificados são arquivados no setor de Controle de Qualidade.

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração: 23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA, INSUMOS	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	c

6.2 Recebimento de Matéria-Prima e Insumo

- Realizar inspeção de veículos conforme PL22 Check-list de carregamento
- Verificar o material recebido conferindo com a cópia do pedido e com a nota fiscal;
- Avaliar a integridade da embalagem que acondiciona o produto, verificando se não há rasgos, vazamentos, ou qualquer tipo de material contaminante;
- Verificar as informações descritas no Laudo de Análise conferindo com os dados da embalagem (nome do produto, lote e validade);

6.2.1 Conferência das Matérias-Primas - Laboratório

- Verificar as informações descritas no Laudo de Análise conferindo com os dados da embalagem (nome do produto, lote e validade);
- Comparar os resultados dos laudos de análises com as especificações técnicas internas e externas das matérias-primas;
- Caso não haja divergências, carimbar o laudo com carimbo de CONTROLE DE QUALIDADE e aprovar para informar que as matérias primas estão liberadas para o uso;
- Identificar as matérias-primas com placa de Liberado/aprovado.

6.3. Armazenamento e Movimentação das Matérias-Primas

- Após a conferência realizada pelo Laboratório e aprovação Placa de Produto Liberado, as matérias-primas, identificar com Lote por meio de etiquetas adesivas, armazenadas em prateleiras de forma adequada, separando em local específico os produtos alergênicos, seguindo o princípio PEPS / FIFO;
- Liberar a matéria-prima para os setores conforme solicitações;
- **Para se iniciar o processo de fabricação de um produto é necessário que o Escritório emita uma Ordem de Produção. Na mesma, serão descritos todos os dados referentes ao produto e aos insumos utilizados no processo.**

Na Ordem de Produção é descrito o nº de lote do produto acabado, este nº de lote é gravado, através de uma etiqueta de forma que facilite a visualização pelo cliente. Através deste nº de lote o Controle de Qualidade pode rastrear a

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA, INSUMOS	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	c

Ordem de Produção e nesta rastrear todos os insumos e matérias primas utilizadas no processo de fabricação do referido produto.

Exemplo:

- **LOTE: YYYYXX**
- **FAB: MM/AA**

Onde:

YYY – Representa número do lote do amendoim Cru mesmo que está no laudo de Aflatoxina

XX – Representa o ano de Fabricação do lote

Data:

MM – Mês de Fabricação

AA – Ano de Fabricação

EX: PRODUTO 1 Fabricação: 06/24 Lote: 070624

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA, INSUMOS	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	c

“07” refere-se ao dia que o amendoim foi recebido para análise e “06” refere-se ao mês em que o amendoim foi recebido para analisado e “24” ano que foi recebido para análise.

“06/24” Mês e ano da fabricação do produto.


Durante a produção e/ou envase devem ser preenchidas as ordens de produção com todos os dados necessários para a rastreabilidade dos materiais utilizados. Ex: Lote a ser envasado, quantidade e lote das embalagens e matérias-primas a serem utilizadas e outros.

Para a expedição será utilizado a planilha: **PL25 Planilha de Controle de Expedição**, onde serão anotados, para cada nota fiscal de saída de qualquer produto da linha MR AMENDOIM, a data de produção registrada nas caixas que estão sendo enviadas, também são anotados o nº de lote do produto, data de expedição e nome do cliente. Caso uma mesma nota fiscal se refere ao envio de carga contendo caixas com datas de fabricação e lotes deverão constar a mesma no campo de observação na nota fiscal.

5.3. Rastreabilidade No Cliente:

Em seguida a Garantia da Qualidade deve localizar, através dos dados fornecidos pelo cliente o registro de fabricação e/ou envase, Ficha de Inspeção de frascos ou os laudos de análises das embalagens e através destes documentos localizar na sala de retenção de amostras o produto que originou a reclamação e verificar no produto, o lote e a data de validade. Estando o produto fora do prazo de validade, não fizemos análise. Estando o produto dentro do prazo de validade recolher amostras para inspeção e análise.

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	---	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA, INSUMOS	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	c

O responsável pela Garantia da Qualidade solicita ao Controle de Qualidade para que providencie a coleta de amostras do produto reclamado para inspeção e análise. O Controle de Qualidade deve fazer um estudo do desvio do produto, verificar o laudo, observar se o produto foi devidamente aprovado. Deve localizar os relatórios e laudo de inspeção, e correlacionar com o número do lote que apresenta desvio e localizar o Laudo de Análise do Produto Acabado e a ordem de produção referente ao lote com problema.


De posse da Ordem de Produção, verificar as Matérias Primas empregadas na produção, localizar e retirar da quarentena as amostras de retenção para análise.

Realizar os ensaios conforme indicado nas Especificações de embalagens ou das Matérias Primas quando a reclamação se referir a ação do produto e não a embalagem.

Todo produto com desvio de qualidade proveniente de reclamação do cliente deve ser inspecionado pelo Controle de Qualidade com a máxima urgência.

6.4 Formulário de Inspeção de Veículos e Cargas


Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	---	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA, INSUMOS	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	c

Para todo recebimento de matéria prima, insumos e embalagens deverá ser realizado o preenchimento do formulário de inspeção de veículos e cargas.

ANEXOS

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA, INSUMOS	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	c

ANEXO A -Etiquetas do Controle de Qualidade - Insumos

<p align="center"><u>Controle de Qualidade</u></p> <p>Material:</p> <p>Data:</p> <p>Fornecedor:</p> <p>Lote do Fornecedor:</p> <p>Lote Interno:</p> <p>Obs.:</p>
<div style="background-color: yellow; border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> EM ANÁLISE </div>
<p align="center"><u>Controle de Qualidade</u></p> <p>Material:</p> <p>Data:</p> <p>Fornecedor:</p> <p>Lote do Fornecedor:</p> <p>Lote Interno:</p>

<p align="center"><u>Controle de Qualidade</u></p> <p>Material:</p> <p>Data:</p> <p>Fornecedor:</p> <p>Lote do Fornecedor:</p> <p>Lote Interno:</p> <p>Obs.:</p>
<div style="background-color: green; border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> APROVADO </div>

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA, INSUMOS	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	c

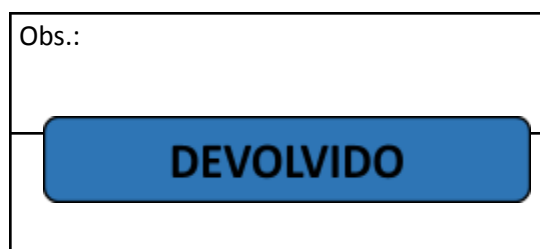


Fig. 1 – Etiqueta para produtos em quarentena

Fig. 2- Etiqueta para produtos aprovados


<p align="center"><u>Controle de Qualidade</u></p> <p>Material:</p> <p>Data:</p> <p>Fornecedor:</p> <p>Lote do Fornecedor:</p> <p>Lote Interno:</p>
<p>Obs.:</p> <div align="center">  </div>

Fig.3- Etiqueta para produtos reprovados.

Fig.4- Etiqueta para produtos devolvidos.

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA, INSUMOS	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	c

6.5 REVISÃO DAS ALTERAÇÕES

DATA	REVISÃO	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	---	-------------------------