

**IMPLEMENTACIÓN DE LA GUÍA RECALL EN LA EMPRESA K-LISTO
PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.S.**

JENNIFFER CISNEROS SÁNCHEZ

**Trabajo de grado en la modalidad de práctica profesional para optar al título
de Ingeniera Agroindustrial**

Director

Mg. CARLOS ALBERTO GONZÁLEZ CALLEJAS

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
PROGRAMA DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
SANTANDER DE QUILICHAO**

2023

Nota de aceptación

Aprobado por el comité de grado en cumplimiento de los requisitos exigidos por la Universidad del Cauca para optar por el título de Ingeniera Agroindustrial

Mg. CARLOS ALBERTO GONZÁLEZ
CALLEJAS.

Director

Jurado 1

Jurado 2

Santander de Quilichao, 17 de Abril del 2023

AGRADECIMIENTOS

Agradezco primero a Dios por la culminación de este proceso realizado, por darme la fortaleza e iluminar mi camino diariamente, a mis padres y hermano, por todo el esfuerzo realizado día a día para el logro de mi carrera profesional, a mis profesores por la enseñanza de todos sus conocimientos que han sido la base fundamental durante mi carrera universitaria y a la empresa K-LISTO productos alimenticios S.A.S. quien me abrió las puertas para la realización de este trabajo de grado, en especial al área de calidad, quienes me orientaron durante el tiempo de pasantía.

CONTENIDO

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	4
2. JUSTIFICACIÓN	5
3. OBJETIVOS	7
3.1 OBJETIVO GENERAL	7
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	7
4. MARCO REFERENCIAL	8
4.1 LOCALIZACIÓN E INFORMACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN	8
4.1.1 Localización.	8
4.1.2 Información de la organización	9
5. MARCO TEÓRICO	10
5.1.1 Fundamentación científica y tecnológica	10
5.1.2 Guía de Recall	10
5.1.3 Clases de Recall	10
5.1.4.1 Alérgenos.	11
5.1.4.2 Contaminación por microorganismos patógenos.	11
5.1.4.3 Contaminación química	12
5.1.4.4 Contaminación física	12
5.1.4.5 Error de rotulación	12
5.1.4.6 Defectos de empaque	13
6. METODOLOGÍA	15
6.1 Identificación de los procesos	15
6.2 Identificación de la información requerida para la guía de Recall	15
6.3 Seguimiento a cada área del proceso.	16
6.4 Ejercicio de la guía de Recall	17
6.5 Seguimiento y diseño de formatos	20
6.6 Identificación de las personas responsables de la guía de Recall	21
6.7 Socialización de mejoras y adecuaciones de cada programa.	21
6.8 Prueba de la guía de Recall:	21
7. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	22

7.1	MAQUILAS K-LISTO	22
7.1.1	Arepas de choclo.....	22
7.1.2	Papas a la francesa.....	24
7.2	Recepción de materias primas	24
7.3	Bodega de materia prima.....	26
7.4	PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS	27
7.4.1	Área de panadería.....	27
7.4.2	Área de pastelería	28
7.4.3	Área de salsas	29
7.4.4	Área de arepas.....	30
7.4.5	Cocción de maíz.....	30
7.4.6	Molienda de maíz	30
7.4.7	Amasado	31
7.4.8	Armado.....	31
7.4.9	Arepas rellenas	31
7.4.10	Arepas de huevo	32
7.4.11	Arepa de huevo grande.....	32
7.4.12	Arepas de huevo coctel.....	33
7.4.13	Relleno de las arepas de huevo	34
7.4.14	Laminado de arepas.....	34
7.4.15	Horneado	35
7.4.16	Área de cocina	36
7.4.17	Lavado de papa.....	36
7.4.18	Elaboración de sofrito.....	37
7.4.19	Cocción y desmechado de la carne	38
7.4.20	Elaboración de guisos	39
7.4.21	Reposo de guiso	40
7.4.22	Área de armado.....	42
7.4.23	Área de freidor	43
7.4.24	Área de marranitas.....	45
7.4.25	Área de empaque.....	45

7.4.26	Área de despachos, logística y facturación	47
7.5	PRESENTACIÓN DE EJERCICIOS DE RECALL REALIZADOS.....	49
7.6	Ejercicio de Recall para el mes 1	50
7.7	Ejercicio de Recall para el mes 2.....	52
7.8	Ejercicio de Recall para el mes 3.....	54
7.9	Resultados de la implementación de la guía Recall	55
8	CONCLUSIONES	58
9	RECOMENDACIONES	59
10	BIBLIOGRAFÍA	60

