



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Aseguramiento de Calidad en Proceso y Producto Terminado.

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR-SGC-104

REVISIÓN:

9

FECHA DE REVISIÓN:

Junio -2016

DOCUMENTO
CONTROLADO

HOJA:

1/6

OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:

Establecer los lineamientos para el aseguramiento de la calidad de producto durante el proceso de empaque y producto terminado.

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Departamentos que intervienen en el Procedimiento de Aseguramiento de Calidad en Proceso y Producto Terminado:

- ➔ Calidad e Inocuidad
- ➔ Empaque

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Febrero, 2010
Departamento: Calidad e Inocuidad		Hoja: 2/6
Procedimiento: Aseguramiento de Calidad en Proceso y Producto Terminado.		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Inspector de Calidad e Inocuidad	01	<p>Monitoreo de Proceso:</p> <p>Consulta el anexo No. 1 para determinar el número de muestras a revisar por línea de acuerdo a la presentación que se está empacando.</p>
	02	<p>Realiza monitoreo de proceso, registrando la información en el FO-SGC-005 Formato de Monitoreo de Proceso en Línea de Empaque. Los criterios de calidad a evaluar son:</p> <p>Peso: la muestra revisada se debe encontrar dentro del rango de peso aceptable. Se establece una tolerancia de +- 2 grs. Tomando en cuenta la resolución de las básculas utilizadas.</p> <p>Color: la muestra revisada debe cumplir con el rango de color establecido para cada variedad. No se debe exceder de 2 coloraciones mezcladas por charola para presentaciones individuales (2-3, 3-4, 4-5) y para presentaciones en racimo se permiten 3 coloraciones por charola (2-3-4, 3-4-5).</p> <p>Una charola se considera revuelta en colores cuando 2 o más frutos de los contenidos en la charola se encuentran fuera del rango de color de la muestra. En el caso de variedades pequeñas (Zima, Splendido) la charola deberá contener por lo menos 10% de frutos fuera del rango de color de la muestra para considerarse revuelta.</p> <p>Calibre: la muestra revisada debe cumplir con el rango de calibre aceptable por variedad. No se permite mezclar calibres grandes con chicos.</p> <p>Una charola se considera revuelta en calibres cuando 2 o más frutos de los contenidos en la charola están fuera del rango de calibre de la muestra. En el caso de variedades pequeñas (Zima, Splendido) la charola deberá contener por lo menos 10% de frutos fuera del rango de calibre de la muestra para considerarse revuelta.</p> <p>Etiquetado: la muestra revisada debe cumplir con la especificación del cliente referente a etiquetado (país de origen, código de cultivador, fecha de empaque, posición de la etiqueta en la charola, etc.). Los datos erróneos en etiqueta, etiqueta errónea o la falta de etiqueta en una charola son considerados como inaceptables de acuerdo al punto crítico de calidad.</p> <p>Materia Extraña: La muestra revisada debe estar libre de materia extraña tal como: alimentos, medicamentos, plástico, madera y vidrio.</p>

