



PANAFRESH

## Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Versión 1.0

Vigente desde:  
Septiembre 2019

### DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO

1. Recibo de materia prima y empaques

2. Lavado y Desinfección

PCC 1: Cloro a 50 ppm por 6 min

3. Selección

4. Picado

5. Envasado

6. Almacenamiento

 <b>PANAFRESH</b> <small>Alimentación sana y nutritiva</small>	<p align="center"><b>Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)</b></p>	<p align="center">Versión 1.0</p> <p align="center">Vigente desde: Septiembre 2019</p>
--	--	--

## DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

1. Recibo de materia prima y empaque: La materia prima y el material de empaque es inspeccionado al momento del recibo y se mantiene control de esto en el formulario de recibo.
2. Lavado y desinfección: Se realiza proceso de lavado de 3 pasos: se lava la fruta o verdura, luego se enjuaga el detergente y posteriormente se sumerge el producto por 3 minutos en solución desinfectante (Cloro a 100 ppm), por último se deja escurrir.
3. Inspección: En esta etapa se verifican las frutas y verduras y se descartan aquellas que no sean aptas para el proceso.
4. Picado: luego se realiza el picado de la fruta o verdura según lo solicitado.
5. Envasado: el producto se envasa manualmente y se coloca la información correspondiente al código y lote del producto.
6. Almacenamiento: el producto final se almacena a temperatura de refrigeración hasta su despacho.