LISTADO DE FIGURAS

Figura 1. Ubicación geográfica del municipio de Yumbo en el departamento del Valle del Cauca.....	8
Figura 2. Maquila de arepa de cholo K-LISTO.....	22
Figura 3. Armado de arepas rellenas.....	32
Figura 4. Armado de arepas de huevo grande.....	33
Figura 5. Armado manual de arepas de huevo coctel.....	33
Figura 6. Proceso de relleno para arepas de huevo.....	34
Figura 7. Elaboración de arepas por laminadora.....	35
Figura 8. Horneo y reposo de arepas tipo tela.....	36
Figura 9. Lavado de papa.....	36
Figura 10. Cocción de sofrito para guiso.....	37
Figura 11. Desmechadora de carne y pollo Duprotec.....	38
Figura 12. Desmechado de carne.....	38
Figura 13. Cutter industrial.....	39
Figura 14. Bajadas de marmitas con guiso.....	40
Figura 15. Cuarto de reposo de guiso.....	41
Figura 16. Máquina armadora de empanadas.....	42
Figura 17. Proceso de elaboración de empanadas.....	43
Figura 18. Proceso de pre frituras de empanadas.....	44
Figura 19. Proceso de empaque del producto.....	46
Figura 20. Resultado de ejercicio de Recall: Mes 1.....	51
Figura 21. % Tiempo de Respuesta. Ejercicio de Recall mes 1.....	51
Figura 22. Resultado del ejercicio de Recall para el mes 2.....	53
Figura 23. % Tiempo de Respuesta. Ejercicio de Recall mes 2.....	53
Figura 24. Resultado del ejercicio de Recall para el mes 3.....	54
Figura 25. % Tiempo de Respuesta. Ejercicio de Recall mes 3.....	54
Figura 26. Análisis para el área de materia prima.....	55
Figura 27. Análisis para el área de producción.....	56
Figura 28. Análisis para análisis de calidad.....	56
Figura 29. Análisis para el área de despachos.....	57

LISTADO DE TABLAS

Tabla 1. Identificación de porcentajes para etapas a evaluar.....	19
Tabla 2. Identificación de porcentajes para determinar el tiempo de respuesta	20

LISTADO DE ANEXOS

Anexo 1. Tabla de atributos y variables de calidad de materias primas.....	63
Anexo 2. Condiciones de empaque y embalaje de materias primas.....	66
Anexo 3. Ejercicio de Recall para el mes 1	69
Anexo 4. Formato para control de lotes de despacho.....	77
Anexo 5. Formato para ejercicio de Recall.	78
Anexo 6. Ejercicio de Recall para el mes 2.....	79
Anexo 7. Ejercicio de Recall para el mes 3.....	90
Anexo 8. Seguimiento a formatos para control de lotes despachados.....	96
Anexo 9. Guía de Recall para la empresa K-LISTO PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.S.	164

RESUMEN

Se realizó la implementación de la guía Recall para la empresa K-LISTO productos alimenticios S.A.S. donde se evaluaron parámetros que afectan las áreas implicadas desde la recepción de materia prima, hasta el despacho de los productos terminados; se desarrollaron mejoras para la recepción de materias primas y despachos, analizando la información obtenida en las etapas para el desarrollo de la guía Recall y la eficiencia en el tiempo de respuesta, para ello se realizaron tres ejercicios a diferentes productos de la empresa.

ABSTRACT

The implementation of the Recall guide was carried out for the company K-LISTO productos alimenticios S.A.S. where parameters that affect the areas involved from the reception of raw materials to the dispatch of finished products were evaluated; improvements were developed for the reception of raw materials and dispatches, analyzing the information obtained in the stages for the development of the Recall guide and the efficiency in the response time, for this purpose three exercises were carried out with different products of the company.

INTRODUCCIÓN

Las crecientes demandas para garantizar la inocuidad por parte de los gobiernos, las industrias y los consumidores, suponen un desafío permanente para el sector alimentario. Es por eso que las industrias deben prevenir los impactos en la salud pública, en el comercio y la imagen de las empresas (Bejarano Roncancio et al., 2016) , por eso se debe realizar una guía de Recall, esta consiste en retirar un producto del mercado, algunas de las causas es por el incumplimiento de inocuidad, por estar adulterado, contaminado o mal rotulado, o que la autoridad sanitaria considere como infractor (InnovaChile & Ryan, 2021) es por esto que se realiza una implementación de la guía de Recall a la empresa K-LISTO productos alimenticios S.A.S., una empresa que se dedica a la elaboración de productos congelados tales como empanadas, marranitas, aborrajados, arepas, productos de hojaldre y productos de pastelería.

Para la realización de la guía Recall, se evaluaron las diferentes áreas de la empresa generando énfasis en los puntos críticos que pueden llegar a generar la realización de un Recall, se analizaron las áreas y se realizaron tres ejercicios de Recall para simular internamente y evaluar por medio de porcentajes establecidos, la eficacia con la que cuenta la empresa para la obtención de la información requerida, identificando a clientes que se despachó el producto durante las fechas estipuladas en los diferentes formatos de la empresa.

El tiempo de respuesta es fundamental para evaluar la eficiencia debido a que, con menor tiempo en recopilar la información, se puede informar a los clientes y se puede evitar posibles afectaciones a los consumidores. De acuerdo con InnovaChile & Ryan, 2021 el tiempo en la obtención de la información puede ir de dos hasta cuatro horas.

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La globalización en la producción y comercialización de alimentos ha desafiado la seguridad alimentaria en materia de inocuidad y calidad de los productos, lo que exige la implementación de nuevas estrategias de vigilancia que permitan identificar y retirar alimentos que puedan presentar un riesgo potencialmente importante o grave para la salud pública (Bejarano Roncancio et al., 2016). Es por eso que las empresas de cualquier tamaño que estén implicadas en la fabricación, procesamiento, empaque, almacenamiento o entrega de alimentos para los seres humanos necesita comprender y abordar los retiros de los alimentos (Schneider et al., 2021).

Por consiguiente, desde el tema de Recall (retiro de productos del mercado, que no cumplan con las especificaciones o no conformidades, y puedan afectar la salud de los consumidores) (Bejarano Roncancio et al., 2016). Se busca garantizar la recogida completa y eficiente de posibles alimentos que atenten contra la inocuidad, y también permite suministrar información relevante para la investigación y análisis de las posibles causas que puedan generar afectaciones en la salud de los consumidores (Ocampo Cardona, 2018), es por ello que se implementa esta guía en la empresa K-listo productos alimenticios S.A.S. dedicada a la producción y comercialización de productos congelados.

En cada área de proceso existen riesgos que pueden alterar el producto final y representar un riesgo a los diferentes consumidores, es por eso que se deben manejar parámetros para evitar un retiro de producto del mercado, además no se lleva a cabo un orden para rastrear cada uno de los productos que se realiza, debido a que el área de despachos maneja el formato de control de lotes despachados y no tiene un seguimiento para asegurar que se esté llevando a cabo correctamente, además los documentos no tienen fechas en los registros establecidos.

2. JUSTIFICACIÓN

Recall es una guía para retirar productos potencialmente peligrosos del mercado o de consumidores finales (Schneider et al., 2021). La empresa K-LISTO productos alimenticios S.A.S. debe tener una estrategia definida en caso de ser necesario el retiro de productos, de manera rápida, eficiente, y así, proteger a los consumidores.

Un producto alimenticio puede ser retirado del mercado por varias razones: no ser inocuo, estar adulterado, contaminado o mal rotulado, o que la autoridad sanitaria considere como infractor de la ley (InnovaChile & Ryan, 2021).

De acuerdo con De Oliverira Santos (2021), se debe implementar acciones de retiro identificando los tipos de retiro existentes y su grado de severidad, debido a que existen dos tipos de retiro, el voluntario, que se da por el fabricante de alimentos; o la involuntaria, que está determinada por una agencia gubernamental. A su vez, se tiene en cuenta el grado de gravedad que se dividen en tres clases, como clase I, donde existe una probabilidad razonable donde el producto cause consecuencias adversas graves a la salud, o incluso la muerte; la clase II donde existe una probabilidad remota de consecuencias adversas para la salud y la clase III, donde el consumo del producto no genere consecuencias adversas para la salud (Bejarano Roncancio et al., 2016).

El inicio y la finalización del retiro deberán ejecutarse en el menor tiempo posible para minimizar la exposición de los consumidores. El procedimiento secuenciado y documentado se pondrá en práctica toda vez que se detecte un problema con algún alimento distribuido en el mercado (ANMAT, 2005).

El Recall de un producto se considera oficialmente terminado cuando se han realizado todos los esfuerzos necesarios para retirar del mercado el producto que ha infringido la ley. Se establece que los alimentos que impliquen un riesgo para la salud deberán ser decomisados por la autoridad sanitaria. Estos pueden quedar retenidos bajo custodia de su dueño o tenedor, con prohibición de efectuar su traslado, consumo, expendio o distribución a cualquier título (*decreto número 1500 de 2007*).

La implementación de la guía Recall ayudará a tener un control en la empresa K-LISTO productos alimenticios S.A.S. para rastrear los diferentes productos que se

llevan a cabo, además cuando son despachados a los diferentes sitios de comercialización y tener una respuesta de alerta oportuna cuando sea necesario.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Implementar una guía Recall para garantizar la respuesta oportuna sobre un producto fuera de las especificaciones o no conformidades de la empresa K-LISTO productos alimenticios S.A.S.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

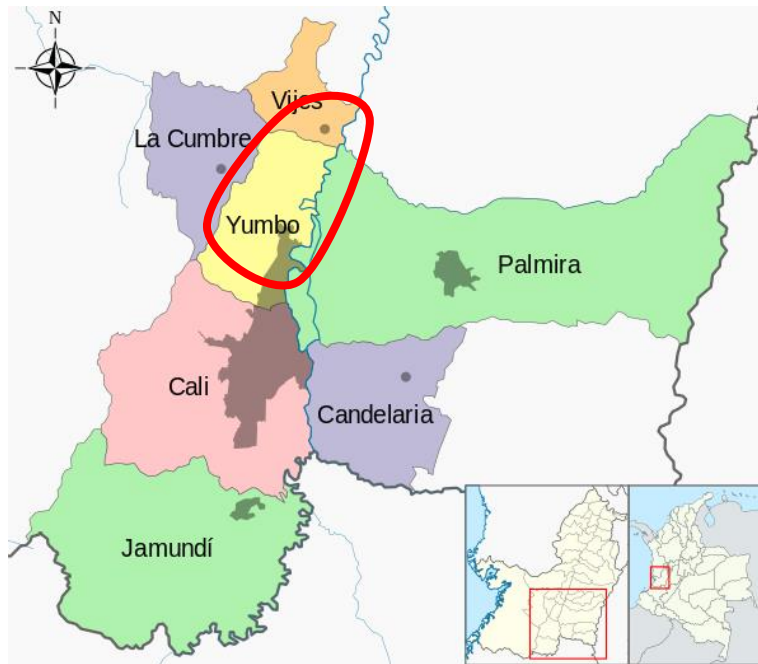
- Analizar cómo están estructuradas las áreas de la empresa actualmente implicadas en la guía Recall.
- Realizar mejoras en el área de materia prima y despachos para la información requerida en los ejercicios de la guía Recall de un determinado producto fabricado por la empresa K-LISTO productos alimenticios S.A.S.
- Evaluar las etapas y la eficiencia en el tiempo de respuesta para la implementación de la guía Recall en la empresa K-LISTO productos alimenticios S.A.S.

4. MARCO REFERENCIAL

4.1 LOCALIZACIÓN E INFORMACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

4.1.1 Localización. Ubicado en el Sur Occidente Colombiano como se muestra en la figura 1; entre las estribaciones de la cordillera occidental, el departamento del Valle del Cauca en el municipio de Yumbo, limita con al Norte con el municipio de Vijes, por el sur con la ciudad de Santiago de Cali, por el oriente con el municipio de Palmira, al occidente con el municipio de La Cumbre y con la cordillera Occidental. La extensión total del municipio de Yumbo es de 227.89 kilómetros cuadrados. El municipio presenta una temperatura media de 16°C, aproximadamente. Su altura está a 1.021 metros sobre el nivel del mar (Alcaldía de Yumbo, 2022).