DOCUMENTO CONTROLADO

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Febrero, 2010								
Departamento: Calidad e Inocuidad		Hoja: 3/6								
Procedimiento: Aseguramiento de Calidad en Proceso y Producto Terminado.										
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento								
Inspector de Calidad e Inocuidad		<p>Daños: la muestra revisada debe cumplir con los criterios de aceptación para daños. Se considera que una charola no cumple para este criterio cuando 1 o más frutos presentan daños tales como: Blossom ligero, fofu esponjoso, fuera de calibre, opaco, deforme, golpes leves, frutos verdes, Frutos inconsistentes y cicatrices leves.</p> <p>Los frutos con grietas, dañados (picados, reventados) y el blossom severo son considerados daños inaceptables de acuerdo al punto crítico de calidad (cero defectos).</p>								
	03	Los monitoreos de proceso se realizaran con una frecuencia mínima de 3 veces por turno, de acuerdo al plan HACCP y se registran en el FO-SGC-005.								
	04	Determina los resultados del monitoreo realizado de acuerdo al anexo No. 2 Tolerancias para criterios de calidad.								
	05	Se debe mantener el punto crítico de calidad de 95% en control. Este se mantiene cuando de manera individual para cada criterio el resultado es : Etiquetado, Daños Severos (grietas, blossom severo, picados, reventados): 100% de cumplimiento. Daños, Calibres o Colores: Mayor o igual a 95% de cumplimiento.								
	06	<p>Peso:</p> <p>Determinar:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th><u>Peso Bajo</u></th> <th><u>Criterio</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1pza</td> <td>Aceptable</td> </tr> <tr> <td>2pzas</td> <td>Aceptable</td> </tr> <tr> <td>3pzas</td> <td>Rechazo</td> </tr> </tbody> </table>	<u>Peso Bajo</u>	<u>Criterio</u>	1pza	Aceptable	2pzas	Aceptable	3pzas	Rechazo
	<u>Peso Bajo</u>	<u>Criterio</u>								
	1pza	Aceptable								
2pzas	Aceptable									
3pzas	Rechazo									
	Obteniendo mayor o igual a 95% de cumplimiento, considerando la cantidad de muestras a realizar según el anexo No. 1 registradas en el FO-SGC-005.									
07	Si la muestra monitoreada se encuentra dentro del límite crítico de control se libera el proceso hasta el siguiente monitoreo.									

