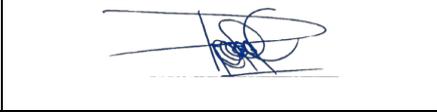
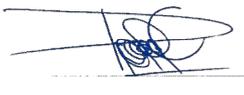


	CÓDIGO	REVISIÓN: 01
	FG-AG-FT003	FECHA DE INICIO: 13/05/2021
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO YUCA PELADA, TROCEADA Y CONGELADA
		
Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
María Moreira	Darling Toro	Roberto Flor
Producto:	Producto compuesto por yuca seleccionada, troceada, pelada (sin cascara), desvenada, lavada, desinfectada, cruda, congelada y empacada.	
Materia Prima:	Yuca fresca <i>Manihot esculenta</i> , variedad valencia	
Descripción de producto	Se usan tubérculos frescos (YUCA), que pasa por los procesos de pelado, troceado, desvenado y lavado, selección y desinfección con cloro a 150PPM, acondicionados (antioxidantes), y congelados en el túnel a una temperatura de -25oC a -30oC (-13oF a -22oF), para luego ser almacenados a temperaturas de -15°C (5°F), producto libre de plagas y sin material extraño. No es un alimento genéticamente modificado.	
Aditivo:	Antioxidante: Ácido cítrico E330 Dosis agregada: 1500gr en 600Ltrs de agua Dosis máxima: (No contiene límites máximos de aplicación, manejo bajo BPF)	
Especificaciones de calidad del producto	La materia prima que ingresa al sistema de congelación es previamente revisada con el objetivo de que cumpla con ciertos parámetros de calidad tales como:	
	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Longitud (mm): entre 60-100 Ancho (mm): entre 40-70	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Blanco cremoso, característico de la yuca Olor: Característico de la yuca, libre de olores extraños Sabor: Característico de la yuca, libre de sabores extraños Textura: Firme congelado, uniforme
Composición nutricional en 180g:	Energía: 290 calorías Grasas: 0g Sodio: 0mg Carbohidratos totales: 72g 3g Proteína: 1g	Fibra:
Presentación:	Empaque primario: Fundas de polietileno de baja densidad transparente más aditivo oxodegradable por fundas de 1 libra y 5 libras. Empaque secundario: Cajas de cartón armable biodegradable, de 5 bolsas por 5 libras y de 25 bolsas por 1 libra. Etiquetado fundas: Nombre del producto Proveedor (empresa) Dirección, teléfono, ciudad, sitio web Descripción de ingredientes e instrucciones preparación de producto Condiciones de almacenamiento Información nutricional Lote/Fecha de elaboración y vencimiento	
Palletizado:	Se usan pallets de madera certificados, cada pallet contiene: 90 cajas, las fundas de 1 libra se ubican de 25 bolsas por caja, las fundas de 5 libras contienen 5 fundas por caja, por lo tanto, cada caja tiene un peso neto 25lbs. En la quinta fila del pallet se debe colocar un esquinero en posición horizontal, se ajusta con el suncho cruzado por el pallet para dar más firmeza y luego se colocan los esquineros verticales en los 4 lados. En cada caja se ubica una etiqueta con información especificada: Producto, peso de caja, contenido de fundas por caja, lugar de origen de producto elaborado, destino donde llegará el producto y teléfono.	

Almacenamiento y transporte:	El almacenamiento se realiza en cuartos de congelación limpios y desinfectados. Con una temperatura de almacenamiento de -15°C (5°F). En cuanto al transporte, el contenedor debe encontrarse en condiciones limpias y desinfección, equipado con Termo King a una temperatura -20°C (-4°F). En el contenedor de 40' caben 20 pallets y 1.800 cajas, cada pallet contiene 90 cajas; cada caja contiene 25lbs de yuca pelada congelada.
Vida útil:	Manteniendo las condiciones de almacenamiento, cadena de frío e inocuidad, se garantiza una vida útil de 12 meses
Sugerencias de Consumo	Cocinar directamente en una olla con agua hirviendo, entre un lapso de tiempo de 15-20 minutos, hasta que la yuca este suave, añadir sal al gusto, escurrir el agua. El producto debe consumirse cocido debido a que pueden existir microorganismos perjudiciales para la salud.
Uso no previsto	El producto no debe consumirse sin cocerse o consumirlo como suplemento alimenticio
Imágenes del Producto Final	
Normativa	NTE INEN 2870 Trazabilidad en la cadena alimentaria frutas y hortalizas. Requisitos. CODEX STAN 192-1995 Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (GSFA)

