

MANUAL DE TRAZABILIDAD

TRAZABILIDAD

La trazabilidad es un componente muy importante para el control de los productos no conformes. La empresa debe establecer y aplicar un sistema de trazabilidad que permita identificar el producto en cada uno de los procesos desde la unidad de producción hasta el empaque. Así, este sistema debe incluir la identidad de los lotes de productos terminados y su relación con los lotes utilizados de materia prima, nombre del producto variedad, categoría, calibre, lugar de origen, fecha de producción, proceso empleado y registros de ingresos y salidas. Idealmente se deben mantener registros computacionales de fácil acceso y uso relativos a la trazabilidad del producto. La trazabilidad es un sistema de información especialmente importante en el seguimiento y control de los productos no conformes. Un sistema de trazabilidad básico, debe incluir registros de la siguiente información:

- Número de lote
- Cantidad
- Fecha de elaboración y fecha de ingreso a la bodega,
- Material de empaque,
- Productos de limpieza utilizados en su manipulación.
- Identidad del productor y/o exportador (nombre o razón social, domicilio y teléfono)
- Identidad del transportista externo (nombre y teléfono)
- Condiciones de almacenamiento (temperatura y humedad)
- Personal responsable de y participante en la elaboración del lote
- Ensayos de laboratorio del lote
- Registros de liberación del producto terminado (número de lote y fecha de elaboración) Según el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de la Organización Panamericana de la Salud, las materias primas y productos no procesados deben tener una codificación. Su distribución debe ser conocida de manera que si fuese necesario un retiro de productos terminados (lotes afectados), este podría ser realizado en forma completa y rápida.

MATERIA PRIMA ELABORADA		
CODIGO	PRODUCTO	DURABILIDAD
01-000000	JAMON	7
02-000000	CALA	7
03-000000	PANCETA	15
04-000000	MUZZA 400GR	7
05-000000	ROQUE	7
06-000000	PROVOLONE	7
07-000000	NAPO	5
08-000000	PARMESANO	7
09-000000	MUZZA 900GR	7
010-000000	ANCHOAS	SEGUN FAB
011-000000	SALSA BLANCA	7
012-000000	BASE ESPINACA	7
013-000000	PLACA 330	7
014-000000	MUZZA 330GR	7
015-000000	PLACA 400 GR	7

ELABORADO PRODUCCION		
CODIGO	PRODUCTO	DURABILIDAD
200-000000	ROJA	5
201-000000	FUGA	5
202-000000	ZETA	5
203-000000	ROJA MARCADA	5
204-000000	FUGAZZA MARCADA	5
205-000000	ESPINACA	5
206-000000		5
207-000000		5
208-000000		5
209-000000		5
210-000000		5
211-000000		5
212-000000		5
213-000000		5
214-000000		5

M.E.P		
CODIGO	PRODUCTO	DURABILIDAD
500-000000	AGUA	7
501-000000	CONCENTRADO DE SALSA	30
502-000000	TACHO SALSA	5
503-000000	ACEITE DE FAINA	90
504-000000	HARINA DE FAINA	SEG FAB
505-000000	TACHO DE CHIMI	30
506-000000	CHIMI 3/4	30
507-000000	CHIMI 350	180
508-000000	SALSA GOLF 3/4	10
509-000000	POTE CANCHA 200G	5
510-000000	CHIMI SICEO 3/4	2
511-000000	PROVENZAL	180
512-000000	PARMESANO 100 OREG 20	7
513-000000		
514-000000		

POSTRES		
CODIGO	PRODUCTO	DURABILIDAD
1000-00000	FLANES	7
1001-00000	TARANTELA	7
1002-00000	PANQUEQUE	3
1003-00000	SOPA INGLESA	5
1004-00000	CARAMELO LIQUIDO	15

HELADOS		
CODIGO	PRODUCTO	DURABILIDAD
HBB0000	BON O BON	365
HM0000	MANTECOL	365
HS0000	SAMBAYON	365
HCH0000	CHOCO ALM	365
HBS0000	BANANA SPLIT	365
HF0000	FRUTILLA	365
HL0000	LIMON	365
HD0000	DULCE	365
HSD0000	SUPER DULCE	365

JUGOS		
CODIGO	PRODUCTO	DURABILIDAD
5000-00000	JUGO FRAMBUESA	3
5001-00000	JUGO FRUTILLA	3
5002-00000	LIMONADA	3
5003-00000	LIMONADA MENTA	3
5004-00000	BASE DE LIMONADA MENTA	