Figura 1. Ubicación geográfica del municipio de Yumbo en el departamento del Valle del Cauca



Adaptado de turismo Valle del Cauca (Alcaldía de Yumbo, 2022)

4.1.2 Información de la organización. La empresa K-LISTO productos alimenticios S.A.S. en 1984 inicia su labor con el mercado de alimentos pre cocidos congelados en el barrio San Nicolás con la fabricación de empanadas y dedos de queso en la ciudad de Cali. Iniciaron la atención en los supermercados de cadena COMFANDI.

Con el paso de los años hay un incremento en la producción, siendo así que para el año 2000 se da inicio con cadenas de autoservicios en la ciudad de Cali, Eje Cafetero y Bogotá.

Es una empresa con 8 líneas de producto con diferentes sabores y referencias en el mercado como lo son empanadas, marranitas verdes, marranitas maduras, variedad de arepas, salsas, productos elaborados con hojaldres, panadería y pastelería.

Actualmente, la planta de producción está ubicada en la Cra 36 # 13-13, Yumbo, Valle del Cauca, donde genera empleo a 200 familias.

Uno de los productos más reconocido que produce la empresa, son las empanadas TOASTATAS que vende tiendas D1 S.A.S. la compañía con más puntos de venta en Colombia, alcanza 2.000 tiendas, cubriendo el 87% del territorio, en 28 departamentos y 450 municipios (Tiendas D1, 2020).

5. MARCO TEÓRICO

Una guía de Recall busca dar respuesta oportuna a las diferentes situaciones que pueden generar un Recall, para ello se identifican las clases de Recall y las causas que pueden generar un Recall en la industria de alimentos.

5.1.1 Fundamentación científica y tecnológica. La formulación y aplicación de la estrategia Recall tiene como fin dar respuesta a situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos y garantizar al consumidor el derecho a recibir alimentos inocuos, es decir que no contengan agentes físicos, químicos o biológicos que pongan en riesgo su salud (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013). Por ende, esta estrategia define una clasificación que permite determinar las decisiones que se deben tomar teniendo en cuenta la incidencia, el riesgo y el efecto de un producto no conforme con las leyes de seguridad alimentaria.

5.1.2 Guía de Recall. Retiro de productos del mercado, que no cumplan con las especificaciones o no conformidades, y puedan afectar la salud de los consumidores) (Bejarano Roncancio et al., 2016). Cuando hay dudas o efectivamente se tiene la certeza de que viola las leyes alimentarias vigentes o bien que se transgreden los estándares de calidad establecidos por la empresa para dicho mercado (InnovaChile & Ryan, 2021).

5.1.3 Clases de Recall

Según InnovaChile & Ryan (2021), se debe realizar Recall dependiendo del riesgo, incidencia o efecto que conlleve un determinado producto contaminado, adulterado, o mal rotulado sobre la salud de la población, se puede dividir el Recall en clases:

- **Clase 1:** situación de riesgo para la salud donde existe una probabilidad razonable de consecuencias adversas graves a la salud o la muerte.
- **Clase 2:** situación de peligro para la salud donde existe una probabilidad remota de consecuencias adversas para la salud por la utilización del producto.
- **Clase 3:** situación donde el uso del producto no causa consecuencias adversas para la salud.

5.1.4 Algunas de las causas de Recall

Debido a que un Recall busca recolectar la información necesaria para la recogida de productos del mercado, se establecen las causas que implican una amenaza para la salud de los consumidores:

5.1.4.1 Alérgenos. se define como una reacción de hipersensibilidad iniciada por mecanismos inmunológicos que se produce tras la ingestión, contacto o inhalación de un alimento o de un aditivo alimentario contenido en el mismo, y que engloba un espectro de síntomas que comprende desde urticaria hasta reacciones anafilácticas severas (De la Cruz et al., 2018). Según el Diario Oficial de la Unión Europea (2011), los alérgenos obligatorios que deben estar informados en la etiqueta son:

- Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, etc.)
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- Soja y productos a base de soja
- Leche y sus derivados
- Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, etc.)
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- Dióxido de azufre y sulfitos
- Altramuces y productos a base de altramuces
- Moluscos y productos a base de moluscos

5.1.4.2 Contaminación por microorganismos patógenos. El contagio está dado por la presencia de organismos patógenos y/o sus toxinas, que pueden descender desde el origen de los alimentos, o también ser generados por las malas prácticas durante el proceso que debe llevar a cabo.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) son un problema de salud pública en todo el mundo y una causa importante de morbilidad, lo cual supone una carga económica significativa para las naciones, perjuicios para los consumidores y un impacto al comercio internacional de productos alimenticios (Palomino Camargo

& Gonzales Muñoz, 2014). Entre las bacterias patógenas más comunes en los alimentos se pueden encontrar: *Clostridium botulinum*, *Escherichia coli*, *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica*, *Staphylococcus aureus*, *Shigella spp.*, *Bacillus cereus*, y *Campylobacter jejuni*.

