	TRAZABILIDAD DE MATERIA PRIMA QUE INGRESA A LA EMPACADORA	Código: SGA-014
		Versión: 00
		Pág.196

Todas las materias primas, material de empaque, productos en proceso y producto terminado se encuentren debidamente rotulados lo que permiten su fácil identificación y ubicación.

Todos los productos que ingresen a las bodegas tanto de material de empaque como productos químicos y cámaras de producto terminado son manipulados de acuerdo a los procedimientos documentados.

Las instalaciones y servicios de la planta son adecuadas para el almacenamiento y conservación de los insumos y productos.


Una vez que el producto se encuentre empacado es trasladado a las cámaras de mantenimiento.

Todos los documentos generados por los requisitos pre – operacionales, serán archivados en el laboratorio de control de calidad o en la oficina de producción, y cualquier actividad que se realice por motivo de acciones correctivas serán emitidas inmediatamente a la Gerencia por medio de correo electrónico, serán enviados archivos al mail de la empresa para su posterior verificación.

Mientras que los registros de procesos serán entregados al Jefe de Gestión de Calidad para la posterior trazabilidad, empezando desde la recepción con sus respectivas guías, hasta el embarque del producto terminado junto con el packing list.


Cuando la materia prima ingresa a la Empacadora

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación

	TRAZABILIDAD DE MATERIA PRIMA QUE	Código: SGA-014
	INGRESA A LA EMPACADORA	Versión: 00
		Pág.197

1. Se archivan en una carpeta las guías de remisión del producto
2. En la recepción de la materia prima se realiza lo siguiente:
 - I. Se escoge una muestra representativa al azar, se procede a pesar para sacar las cuentas por libra y cuenta total.
 - II. Se realiza el análisis físico de:
 - Deshidratado.
 - Firmes.
 - Blando.
 - Mudados.
 - Cabezas reventadas.
 - Cabezas rojas
 - Cabezas flojas.
 - Melanosis.
 - Quebrado.
 - Picado.
 - Color:
 - A1: bajo
 - A2: medio
 - A3: alto
 - Olor:
 - Aceptable.
 - No aceptable (tierra, diesel)

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación

	TRAZABILIDAD DE MATERIA PRIMA QUE	Código: SGA-014
	INGRESA A LA EMPACADORA	Versión: 00
		Pág.198

- Textura:
 - Muy bueno.
 - Bueno.
 - Deficiente.

3. Se realiza el análisis químico del aditivo: Metabisulfito de sodio (Método Yodimétrico de Maceración), se anota la lectura final, los insumos o reactivos requeridos para dicho análisis son:

- Agua destilada
- Reagente # 1 para SO₂
- Solución Yoduro Yodato
- Solución de almidón

Cada uno de estos reactivos están sustentados por sus respectivas fichas técnicas.


4. Se procede aceptar o rechazar la materia prima de acuerdo a los ppm que obtenga la muestra realizada, los cuales deber ser no mayor a 97 ppm que es el Límite Operacional(LO). Se envía el producto a proceso.

5. El producto es procesado según los procedimientos:

- a. Se clasifica el camarón de acuerdo a la especie y tallas.
- b. Se pesa el camarón por tallas, de acuerdo a las especificaciones del cliente.
- c. Se decora el producto en las cajas plastificadas respectivas (empaques).

Los empaques son:

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación

	TRAZABILIDAD DE MATERIA PRIMA QUE	Código: SGA-014
	INGRESA A LA EMPACADORA	Versión: 00
		Pág.199

- Máster (terciario).
- Cajas (secundario).
- Funda pañal (primario).
- Zuncho plástico y grapas metálicas.

Los máster, cajas plastificadas y fundas pañales, están sustentadas por sus respectivas fichas técnicas.

d. Se procede adicionar agua de glaseo, la misma que es potable y apta para el consumo humano.

e. Se colocan las cajas en los coches respectivos y se lleva al túnel de congelamiento.

Paralelamente a este proceso 2 señoras se encuentran en el área de empaque revisando las cajas y marcándolas con los siguientes datos:


Independientemente si se trata de camarón entero o cola.

- i. Especie
- ii. Talla.
- iii. Fecha de producción.
- iv. Fecha de Vencimiento.
- v. Código de proveedor.

Se realiza el descongelado del producto según los requerimientos del comprador.

El producto es almacenado en las cámaras de mantenimiento hasta su embarque.

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación

	TRAZABILIDAD DE MATERIA PRIMA QUE INGRESA A LA EMPACADORA	Código: SGA-014
		Versión: 00
		Pág.200

En el embarque se registran los códigos de los proveedores para proceder a realizar el packing list, el mismo que especifica las libras exportadas por proveedor y el total de exportación, previamente se ha realizado la inspección del contenedor asegurando que éste no contenga alguna materia extraña al producto y conserve la temperatura adecuada para su transportación.

Se procede a realizar la emisión del diagrama de estiba, documento en el cual se detalla los másters embarcados por fila de contenedor, junto con los documentos antes mencionados se obtienen los certificados sanitarios de exportación, documento imprescindible para la trazabilidad

Una vez realizado el embarque se realizan ejercicios de trazabilidad, para la verificación del buen funcionamiento del sistema.

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación