



MULTIDIMENSIONALES S.A.S
FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

Código:	XUPWW-00020	Plano N°:	1751-2
Versión: 00			
Fecha de diligenciación:		21/02/2017	
País de origen: Colombia-Bogotá			

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

PLATO 9 PULG GEOPACK 10X20

2.COMPOSICIÓN

Pulpa de bagazo

3. PROCESO DE FABRICACION

Conformado

4. PRODUCTOS A ENVASAR

Alimentos en general

5. TEMPERATURAS DE ALMACENAMIENTO Y EMPAQUE (ENVASE)

Temperatura a empacar:	Entre: 5 a 35 ° C	Temperatura de Almacenamiento:	Entre: 5 a 35 ° C
------------------------	-------------------	--------------------------------	-------------------

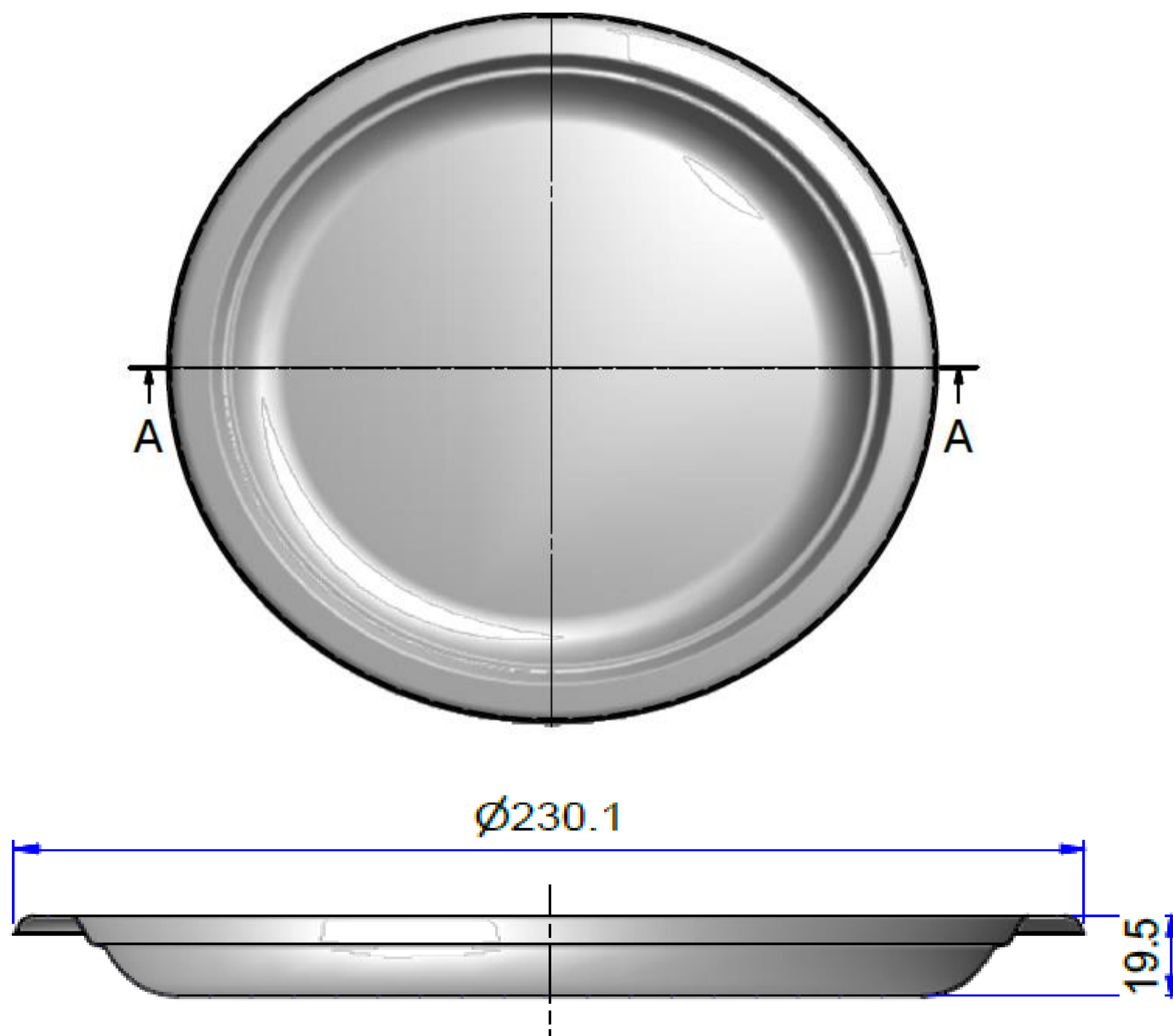
6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL PRODUCTO

	Und	Máximo	Estándar	Mínimo	Método de analisis
Peso	g	16.0	14.0	12.0	MDP 11
Diametro externo de boca	mm	230.7	230.1	229.5	MDP 15
Altura total	mm	20.0	19.5	19.0	MDP 15

7. MODIFICACION DE ESPECIFICACIONES

N/A

8. PLANO MECANICO



9. EMBALAJE Y EMPAQUE DEL PRODUCTO TERMINADO

Unidades por paquete	Paquetes por caja	Unidades x caja	Cajas por tendido	Tendido por pallet	Tamaño de estiba
20	10	200	N/A	N/A	1000 X 1200 mm

10. EMBALAJE

COPIA NO CONTROLADA

11. NIVEL ACEPTABLE DE CALIDAD - N.A.C. El Nivel de Inspección a utilizar es Nivel II

Defectos críticos	0.65%
Defectos mayores	4.0%
Defectos menores	6.5%

12. LISTA DE DEFECTOS

Defectos críticos	Defectos Mayores	Defectos Menores
Ajuste defectuoso con base o vaso Contaminación con polvo, suciedad y/o humedad Presencia de grasa (removible) Perforaciones o fisuras Deformaciones que alteren la función Dimensiones fuera de especificación Transmición de olor o sabor al producto Filos cortantes en el borde Dimensiones fuera de especificación	Borde de la boca exterior con ondulaciones pronunciadas Boca ovalada Dimensiones controladas fuera de especificación. Deformaciones, protuberancias o imperfecciones en la pestaña Enganche Envases/tapas enganchados/as. Embalaje deteriorado que afecta el material Manchas Baja transparencia del material y afecta presentación Porosidad Peso fuera de especificación y no altera funcionalidad Rayado Bordes con rebabas	Asperezas en la superficie externa Faltantes en la unidad de empaque

13. MANEJO Y CONSERVACIÓN

Debe controlarse que no haya humedad y/o contaminación de los materiales.

El acomodamiento de las cajas dentro del carro debe garantizar la integridad de los vasos y deben transportarse en carros carpados y/o furgones diseñados para tal fin.

No debe transportarse con carga mezclada que pueda afectar características funcionales (materiales tóxicos, detergentes, solventes y/o contaminantes).

Las cajas deben de estar selladas y se deben almacenar en bodegas techadas, limpias, cerradas y ventilados, libres de humedad y/o agentes contaminantes, protegidas del sol directo y el excesivo calor.

El producto almacenado no debe estar en contacto con el piso.

Tener áreas delimitadas, áreas cubiertas para cada producto y con suficiente espacio que permita su ubicación y evite que el transito del montacargas averíe el empaque.

El sitio de exhibición debe ser adecuado al diseño del mismo producto, para no someterlo a esfuerzos mecánicos adicionales.

14. IDENTIFICACION DEL LOTE

El número de lote está compuesto por un código alfanumérico (XX #####), el número es único para cada lote de producción, definido por el sistema BAAN

15. VIDA UTIL

Bajo condiciones adecuadas de almacenamiento y manipulación, los productos pueden ser usados hasta 6 meses después de ser despachados tiempo en el cual se garantiza su funcionalidad. Después de 6 meses se recomienda revisar el embalaje y estado físico del producto.


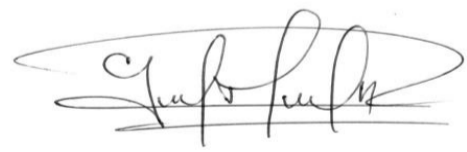

Después de 18 meses se recomienda realizar análisis sensorial, microbiológico y funcional para definir el estado del producto.

16. CONFIDENCIALIDAD

La información contenida en este documento es confidencial y no podrá ser copiada o redistribuida.

17. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	METODO DE ENSAYO	FRECUENCIA DE MONITOREO
Mesofilos Aerobios UFC/ml	≤10	Petrifilm	Mínimo una vez por mes
Coliformes totales UFC/ml	Ausente	Petrifilm	Mínimo una vez por mes
Mohos y levaduras UFC/ml	<1	Petrifilm	Mínimo una vez por mes
E. Coli UFC/ml	Ausente	Petrifilm	Mínimo una vez por mes

Elaborado por: Mair Laverde	Revisado por : Sergio Muñoz	Aprobado por: Jenny Gonzalez	Fecha última actualización: 21/02/2017
			
Aseguramiento de calidad	Coordinador de planta	Gerente Aseguramiento calidad	