DOCUMENTO CONTROLADO



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

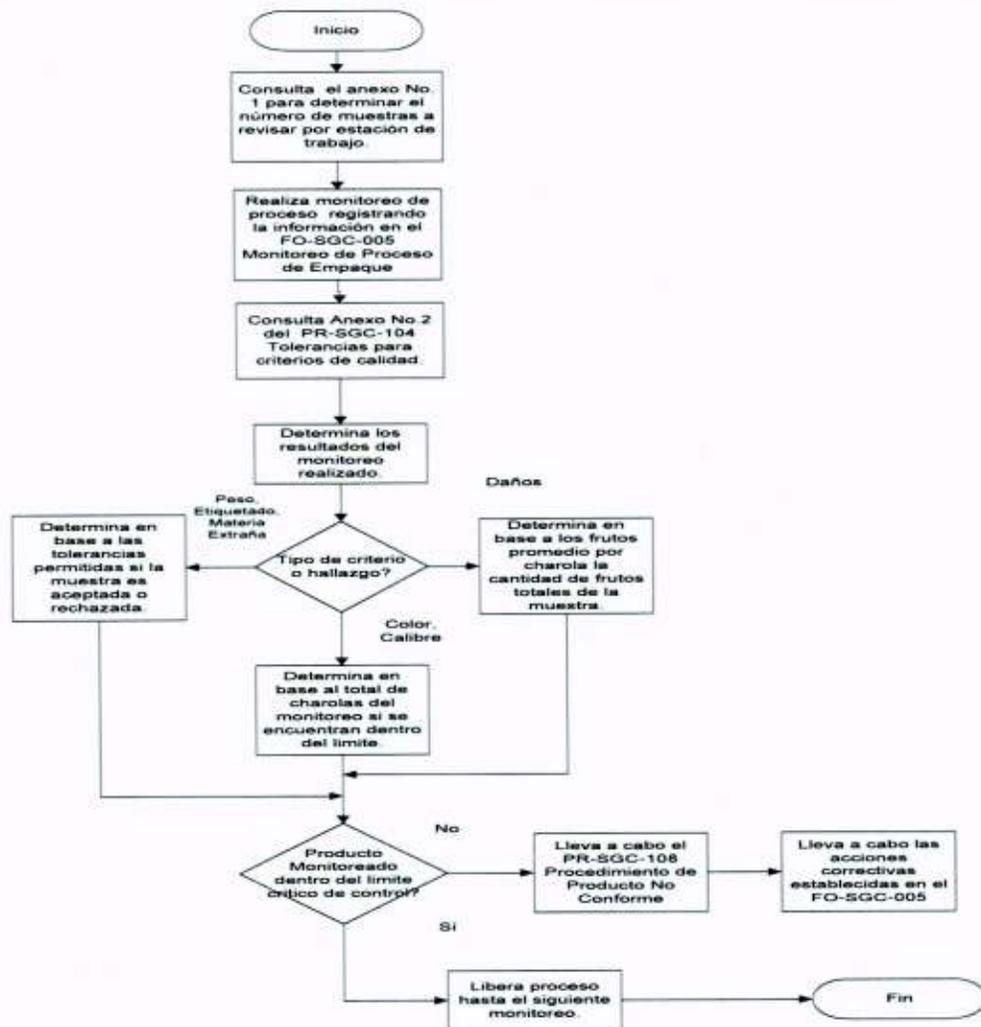
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Febrero, 2010
Departamento: Calidad e Inocuidad		Hoja: 4/6
Procedimiento: Aseguramiento de Calidad en Proceso y Producto Terminado.		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Inspector de Calidad e Inocuidad	08	<p>Si la muestra monitoreada se encuentra fuera del límite crítico de control o se realizaron hallazgos inaceptables en relación a daños, etiquetado, materia extraña y/o bajo peso se llevan a cabo las acciones correctivas necesarias que se encuentran definidas para el monitoreo de proceso: paro de línea de empaque, reproceso de producto en estaciones de trabajo, banda transportadora y mesa de verificación, Re proceso de producto terminado (cuando una muestra del pallet en proceso indique que este también es no conforme), re proceso de producto hasta ultimo monitoreo conforme.</p> <p>Lleva a cabo el procedimiento de Producto No Conforme (PR-SGC-108) para dejar evidencia del tratamiento del producto no conforme detectado en el monitoreo de proceso.</p> <p>Verificación de Producto Terminado</p>
	09	<p>Consulta el anexo No. 1 Presentaciones, rangos de peso y tamaños de Muestra, determinando la cantidad de charolas a muestrear de acuerdo a la presentación a revisar.</p>
	10	<p>Realiza la verificación de la muestra, registrando la información en el FO-SGC-006 Verificación de Calidad de Producto Terminado evaluando los criterios de la operación No. 02.</p>
	11	<p>La verificación debe dar como resultado que el producto verificado cumple con el límite crítico de calidad igual o mayor a 9 5%(daños, colores, calibres y peso bajo) y que no se realizaron hallazgos inaceptables en relación al etiquetado y materia extraña.</p>
	12	<p>En caso contrario se llevan a cabo las acciones correctivas definidas para la verificación de producto terminado: Re proceso de producto terminado (pallet) y Re proceso de producto hasta última verificación conforme.</p>
13	<p>Se lleva a cabo el PR-SGC-108 Procedimiento de Producto No Conforme para dejar evidencia del tratamiento del producto no conforme detectado en la verificación de producto terminado.</p>	

