

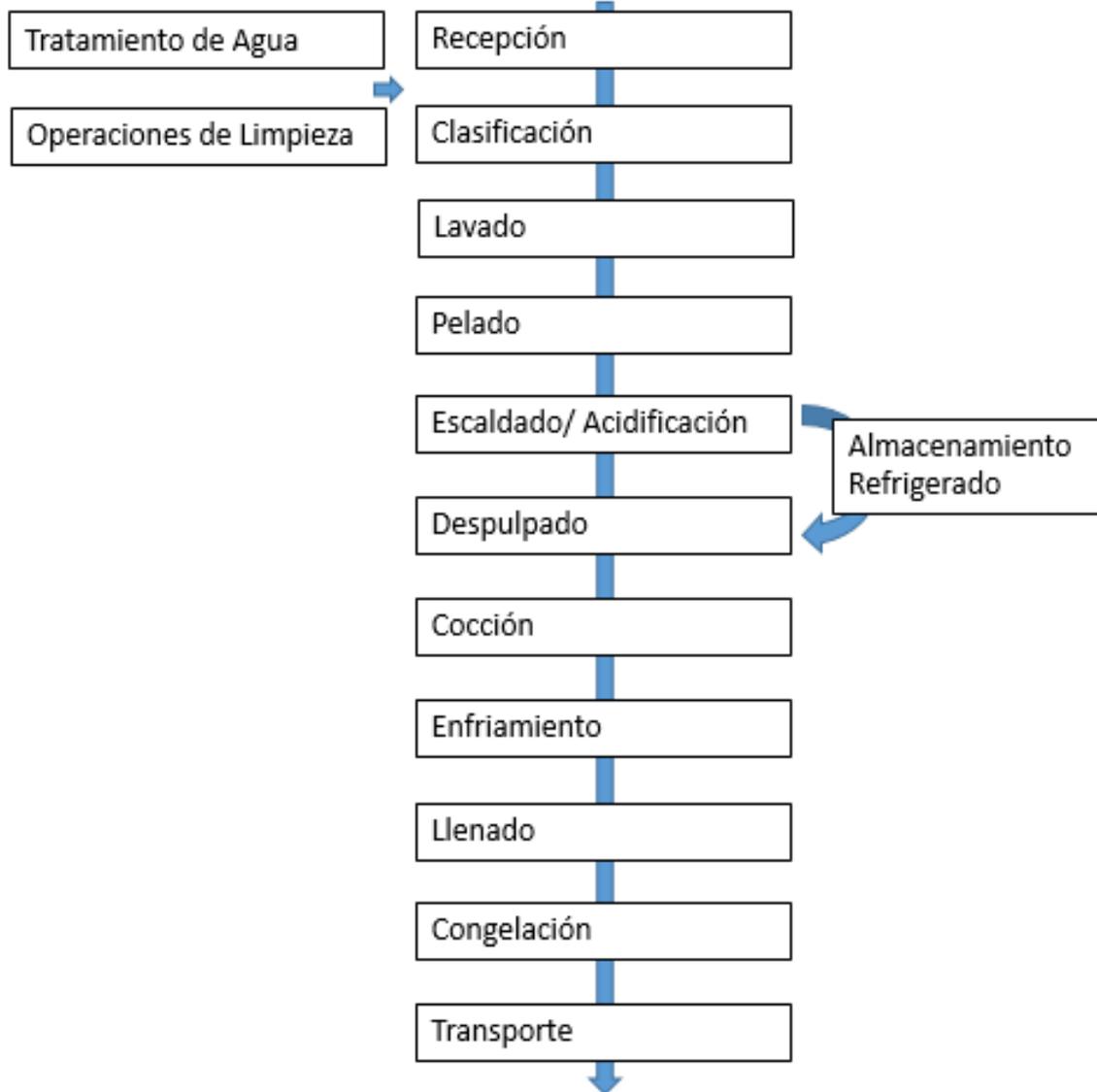


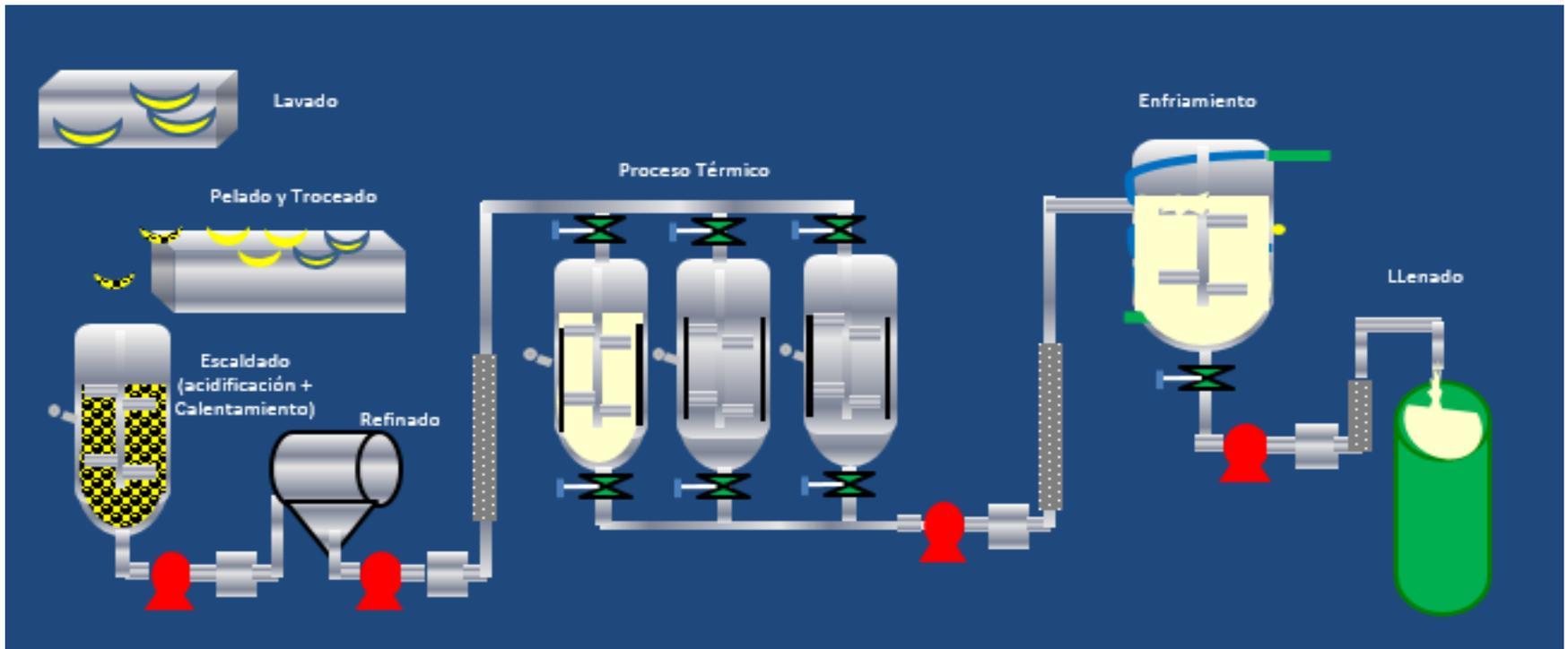
Procesamiento o de pulpa de frutas

Requerimientos mínimos

Expectativas







Requerimientos mínimos

- Cumplimiento de gaceta 36.081
- Desarrollo de programas prerrequisitos
- Desarrollo de procedimientos operativos estandarizados
- Implementación de HACCP
- Procedimiento de manejo de crisis (recall)
- Condiciones operativas (a continuación)

Requerimientos mínimos	Detalle
HACCP	Identificación y Control de peligros de Food Safety
PROCESO: Validación Proceso Térmico/ Reducir exposición	
Tratamiento agua de proceso	Ref. GO 36.395, requerimientos mínimos: Filtro area Cloro residual libre 0,3 y 0,5 mg/L, tiempo de residencia (20 min.) Filtro de Carbón Filtro Celulosa
Procedimientos de Limpieza	Estalecer procedimientos de limpieza Validación
Lavado Frutas	1.- Lavado agua potable 2.- Desinfección agua clorada: 0,5 mg de cloro por litro de agua 3.- Enjuague con agua potable
Selección/ Pelado/ Cortado	Estandarizar, trocear las frutas y control del estado (hongos)
Escaldado/ Estandarización	Temperatura 70 - 80 °C Tiempo 3 min. Adición Ácido Cítrico/ Ácido Ascórbico Asegurar pH en producto final 4 – 4.3