5.1.4.3 Contaminación química. Son sustancias químicas que entran en contacto directo con los alimentos y, que pueden llegar a ser nocivos o tóxicos para la salud a corto, medio o largo plazo. Entre los más comunes son productos de limpieza y desinfección que pueden contaminar los alimentos debido a que entran en contacto con el producto (elika, 2022)

Las fuentes más comunes de contaminación químicas son:

- Pesticidas, herbicidas o plaguicidas
- Metales pesados y plásticos
- Conservantes
- Toxinas naturales, que son generadas por los alimentos de forma espontánea

5.1.4.4 Contaminación física. Se considera contaminación física cualquier objeto presente que sea ajeno al proceso de producción y elaboración del producto, como por ejemplo la presencia de vidrios, plásticos, trozos de metal, madera u otros objetos que pueden caer accidentalmente, durante cualquier etapa de la producción de alimentos. Desde la recepción de materias primas hasta el producto terminado y listo para la entrega a sus diferentes consumidores (elika, 2022).

Entre los tipos de contaminación física más comunes, se encuentran:

- Huesos, astillas o espinas
- Cristales, porcelana
- Trozos de madera y metal
- Relojes, anillos, pendientes
- Materiales de envasar o empaquetar

5.1.4.5 Error de rotulación. La rotulación tiene como finalidad informar en el etiquetado del producto al consumidor sobre las propiedades nutricionales que tiene cada producto alimenticio, desde la declaración de nutrientes hasta la información nutricional complementaria. Siguiendo los requisitos generales de rotulado o

etiquetado de los alimentos (Ministerio de la Protección Social resolución número 5109 de 2005).

Cuando alguno de esos requisitos generales expresados en la normatividad y siguiendo los permisos especiales por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA); no se cumplen, ya sea no declarando ingredientes o rotulando erradamente la composición de los nutrientes, se puede requerir de un proceso del programa Recall.

5.1.4.6 Defectos de empaque. Los defectos del envase y/o empaque, tales como sello fallado o fugas microscópicas, defectos en la visibilidad del lote y fecha de vencimiento, contenido, medida, entre otros, con el fin de contribuir a la protección de la salud y que pueden derivar en un problema de calidad y/o inocuidad en determinado producto que haya procesado la empresa.

5.1.4.7 Evaluación de riesgo. Para realizar un seguimiento, poder detectar o recibir notificaciones cuando haya la necesidad de realizar un procedimiento de Recall se debe efectuar una evaluación de riesgo que debe ser realizada por el comité de Recall (grupo establecido por el fabricante o el proveedor de alimentos). De acuerdo con los principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos, se deben determinar en:

- **Identificación del peligro:** agentes biológicos, físicos y químicos presentes en el alimento que puedan generar efectos adversos para la salud.
- **Caracterización del peligro:** evaluación cuantitativa o cualitativa de consumo de agentes patógenos que puedan estar presente en los alimentos.
- **Evaluación de la exposición:** valoración cuantitativa o cualitativa que pueden tener los consumidores probables del producto.
- **Caracterización del riesgo:** es la etapa final de la evaluación del riesgo donde se debe realizar una estimación del riesgo y sus probabilidades.

En el área de calidad de una empresa, se debe de llevar a cabo el manejo y cumplimiento de los programas básicos y programas complementarios, según la Resolución 2674 del 2013 se encuentran los siguientes programas:

- Limpieza y desinfección
- Control plagas
- Calidad del agua
- Manejo de residuos sólidos y líquidos
- Personal Manipulador de Alimentos (BPM)
- Plan de muestreo microbiológico (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y el estudio de la vida útil)
- Control de Proceso
- Proveedores
- Mantenimiento preventivo

6. METODOLOGÍA

Para el área de calidad de la empresa K-LISTO, una guía de Recall (retiro de productos del mercado, que no cumplan con las especificaciones o no conformidades, y puedan llegar a afectar la salud de los consumidores) es de vital importancia, para brindar herramientas de respuesta y alerta de un lote o producto determinado de acuerdo con no conformidades de calidad, evitando así el consumo en el mercado.