	CÓDIGO	REVISIÓN: 01
	FG-AD-FT005	FECHA DE INICIO: 14/06/2021
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO JENGIBRE
		
Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Supervisor de Planta	Adriana Villavicencio	Gerente General
Producto	Jengibre	
Descripción de producto	El jengibre o kion (<i>Zingiber officinale</i>) es una planta de la familia de las zingiberáceas, cuyo tallo subterráneo es un rizoma horizontal muy apreciado por su aroma y sabor picante. La planta llega a tener 90 cm de altura, con largas hojas de 20 cm. La parte que se utiliza es la raíz (el rizoma), pelada y sin corcho. Se usa como condimento, en preparados medicinales, potenciador de sabor, etc.	
Requisitos del proceso	El producto es lavado, desinfectado, clasificado y empacado en cajas de cartón. Mantenido en refrigeración en almacenamiento y durante su despacho. El jengibre deberá: estar entero, estar sano, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpio, y prácticamente exento de cualquier materia extraña visible, estar prácticamente exento de daños causados por plagas que afecten al aspecto general del producto.	
Desinfectado:	Agua tratada y clorada entre 300 a 460 ppm	
Almacenado:	En cuartos fríos limpios y desinfectados con solución de amonio cuaternario, acondicionados a temperaturas entre 7° a 9° C (44,6° a 48,2°F)	
Transporte:	Es revisado y desinfectado con solución de amonio cuaternario y equipado con Thermo King, acondicionado el ambiente a temperaturas entre 7° a 9° C (44,6° a 48,2°F)	
Condiciones de Embalaje	Caja de cartón corrugado con perforaciones en la tapa y fondo.	
Paletizado	Se usan pallet de madera certificados, se colocan 77 cajas por pallet (cajas de 12 kilos) o 54 cajas por pallet (cajas de 18 kilos), en la quinta fila del pallet se debe colocar un esquinero en posición horizontal, se ajusta con el suncho cruzado por el pallet para dar más firmeza y luego se colocan los esquineros verticales en los 4 lados, los mismos que pueden ser de cartón o plástico.	
Imágenes del producto final		

	CÓDIGO	REVISIÓN : 01
	FG-AD-FT006	FECHA: 04/05/2021
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO YUCA PARAFINADA
		
Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Supervisor de Planta	Adriana Villavicencio	Cerente General
Producto	Yuca Valencia Parafinada	
Descripción de producto	La Yuca o Manihot esculenta , se ha cultivado en la mayor parte de las áreas tropicales y subtropicales del continente americano. Sus tubérculos son apreciados por su contenido en almidones de alto valor alimentario. Se usan tubérculos frescos, que son secados y cepillados antes del proceso de parafinar, el mismo que debe ser controlado en cuanto a la temperatura de la parafina la cual debe estar entre 150 y 160 °C.	
Especificaciones de calidad del producto	La materia prima que ingresa al sistema de parafinado es previamente revisada con el objetivo de que cumpla con ciertos parámetros de calidad tales como: Longitud: entre 15 - 50 cm Diámetro: entre 4 - 8 cm Características físicas: sin cortes en la cáscara ni en las puntas.	
Presentación:	El producto empacado es en presentación de 20, 36, 40 o 50 lbs según como indique la orden de compra del cliente.	
Vida útil:	Manteniendo las condiciones de almacenamiento tiene una vida útil de 60 días.	
Paletizado:	Se usan pallet de madera certificados, cada pallet contiene: 126 cajas en peso de 20 lbs, 77 cajas en peso de 36 lbs, 70 cajas en peso de 40 lbs y 54 cajas en peso de 50 lbs. En la quinta fila del pallet se debe colocar un esquinero en posición horizontal, se ajusta con el suncho cruzado por el pallet para dar más firmeza y luego se colocan los esquineros verticales en los 4 lados.	
Transporte:	El Contenedor limpio y desinfectado, equipado con Termo King, mantiene el ambiente a una temperatura de 8,2°C (46,76°F). En el contenedor de 40' caben 20 pallets.	
Sugerencias de Consumo	Se debe pelar y cocinar en una olla con agua hirviendo, hasta que la yuca este suave, añadir sal al gusto, escurrir el agua. Use en vez de papas cocinadas, ya sea enteras o en pure.	

Yuca