	Instalación de marmitas con agitación, con entrada de agua potable. Adición manual de las frutas con recipiente de acero inoxidable. Preparar solución ácida en frío (30 °C apróx.) y luego incorporar la fruta.
	Tubería de descarga Bomba de descarga <u>Recomendaciones de permanencia:</u> Posterior al escaldado mantener mín. a 60 °C. Despulpas inmediato.

Despulpado	Malla < 0,8 mm ϕ Tubería de descarga Bomba de descarga
Cocción	Validación proceso térmico: Tiempo mín. 5 min Temperatura min. 85°C
	Cierre de las marmitas
	Colocación de agitadores/ rompe olas
	Instalación de termocupla/ termómetro y termopozo
	Tubería de descarga y bomba de descarga
	Medio de Calentamiento: Vapor/ Aceite grado alimenticio
Enfriamiento	Temperatura máx. 24 °C Tiempo de permanencia max 12 horas. Congelar inmediatamente.
	Fabricación de tanque encamisado Cierre de tanque Tubería de descarga de vapor (codo) Instalación de Agitadores Entrada de producto que choque con las paredes.
	Tubería de descarga Bomba de descarga
	Medio de enfriamiento: Agua fría calidad potable.
	Higiene de los tambores/ material de empaque
Llenado	Malla de 1,5 - 1,9 mm ϕ Magneto tierra extraña 10.000 gauss
Congelación	Temperatura máx. - 18°C
Transporte	Temperatura máx. - 18°C
Manejo de Crisis	Procedimiento

Oportunidades



Próximos pasos



Gracias por su Atención!!!



¡El Trabajo en equipo garantiza el éxito!