Para dar cumplimiento al primer objetivo, se realizaron las siguientes actividades:

6.1 Identificación de los procesos. Conocer cada uno de los procesos que se llevan a cabo en la planta para la elaboración de los productos; además, conocer el proceso de maquila de algunos productos que son distribuidos a los puntos de venta de la empresa K-LISTO productos alimenticios S.A.S.

6.2 Identificación de la información requerida para la guía de Recall. Identificación de todas las variables y factores que intervienen en cada etapa del proceso, tales como, temperatura, recepción de materias primas, control de calidad, programa de trazabilidad, personal que está involucrado en cada proceso y producto terminado.

Conocer a fondo el programa de trazabilidad, este es un programa fundamental que va de la mano con la implementación de la guía Recall, debido a que se puede rastrear el historial de cada una de las materias primas y productos a lo largo de los procesos (InnovaChile & Ryan, 2021). Es un programa muy amplio y que abarca áreas de producción, calidad, almacenamiento de materia prima y producto terminado, y documentación, como lo son formatos de limpieza y desinfección de cada una de las áreas de la empresa, seguimiento a control de plagas, formatos de producción y demás.

Después de obtener la identificación necesaria, y de conocer las falencias que tiene la empresa en cada área, se llevo a cabo un seguimiento a las variables y factores que afecten cada área de proceso, con el fin de garantizar un control de los puntos críticos de control que afecten el producto final y puedan generar una alerta para el retiro del producto del mercado, se evidencio la documentación que se puede implementar para las mejoras y mejor manejo de las áreas implicadas, tales como, despachos y facturación, debido a que son los encargados de suministrar la

información necesaria para generar un rastreo de los productos que son comercializados a sus clientes.

De acuerdo con InnovaChile & Ryan, 2021), cuando la empresa toma la decisión de realizar un Recall, como primera medida se estudia cuál será el procedimiento que debe seguir la empresa para la recogida de un producto y hacer cumplir la guía Recall establecida. Se deberá determinar el personal involucrado para realizar la guía, con el fin de capacitar constantemente al personal encargado; se deben hacer simulacros mensuales y cortos de la guía eligiendo productos elaborados dentro de la empresa y establecer porcentajes para cada área implicada en la guía, tales como el tiempo de respuesta, la totalidad de la información requerida y la cooperación con establecimientos, como puntos de venta y demás lugares de comercialización.

Para dar cumplimiento al segundo objetivo, se realizaron las siguientes actividades:

6.3 Seguimiento a cada área del proceso. El seguimiento inició desde el área de recepción de materias primas, debido a que diariamente se reciben diferentes materias primas que requieren de condiciones específicas, (temperaturas, control en bodegas, buena rotación, separación de productos debido a que las reacciones que puede haber por los productos alérgenos manejados en el área de bodega de materia prima, contaminación cruzada, certificados de calidad de todas las materias primas etc.) y que afectan la vida útil de las materias primas utilizadas para la elaboración de los diferentes productos de la empresa, es indispensable tener la información de la vida útil de cada una de las materias primas y las fichas técnicas, donde se consolidan especificaciones que se requieren para el seguimiento de los productos, con el fin de garantizar las condiciones de almacenamiento de cada materia prima (Dugotex, 2021).

Obtener información de certificados de calidad, es indispensable para el cumplimiento de los procedimientos y garantizar la calidad del producto (Pascual, 2014) por ello, se hizo un seguimiento para determinar los proveedores que no presentaban certificados de calidad y exigir la entrega de estos documentos cuando se recibe la materia prima.

Se continuó con el área de despachos, este debe tener un control en el orden y seguimiento con respecto al manejo de los inventarios y la rotación en el almacenamiento de los cuartos de producto terminado, para cumplir la regla de: Primero que entra, primero que sale (PEPS) (Unilever Food Solutions, 2022).

Es de gran importancia llevar a cabo la regla de PEPS en todas las áreas de la empresa, teniendo en cuenta la fecha de vencimiento y la vida útil de cada uno de los productos (todo el producto no tiene la misma vida útil establecida); en esta área se debe realizar el seguimiento de lotes a los vehículos encargados de llevar los productos a los puntos de ventas.