DOCUMENTO CONTROLADO

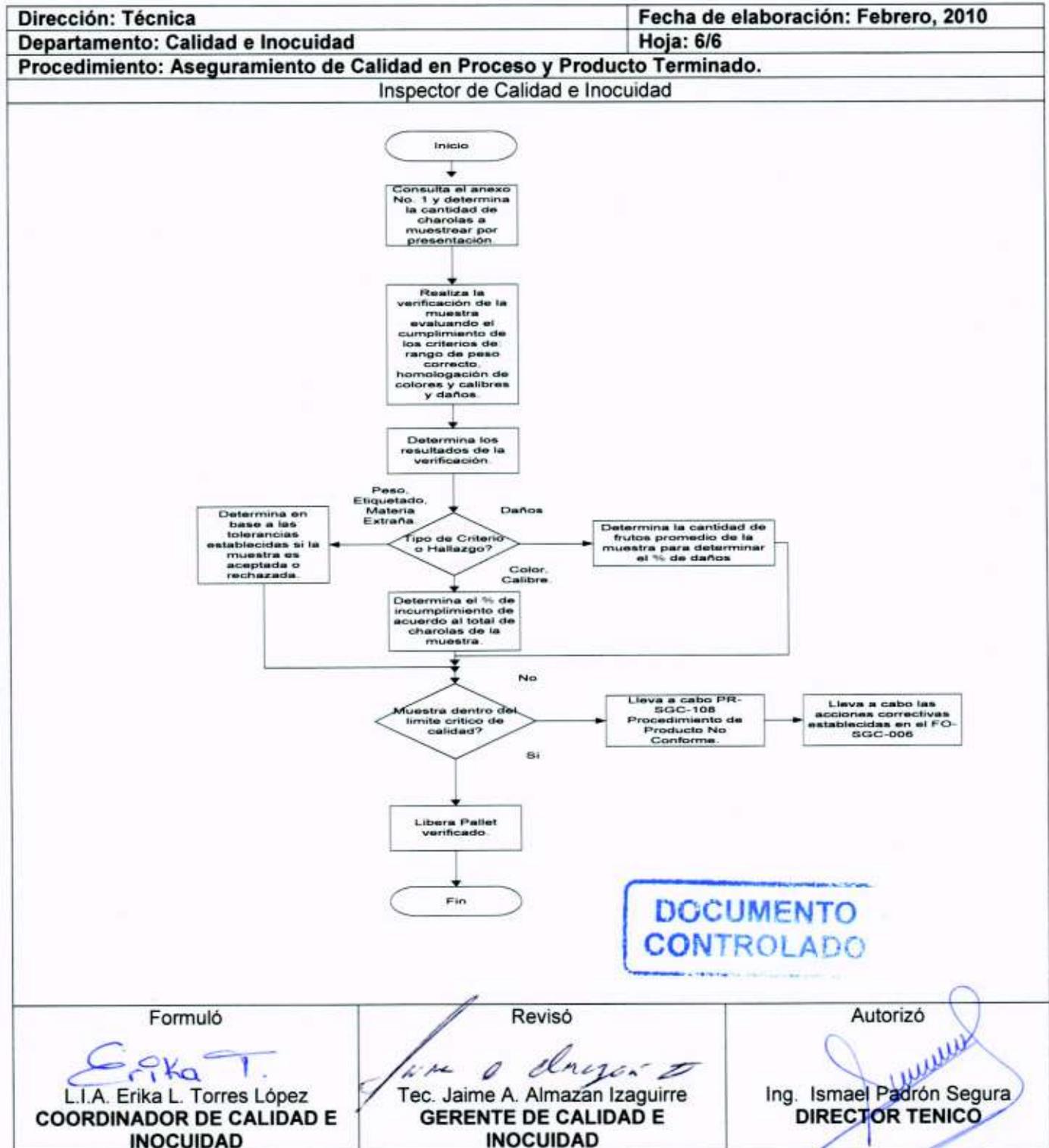
DIAGRAMA DE FLUJO

Dirección: Técnica	Fecha de elaboración: Febrero, 2010
Departamento: Calidad e Inocuidad	Hoja: 5/6
Procedimiento: Aseguramiento de Calidad en Proceso y Producto Terminado.	
Inspector de Calidad e Inocuidad	



