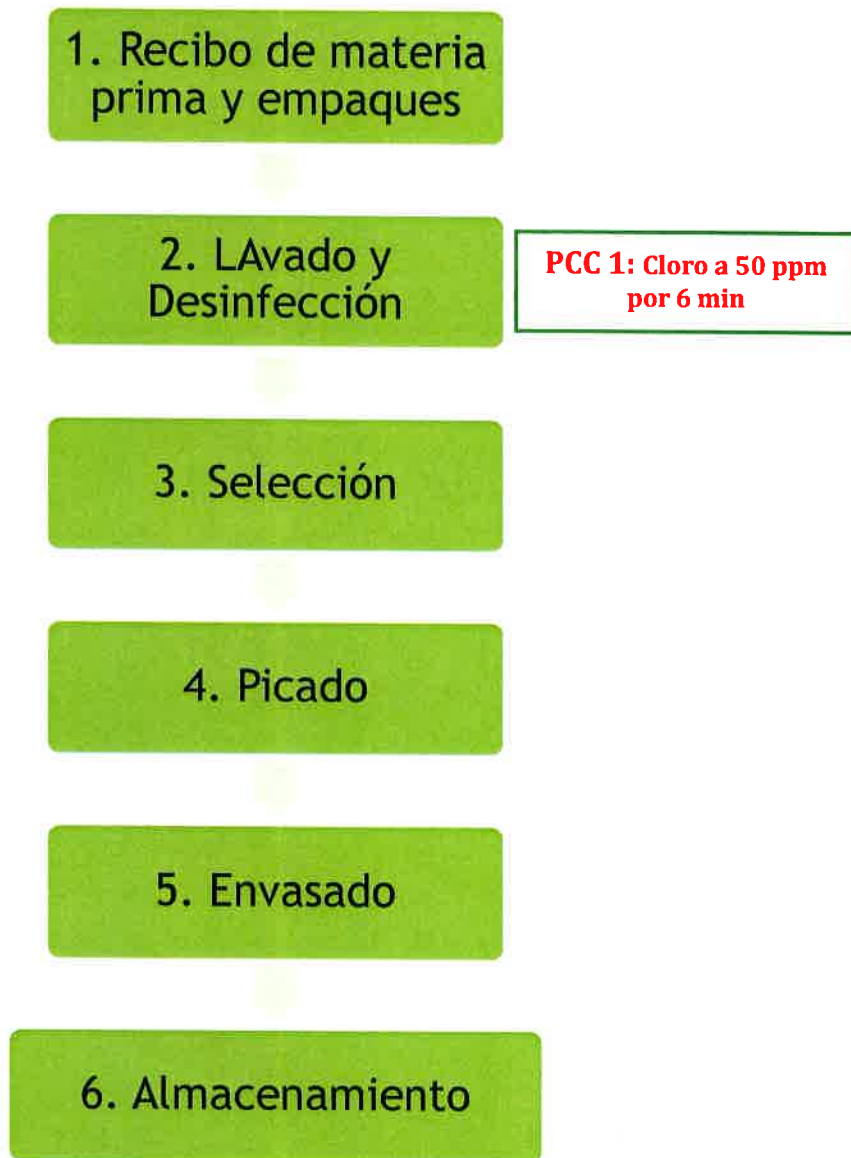


| | | |
|--|--|-----------------------------------|
|  | Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) | Versión 1.0 |
| | | Vigente desde: Septiembre 2019 |
| | | |

DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO



| | | |
|--|--|-----------------------------------|
|  | Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) | Versión 1.0 |
| | | Vigente desde: Septiembre 2019 |
| | | |

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.