

<b>ECV</b>	<b>PRODUCCIÓN</b>	Revisión: <b>00</b>
		Fecha: <b>06/04/06</b>
		Página: <b>1 de 1</b>

## PGC 007: PRODUCCIÓN

<b>CONTROL DE MODIFICACIONES</b>		
<b>REVISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIONES</b>
00	06-04-06	Creación del Procedimiento

<b>ELABORADO POR:</b>	<b>REVISADO POR:</b>	<b>APROBADO POR:</b>
Resp. de Producción	Responsable de Calidad	Gerente

<b>ECV</b>	<b>PRODUCCIÓN</b>	Revisión: <b>00</b>
		Fecha: <b>06/04/06</b>
		Página: <b>2 de 2</b>

--	--	--

<b>ECV</b>	<b>PRODUCCIÓN</b>	Revisión: <b>00</b>
		Fecha: <b>06/04/06</b>
		Página: <b>3 de 3</b>

<b>ÍNDICE</b>	<b>Página</b>
<i>1. – OBJETO.....</i>	<i>4</i>
<i>2. – ALCANCE. ....</i>	<i>4</i>
<i>3. – REFERENCIAS.....</i>	<i>4</i>
<i>4. – DEFINICIONES Y ABREVIATURAS .....</i>	<i>4</i>
<i>5. – DESCRIPCIÓN. ....</i>	<i>4</i>
<i>5.1.- PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN .....</i>	<i>4</i>
<i>5.2. – PLAN DE CONTROL DE PRODUCCIÓN .....</i>	<i>4</i>
<i>5.3. – CONDICIONES DE PRODUCCIÓN .....</i>	<i>4</i>
<i>6. – CONTROL DEL PRODUCTO FINAL .....</i>	<i>4</i>
<i>6.1. – CONTROL "IN SITU" .....</i>	<i>4</i>
<i>6.2. – CONTROL EXTERNO .....</i>	<i>5</i>
<i>7. – DESCRIPCION PROCESO PRODUCTIVO DE ALCACHOFAS .....</i>	<i>6</i>
<i>8. – ANEXOS .....</i>	<i>8</i>
<i>9. – REGISTROS .....</i>	<i>11</i>

<b>ECV</b>	<b>PRODUCCIÓN</b>	Revisión: <b>00</b>
		Fecha: <b>06/04/06</b>
		Página: <b>4 de 4</b>

### **1. - OBJETO.**

El objeto de este procedimiento es describir la sistemática de trabajo establecida en la ECV en la realización de los productos.

### **2. - ALCANCE.**

Este procedimiento alcanza a todos los productos producidos por la ECV en todos los formatos.

### **3. - REFERENCIAS.**

Sección 7 y 8, puntos 7.1 y 8.3 del Manual de Calidad.

### **4. - DEFINICIONES Y ABREVIATURAS**

Formato del producto: cada una de las formas en que se presentan los productos, atendiendo al peso neto y al peso escurrido.

Parte de Producción: documento expedido diariamente por el Responsable de Producción, en el que consta el producto y cantidad de éste que debe producirse ese mismo día.

### **5. - DESCRIPCIÓN.**

#### **5.1.- PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN**

Las actividades de producción son de carácter estacionaria, estando su desarrollo previsto entre los meses de mayo a octubre de cada año.

El horario en la línea de producción está estipulado en dos turnos.

Con los pedidos recibidos durante el día de producción, la cantidad de materia prima y género almacenados, el calendario laboral y la previsión de futuros pedidos, el Responsable de Producción, realiza una planificación de la producción diariamente y comunica al Jefe de Unidad de Producción de cada turno qué producto, formato y cantidad tiene que fabricar. Esto queda registrado en el Parte de Producción R007, que

<b>ECV</b>	<b>PRODUCCIÓN</b>	Revisión: <b>00</b>
		Fecha: <b>06/04/06</b>
		Página: <b>5 de 5</b>

rellena el jefe de unidad de producción, responsable de que la maquinaria y las instalaciones pertinentes estén preparadas.