DOCUMENTO CONTROLADO

DIAGRAMA DE FLUJO





MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

ANEXO 1

DOCUMENTO
CONTROLADO

Anexo No. 1 Presentaciones, Rangos de Peso y Tamaños de Muestra

Variedad.	Clave	Presentación	Caja	Rango de Peso		FPxCh	Tamaño de Muestra Verificación Terminado (Charolas)	Tamaño de Muestra monitoreo Proceso (Charolas)
				Mínimo	Máximo			
Campari	TC-2	On the vine Campari box 8 x 2 lb clamshell	10 Kg. Sunset box	1.004	1.010	17	32	45
	TC-2.0	Loose Campari Box 8 x 2 lb. Clamshell	10 Kg. Sunset box	1.004	1.010	17	32	45
	TCW-2	Campari box 8x2 lb Wegman's TOV	10 Kg. Sunset box	1.004	1.010	17	32	45
	TCD-2	Duo Campari y Yelo 8x2 lbs OTV	10 Kg. Sunset box	1.004	1.010	19	32	45
	TC-10	Campari box 10 x 1lb loose clamshell	15 Lb. Sunset box	0.51	0.516	11	32	45
	TCB-10	Campari box 10 x 1lb loose clamshell Blank	15 Lb. Sunset box	0.51	0.516	11	32	45
	TCO-10	Campari box 10 x 1lb OLE Clamshell	15 Lb. Sunset box	0.51	0.516	6	32	45
	TCR-10	Campari box 10 x 1lb TOV Clamshell	15 Lb. Sunset box	0.51	0.516	11	32	45
	TCS-10	Campari box 10 x 1lb Sobeys Private Label	15 Lb. Sunset box	0.51	0.516	11	32	45
	TC-20	Campari box RPC 20 x 1lb loose clamshell	RPC 6419	0.51	0.516	11	32	45
	TCW-8	Campari box 8x1 lb Wegman's TOV	15 Lb. Low Profile	0.504	0.510	9	32	45
	TC-8	8 X 1 OTV Campari	15 Lb. Low Profile	0.504	0.510	9	32	45
	TCK-8	Kroger RPC 8x1 lb Campari Clam	RPC 6408	0.51	0.516	9	32	45
	TCT-08	Campari 8 x 1lb OTV Top Seal	15 Lb. Low Profile	0.496	0.502	9	32	45
	TCS-1	Campari RPC 8 x 1 lb Safeway Clam TOV	RPC 6408	0.504	0.510	9	32	45
	TCB-8	8 X 1 OTV Campari Blank	15 Lb. Low Profile	0.504	0.510	9	32	45
	TCR-14	On the vine Campari box 16 x 14oz RPC Clamshell	RPC 6411	0.438	0.442	8	32	45
	TCB-16	Campari box 16 x 1lb Clamshell OTV Blank	10 Kg. Sunset box	0.51	0.516	8	32	45
	TCY-10 TS	Campari OTV 10x10 oz YELO Top Seal	15 Lb. Low Profile	0.312	0.318	6	32	65
	TYL-10 TS	Campari Loose 10x10oz YELO Top Seal	15 Lb. Low Profile	0.322	0.334	6	32	65
	TCP-340	campari loose 20x12oz (340 grs.)top seal P.C	RPC 6411	0.378	0.384	6	32	65
	TCD-8	Campari Duo 8 x 14 oz Clamshell	15 Lb. Low Profile	0.438	0.442	8	32	45
	TC-10	Campari 10 x 1lb Walmart Clamshell	RPC 6411	0.51	0.516	11	32	45
	TCYO-10	Campari Yelo 10x 1lb Olé	15 Lb. Sunset box	0.51	0.516	11	32	45
	TCD-397	Campari 16x397 grs (14 oz) Top Seal Duo	RPC 6411	0.438	0.442	8	32	45
	TYW-10	Campari Yelo 10x10oz Wegmans Top Seal.	15 Lb. Low Profile	0.312	0.318	6	32	45
TC-12	Campari 10 x 12 Oz Sunset Clamshell	15 Lb. Low Profile	0.374	0.380	8	32	65	

