

JRC, S.A.		INSTRUCCIÓN TÉCNICA DE OPERACIÓN	
ENVASADO DE ACEITE			
ITO-04	Página 1 de 5	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

ÍNDICE

- 1.- OBJETO
- 2.- ALCANCE
- 3.- DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA
- 4.- REALIZACIÓN
 - 4.1.- Preparación de lotes
 - 4.2.- Filtración de aceites
 - 4.3.- Llenado, cierre, etiquetado, paletizado.
 - 4.4.- Almacenamiento final, expedición.
 - 4.5 Control de peso.
- 5.- ANEXOS

COPIA CONTROLADA:	SI	NO
DESTINATARIO:		
ENTREGADA A:		
FECHA:		

ELABORADO
REVISADO Y APROBADO

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR

JRC, S.A.		INSTRUCCIÓN TÉCNICA DE OPERACIÓN	
ENVASADO DE ACEITE			
ITO-04	Página 2 de 5	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

1.- OBJETO

El objeto de esta instrucción es, describir, las operaciones necesarias para realizar un correcto envasado de aceite en **JRC, S.A.**

2.- ALCANCE

Aplica al envasado de aceites, tanto a los producidos en la Almazara, como los adquiridos a terceros.

3.- DOCUMENTACION DE REFERENCIA

- Orden, de 4 de julio de 1995, por la que se regula el control metrológico. Verificación de básculas-puente, instaladas en un lugar fijo y consistente en plataformas móviles, en sus fases de verificación después de reparación o modificación y de verificación periódica.
- Procedimiento de Identificación y Trazabilidad.
- Manual de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

4.- REALIZACIÓN

Será responsabilidad del Oficial correspondiente bajo la supervisión de la Gerencia, la correcta realización de todas las operaciones de envasado, entendiéndose como tales: la preparación de lotes, el llenado, empaquetado y paletizado, el almacenamiento final y la expedición.

4.1.- Preparación de lotes

El Gerente decide, en función de los distintos tipos y calidades de aceite, los lotes a realizar, preparando sus productos para sacarlos al mercado con unas características organolépticas y físico-químicas determinadas. Estos productos determinados constituyen un lote.

4.2.- Filtración

La filtración consiste en hacer pasar el aceite a través de tejidos o materiales porosos (generalmente tierras diatomeas), en los que quedan retenidas las impurezas que lleva en suspensión.

JRC, S.A.		INSTRUCCIÓN TÉCNICA DE OPERACIÓN	
ENVASADO DE ACEITE			
ITO-04	Página 3 de 5	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

La presentación de un producto de calidad, como el aceite de oliva, exige siempre además de la posible filtración de impurezas sólidas, la eliminación de toda traza de humedad. Esta operación recibe el nombre de *filtrado*.

Para una correcta presentación y conservación del producto, hay que resaltar que en su realización se deben observar dos principios básicos:

- Esta operación se efectuará inmediatamente antes del envasado.
- El aceite no debe tratarse de forma demasiado enérgica.

La Almazara posee un Aljibe que recibe el aceite de varios depósitos, este aceite se analiza para poder realizar su denominación en función de cata, acidez y parámetros. A partir de ahí se podrán componer los lotes, para ello, en invierno, el aceite se dirige a un depósito nodriza de 10.000 kg conectado a un circuito de calentamiento, desde el cual se realiza un filtrado previo, para continuar después con un segundo filtrado, tras el cual, el aceite se dirige a un depósito nodriza de la Envasadora, y de ahí, al Proceso de Envasado. Antes de ello, se inspecciona visualmente a través de una mirilla.

4.3.- Llenado, Taponado, Etiquetado y Paletizado

A continuación se describen las operaciones y los riesgos alimentarios que pueden derivarse de las operaciones a realizar:

Operación de llenado: inicialmente el encargado del llenado deberá comprobar que el aceite del depósito de llenado se corresponde con el que se debe envasar. También será responsable de que la instalación se encuentre limpia, cuidando la posición del envase para que en su llenado no se introduzca ninguna impureza. Si así fuera, tendrá que retirar el envase colocando otro en su lugar.

De forma previa al llenado de los diferentes recipientes, se realiza un soplado de las botellas, este soplado manual se acompaña de la inspección visual previa de los envases.

Operación de taponado o sellado: en primer lugar se comprueba el correcto cierre, sin peligro de que al invertir el envase, se derrame el aceite, comprobándose que el cierre es hermético.

JRC, S.A.		INSTRUCCIÓN TÉCNICA DE OPERACIÓN	
ENVASADO DE ACEITE			
ITO-04	Página 4 de 5	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

Operación de etiquetado: en ella se comprueba que la etiqueta sea de material conforme, y que la calidad del pegado al envase, y la colocación de la impresión del lote sea la correcta.

4.4.- Almacenamiento final, expedición

El Responsable de envasado es el responsable del adecuado almacenamiento de las cajas de envases de aceite y de los palets. Para ello al formar las pilas, se debe cuidar de no romper el film, ni de deformar las cajas al soportar el excesivo peso. También se evitará que los palets formados, estén expuestos a la intemperie, debiendo ubicarse en un lugar cerrado y sin goteras.

En el almacén se deberá separar el producto terminado conforme del no conforme, así como su correcta identificación.

Se tendrá que comprobar que el transporte, en el que se va a realizar la expedición, tenga el suelo de la caja del camión uniforme, que posea el toldo para la lluvia, y que los arquillos que lo soportan no rompan el film de los palets.

4.5.- Control de peso

Aleatoriamente, se realizará un Control de Peso de producto, que servirá para comprobar que el error del peso no sea superior al 5 % de la cantidad de aceite que cada envase debe contener. Por tanto, en un envase de 5 l, el error de peso no será superior a 250g ; en un envase de 2 l, el error no superará los 100g y por último, en un envase de 1l, el error no será superior a 50g.

La toma de muestras se realizará de la siguiente manera:

- Se tomará una garrafa de 5 l, por cada 250 garrafas envasadas.
- Se tomará una garrafa de 2 l, por cada 200 garrafas envasadas.
- Se tomará una garrafa de 1 l, por cada 200 garrafas envasadas.
- O al menos, una en cada turno/día que se realice Envasado.

5.- ANEXOS

Formato F-ITO-04/01/01 Hoja de Control de Peso.