### **5.2. – PLAN DE CONTROL DE PRODUCCIÓN.**

Durante la producción se controlan determinados aspectos, cuyas condiciones de control quedan reflejadas en un plan de control de producción. Este plan recoge todos los puntos que se supervisan en la cadena de producción, los parámetros que se miden en cada uno de ellos, los límites y sus tolerancias, la frecuencia con la que se establece el control, el método empleado para dicho control, la acción controladora, el responsable y el registro que se hace, si es el caso.

Existe un plan de control para cada producto:

- Plan de control de producción de ALCACHOFAS: P001 detallado en el PGC014: “Procedimiento de aplicación del sistema APPCC”.

### **5.3. – CONDICIONES DE PRODUCCIÓN.**

Las circunstancias que se desvíe de lo habitual durante la producción, en cuanto a problemas con la maquinaria, paradas extraordinarias, realización de pruebas, cambio de materia primas, ..., las anota el Jefe de Unidad de Producción en el documento “Condiciones de Producción” R008, para facilitar la búsqueda de causas de posibles problemas en la conformidad del producto.

## **6. – CONTROL DEL PRODUCTO FINAL.**

El control del producto final se establece para revisar que los requisitos del producto definidos según el apartado 7.2.1. del manual de calidad, se cumplen.

### **6.1.- CONTROL “IN SITU”**

Consiste en la toma de tres muestras de producto final de cada lote, y en la medida de lo posible, de cada formato.

El destino de cada muestra es el siguiente:

<b>ECV</b>	<b>PRODUCCIÓN</b>	Revisión: <b>00</b>
		Fecha: <b>06/04/06</b>
		Página: <b>6 de 6</b>

- 1 muestra se analiza en el momento.
- 1 muestra se mantiene a Tª ambiente y se analiza 7 días más tardes.
- 1 muestra se mantiene a 55°C y se analiza 7 días más tardes.

Los resultados de este muestreo se anotan en el R009 denominado “Relación de productos terminados”

## 6.2.- CONTROL EXTERNO

Consiste en la toma aleatoria de cinco muestras de producto final de cada lote, y en la medida de lo posible, de cada formato y se envían a un laboratorio externo acreditado para realizar este tipo de análisis.

Los parámetros analizados son los siguientes:

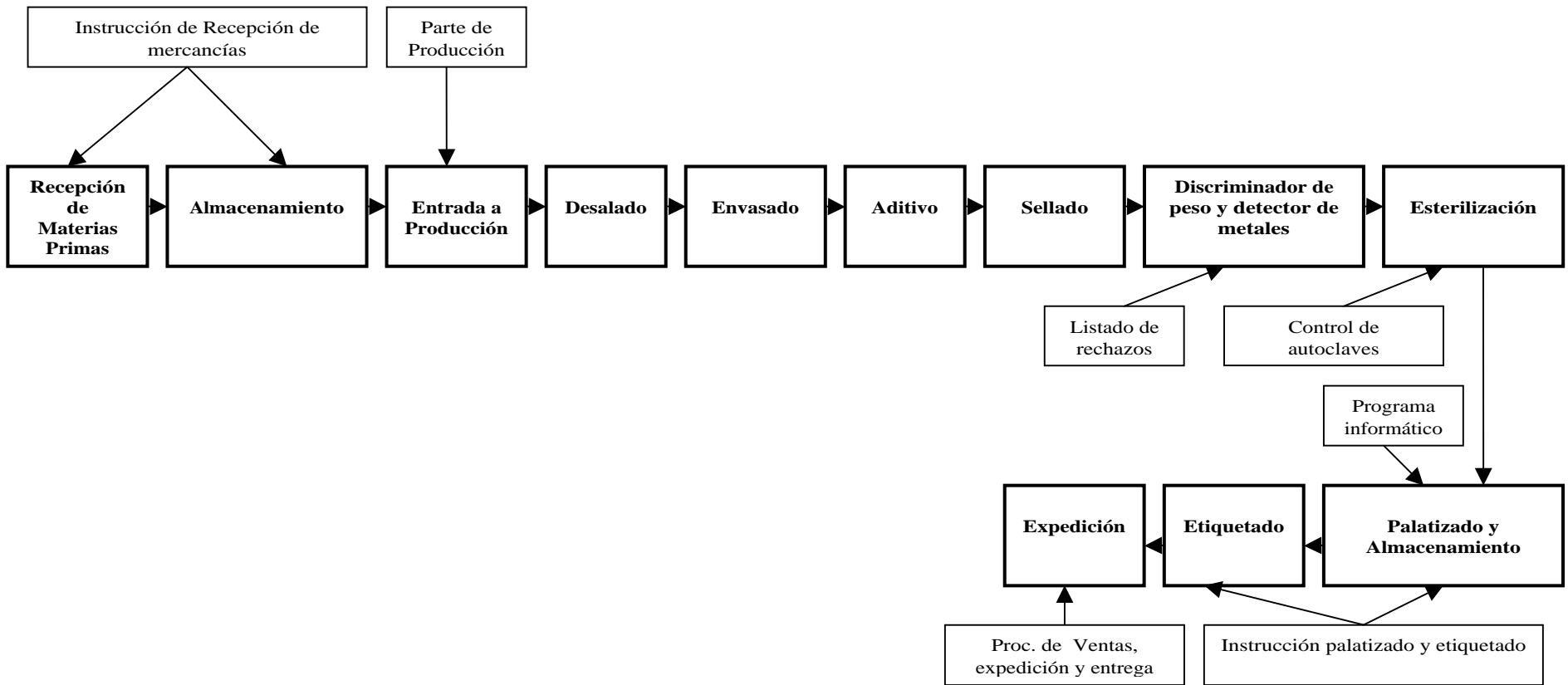
PARAMETRO	LIMITES (Nº de bacterias)	Nº DE MUESTRAS	RESPONSABLE MUESTREO	RESPONSABLE ANÁLISIS	REGISTRO
Aerobios Mesófilos	10 <sup>4</sup> -10 <sup>5</sup>	5 muestras por producto	Técnico de Laboratorio	Laboratorio Externo	Resultado de análisis
Enterobacterias	10 <sup>2</sup>				
E. Coli	Ausencia				
Salmonella	Ausencia/25g				
Staphylococcus aureus	10 <sup>2</sup>				
Listeria Monocytogenes	Ausencia/25g				