Zima	TZS-6	Zima box 6 x 2 lb Clamshell	15 Lb. Zima box	0.988	0.992	107	32	32
	TZB-6	Zima box 6 x 2 lb Clamshell Blank	15 Lb. Zima box	0.988	0.992	107	32	32
	TZC-6	Zima 2 lb COSTCO Orange Grape	15 Lb. Zima box	0.988	0.992	107	32	32
	TZ-15	Zima Box 15x1 Pint Clamshell	15 Lb. Zima box	0.312	0.316	35	50	45
	TZR-15	Zima Box RPC 15x1 pint Clamshell	RPC 6411	0.312	0.316	35	50	45
	TZH-15	HEB Zeema Box 15x1 Pint Clamshell	RPC 6411	0.312	0.316	35	50	45
	TZS-15	Zima Sobey's Complements 15x1 pint(280 gr) Clamshell	15 Lb. Sunset	0.312	0.316	35	50	45
	TZG-12	Zima 12 x 1 Dry Pint Golden Grape	15 Lb. Low Profile	0.314	0.318	34	50	45
	TZT-15	Zima sunset 15 x1 pint Top Seal	15 Lb. zima	0.312	0.316	25	50	45
	TZT-2	Zima 12x 2LBs Top Seal	Caja top seal zima	0.978	0.982	106	32	32
	TZO-6	Zima 6x1.5 lb Clamshell	15 lb sunset box	0.744	0.748	75	32	32
	TZW-12	Zima 12x1 Dry Pint Wegmans Orange	15 LB Low Profile	0.314	0.318	25	50	45
	TZW-12	Zima Wegman's 12x1 Dry Pint	15 Lb. Low Profile	0.314	0.318	34	50	65
Trío's	TTT-12	Trio president's choice Top Seal	RPC 6408	0.372	0.376	39	32	65
	TTR-10	Tomate RPC Trio 10x12oz (340gr) Clamshell	RPC 6408	0.374	0.378	39	32	65
	TTRH-10	Tomate HEB Trio RPC 10 x 12 Oz Clamshell	RPC 6408	0.374	0.378	39	32	65
	TTW-12	Tomate Trio Wegman's 10x12 Oz Clamshell	RPC 6408	0.374	0.378	39	32	65
	TTG-12	Tomate Trio Grape 10x12 Oz Clamshell	15 Lb. Low Profile	0.374	0.378	39	32	65
Bulk	TZ-10	Zima 10 lb Bulk	15 Lb. Low Profile	5.268	5.272	659	8	13
	TM-10	Minzano 10 lb Bulk	15 Lb. Low Profile	5.268	5.272	277	8	13
	TS-10	Splendido 10 lb Bulk	15 Lb. Low Profile	5.268	5.272	586	8	13
	TBK-10	Baby Kumato 10lb Bulk	15 Lb. Low Profile	5.268	5.272	479	8	13
	TYG-10	Tomato Yellow Grape 10lbs Bulk	15 Lb. Low Profile	5.268	5.274	112	8	13
	TCBY-16	Tomato Yelo Campari 16lb Bulk	15 Lb. Sunset	8.35	8.380	195	8	8
Medley	TWT-6	Wild Wonders 6X 1.5 lb Top Seal	10 Kg. Sunset	0.736	0.740	55	32	45
	TWT-1.5	Wild Wonders 12 X 1.5 lb Top Seal	Caja Top seal WildWonder	0.736	0.740	55	32	32
	TWT-2.1	12 x2lb. Wild Wonder Top Seal	Caja Top seal WildWonder	0.98	0.986	69	32	32
	TWT-2.1	6X2Lbs. Wild Wonder Top Seal	10 Kg. Sunset	0.98	0.986	69	32	32
	TGM-6	Gourmet Medley 6 x 2 lb Clamshell	15 Lb. Sunset	0.988	0.994	55	32	32
	TWT-12	Wild Wonders 10 x12 OZ. Top Seal	15 Lb. Low Profile	0.37	0.374	26	32	45
	TMCVT-2	6X 2Lb. Cross Valley Top Seal	10 kg US foods tomato	0.98	0.986	77	32	32
	TGMS-10	Gourmet Medley 10x12oz Sclam	15 Lb. Low Profile	0.374	0.378	19	32	45
	TGMSS-10	Gourmet Medley Sobey's Private 10x12oz S clam	15 Lb. Low Profile	0.372	0.376	19	32	45
	TGMH-15	HEB Gourmet Medley 15x1 Pint Top Seal	RPC 6411	0.312	0.316	17	50	65
	TGMR-	Gourmet Medley box 12 x 12oz RPC Clamshell	RPC 6411	0.372	0.376	23	32	65