Cuando se reciben los informes de los resultados, el Responsable de Laboratorio los coteja con los análisis realizados internamente. Estos documentos se gestión según el Procedimiento de Elaboración y Control de la Documentación PGC001.

<b>ECV</b>	<b>PRODUCCIÓN</b>	Revisión: <b>00</b>
		Fecha: <b>06/04/06</b>
		Página: <b>7 de 7</b>

## **7. - DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE LA ALCACHOFA.**

El proceso productivo de Alcachofa contempla diversas fases cuyas entradas están reflejadas en el diagrama de flujo del Procedimiento de implantación del sistema APPCC PR014. Estas fases de ejecución están controladas en los puntos donde es necesario, de acuerdo al Plan de Control de Producción de Alcachofas P001. Sobre cada fase además, intervienen las indicaciones, pautas y metodologías descritas en diversos documentos del SGC, los cuales se detallan en el siguiente esquema:





<b>ECV</b>	<b>PRODUCCIÓN</b>	Revisión: <b>00</b>
		Fecha: <b>06/04/06</b>
		Página: <b>9 de 9</b>

**8. - ANEXOS.**

ANEXO I: PARTE DE PRODUCCIÓN R007

<b>ECV</b>	<b>PARTE DE PRODUCCIÓN</b>	Código : <b>R007</b>
		Revisión: <b>00</b>
		Página: <b>1 de 1</b>

<b>FECHA:</b>	<b>TURNO:</b>	<b>FIRMA:</b>
---------------	---------------	---------------

**ORDEN DE PRODUCCIÓN : S/Indicaciones del Responsable de Producción**

**PRODUCCION (apuntar n° de carros y bandejas producidas)**

Alcachofa en su jugo 150 grs.	Alcachofa en su jugo 600 grs.	Alcachofa en su jugo 5 kgrs.	Alcachofa en aceite 150 grs.	Alcachofa en aceite 600 grs.	Alcachofa en aceite 5 kgrs.