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

	12							
	THT-24	Tomate 6x24 Oz. HEB Texas TWO Step No. 1	RPC 6408	0.746	0.750	89	32	45
	TBK-15	Mini Kumato 15 x 1 Pint Top Seal	15 Lb. Low Profile	0.314	0.318	22	50	45
	TGN-18	18 x 1.5Lb Nova Burst Clamshell	Deep Veggie Box	0.744	0.788	53	32	32
	TGJ-18	Gourmet Medley 18 x 1.5 lb Clamshell Japón	caja top seal Wild Wonder	0.744	0.748	55	32	32
	TWT-15	15 x 1 Dry Pint Wild Wonders Top Seal	15 Lb. Sunset	0.314	0.318	17	50	65
	TQ-6	Tomate Quattro Grape 6x18 Oz Clamshell	15 Lb. Low Profile	0.562	0.572	67	32	45
Splendido	TS-6	Splendido box 6 x 2 lb Clamshell	15 Lb. Sunset	0.988	0.994	99	32	32
	TSA-6	Angel Sweet box 6x2lbs Clamshell	15 Lb. Sunset	0.988	0.994	99	32	32
	TSB-2	Splendido box BJS 12 x 2 lb Clamshell	Deep Veggie Box	0.988	0.994	99	32	32
	TSC-10	Santalina box 12x10oz(280 gr) Clamshell Compliments	15 Lb. Low Profile	0.314	0.318	36	50	65
	TSP-1	Splendido box 12x1 pint clamshell Sunset	15 Lb. Low Profile	0.314	0.318	36	50	65
	TSPB-1	Splendido box 12x1 Pint Clamshell Blank	15 Lb. Low Profile	0.314	0.318	36	50	65
	TSFF-12	Splendido Box 12 x 1 Pint Grape F & F	15 Lb. Low Profile	0.314	0.318	34	50	65
	TSR-15	Splendido box RPC 15x1 dry pint Angel Sweet Grape	RPC 6408	0.314	0.318	34	50	65
	TSH-15	Splendido Box HEB 15X1 Dry Pint Angel Sweet Grape	RPC 6408	0.314	0.318	34	50	65
	TST-12	splendido 12x1.5LBS top seal	caja top seal angel sweet	0.734	0.738	75	32	32
	TST-2	splendido box 12x2LBS top seal	caja top seal angel sweet	0.978	0.982	99	32	32
	TST-2	Angel sweet top seal box 12x 2Lb	caja top seal angel sweet	0.978	0.982	88	32	32
	TST-15	Angel sweet box 15 x 1 pint Top seal	15 Lb. Sunset	0.314	0.318	36	50	65
	TAS-6	Angel Sweet box 6 x 1.5 Lb Clamshell	15Lb Sunset	0.744	0.748	69	32	32
			Angel Sweet box 6 x 1.5 Lb top seal	15 lb sunset box	0.744	0.748	75	32
TAJ-18	Angel Sweet box 18 x 1.5 lb Clamshell Japón	caja top seal angel sweet	0.744	0.748	75	32	32	
TAS-1.5	Angel Sweet box 12 x 1.5Lb Clamshell	Deep Veggie Box	0.744	0.748	69	32	32	

DOCUMENTO
CONTROLADO

ANEXO 2

Tolerancias Para Criterios de Calidad

Concepto	% de aceptación (tolerancia)	Unidad de Medida
Bajo peso	3 charolas con 4 gr. menos que el mínimo de peso. Obteniendo mayor o igual a 95% de cumplimiento. Considerando la cantidad de muestras a realizar según el anexo No. 1 registradas en el FO-SGC-005.	Charola
Colores Revueltos	5%	Charola
Calibres Revueltos	5%	Charola
Daños	5%	Fruto
Frutos agrietados o dañados	0%	Fruto
Frutos con Blossom severo	0%	Fruto
Falta de Etiqueta o Etiqueta con información errónea	0%	Charola
Materia Extraña (medicamentos, alimentos, vidrio, metal, madera)	0%	Charola

DOCUMENTO
CONTROLADO