**TARRINAS DEFECTUOSAS EN PRODUCCIÓN**

Selladora de tarrinas	150 grs.	
	600 grs.	
	5 kgrs.	
Reprocesadas del discriminador de peso		
	<b>ACEITE</b>	<b>ADITIVO</b>
Cantidad consumida		
Lote		

**ENVASE UTILIZADO**

IDENTIFICACION FILM LINEA 1 (Pegar pegatina)	IDENTIFICACION FILM LINEA 2 (Pegar pegatina)
IDENTIFICACION ENVASE LINEA 1 (Pegar pegatina)	IDENTIFICACION ENVASE LINEA 2 (Pegar pegatina)

**MATERIA PRIMA UTILIZADA**

N° PALETS	
PESO (KGRS.)	

<b>ECV</b>	<b>PRODUCCIÓN</b>	Revisión: <b>00</b>
		Fecha: <b>06/04/06</b>
		Página: <b>10 de 10</b>

ANEXO II: CONDICIONES DE PRODUCCIÓN R008

<b>ECV</b>	<b>CONDICIONES DE PRODUCCION</b>	Código : <b>R008</b>
		Edición: <b>00</b>
		Página: <b>1 de 1</b>

<b>FECHA:</b>	<b>TURNO:</b>	<b>FIRMA:</b>

**COMENTARIOS:**

---



---



---



---



---



---



---



---

**NOTA PARA:**


<b>ECV</b>	<b>PRODUCCIÓN</b>	Revisión: <b>00</b>
		Fecha: <b>06/04/06</b>
		Página: <b>11 de 11</b>

ANEXO III: RELACION DE PRODUCTOS TERMINADOS R009

<b>ECV</b>	<b>RELACION DE PRODUCTOS TERMINADOS</b>	Código : <b>R009</b>
		Edición: <b>00</b>
		Página: <b>1 de 1</b>

PARAMETRO	METOLOGIA	APARATO DE MEDIDA	LIMITES Y TOLERANCIAS	N° DE MUESTRAS		
				1 IN SITU	2 Tª ambte, 7 DIAS	3 Tª 55 °C 7DIAS
PESO BRUTO	Pesar el envase	Balanza de precisión	s/formato			
ESPACIO LIBRE DE CABEZA	Medir el espacio entre el líquido de gobierno y el filo superior del envase	Regla milimetrada	<10% altura del envase			
PESO NETO EFECTIVO	Peso bruto-Peso del envase vacío	Balanza de precisión	<3% del valor nominal y el valor efectivo			
PESO NETO ESCURRIDO	Pesar la masa que permanece sobre un tamiz inclinado de malla de 5 mm y alambre de 1 mm, después de 2 minutos.	Balanza de precisión	<3% del valor nominal y el valor efectivo			
LIQUIDO DE GOBIERNO	Medir el líquido que escurre el tamiz	Probeta graduada	-			
ACEITE	Medir el aceite que escurre el tamiz	Probeta graduada	30±5ml			
ASPECTO DEL ENVASE	Comprobación visual del aspecto y forma del envase	-	Correcto/Incorrecto			
VACÍO	Comprobación táctil de la hermeticidad del sellado	-	Correcto/Incorrecto			
TEXTURA	Comprobación táctil de la consistencia propia del producto	-	Típica Aceptable Atípica			
SABOR	Comprobación organoléptica del sabor	-	Típica Aceptable Atípica			
COLOR	Comprobación organoléptica del color	-	Típica Aceptable Atípica			
OLOR	Comprobación organoléptica del olor	-	Típica Aceptable Atípica			
HOMOGENEIDAD	Comprobación visual de la homogeneidad del producto en cuanto a coloración, aspecto, grado de desarrollo, tamaño y consistencia	-	0-100%			
<b>LOTE:</b>		<b>FORMATO:</b>		<b>FIRMA RESPONSABLE DE</b>		

<b>ECV</b>	<b>PRODUCCIÓN</b>	Revisión: <b>00</b>
		Fecha: <b>06/04/06</b>
		Página: <b>12 de 12</b>

		<b>LABORATORIO:</b>
--	--	---------------------

**9- REGISTROS.**

En relación con este procedimiento, se consideran registros de calidad los tres anexos detallados anteriormente.

REGISTRO	UBICACIÓN	PERIODO DE RETENCION	RESPONSABLE DE SU ARCHIVO
Parte de Producción (R007)	Laboratorio	3 años	Responsable del Laboratorio
Condiciones de Producción (R008)			
Relación de productos terminados (R009)			

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.  
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.  
This page will not be added after purchasing Win2PDF.