El área de logística y facturación, también debe tener un seguimiento, ya que, está involucrado con los lotes despachados a los diferentes lugares establecidos por la empresa, resaltando que es el área encargada de la contratación de los vehículos a empresas externas para comercializar los productos a las diferentes ciudades de Colombia y a las bodegas externas que tiene la empresa para el almacenamiento del producto terminado en la capital del país. Esta información es suministrada por las personas encargadas del área, debido a que deben digitar toda la información al programa eXpertis, software modular, flexible y escalable (Software Selección, 2017) con cuadros de mando que maneja la empresa actualmente.

El área de ventas será ser evaluada en cuanto a la información que debe tener con cada uno de los clientes, ya que una comunicación directa genera una disminución de tiempo a la hora de realizar la guía de Recall y poderlos informar inmediatamente.

Finalmente, se espera que cada área mencionada anteriormente presente mejoras, se analizó las áreas de recepción de materia prima y de despachos para garantizar que se estén llevando a cabo las correcciones dadas; las demás áreas se evaluarán de manera mensual cuando se realice la guía de Recall y se puedan determinar las fallas de estos.

6.4 Ejercicio de la guía de Recall. Con toda la información obtenida se realizará la guía de Recall. Según la información obtenida por (InnovaChile & Ryan, 2021) el procedimiento que se debe realizar será el siguiente:

- Elegir un producto para la realización de la guía de Recall, con un lote específico, teniendo que, de ellos se debe escoger, por lo menos, un lote que haya sido elaborado recientemente, y en el que parte de su stock esté en las instalaciones o en la bodega y otra parte ya se encuentre en el mercado para la determinación y verificación del sistema implementado, teniendo en cuenta el tiempo de respuesta. (Schneider et al., 2021).
- Identificar una posible causa que genere el retiro de un producto elaborado por la empresa K-LISTO productos alimenticios S.A.S. para obtener la información necesaria. Las causas pueden ser:

- **Alérgenos:** se requiere información del área de materia prima y el área de producción, así se puede verificar cuales fueron los ingredientes utilizados para la elaboración del producto, la cantidad y los proveedores de cada una de las materias primas.
- **Contaminación por microorganismos:** validar la información existente sobre el programa de muestras de la empresa realizada por el área de calidad y un laboratorio contratado, donde cada mes se realizan análisis de los productos.
- **Contaminación físico/química:** determinar en qué parte del proceso se pudo haber generado este tipo de contaminación, con ayuda del área de producción. Como por ejemplo, cuando la declaración de nutrientes y la información nutricional complementaria estén erradas (InnovaChile & Ryan, 2021).
- **Error de rotulación y defectos de empaque:** se analizan las posibles causas que pudo haber generado el retiro del producto.
- Con ayuda del área de despachos, se determinó cuantos paquetes del producto elegido anteriormente se encuentran en el stock, esto con el fin de tener un valor sobre la cantidad de mercancía existente (Iglesias Castro, 1994); además se debe verificar desde que fecha se inició el despacho de este producto, se realizará con la ayuda del control de lotes despachados.
- Con ayuda del área de facturación, se recibe la información de la cantidad de producto despachado desde la fecha de inicio registrada en los formatos hasta la fecha en que finalizó el ultimo despacho, o en su defecto, la fecha del día actual si aún se cuenta con stock del producto en la empresa.
- Formato de producción, para verificar la cantidad de producto elaborado y variables que pudieron afectar el producto, tales como temperatura y almacenamiento.
- Elaborar de carta de retiro para los clientes de la empresa, donde se especifique el retiro del producto del mercado. Este proceso se realizará con ayuda del área de ventas, la distribución de las cartas de una manera rápida, utilizando el contacto directo o medios alternativos (como el correo electrónico) para agilizar el proceso de recogida y evitar la distribución al consumidor final.
- Disposición del producto final, la empresa o el INVIMA determinan que se debe hacer con el producto retirado.

Finalmente analizan los datos obtenidos, el tiempo que se tardó en recolectar la información y la coherencia de estos, con la cantidad de producto elaborado y la cantidad de producto despachado.

De acuerdo con InnovaChile & Ryan, para tener un mejor control sobre la evaluación de las áreas implicadas, se establecieron etapas de la guía de Recall, llevándose a cabo por medio de valores porcentuales según la información encontrada en la empresa. En este caso se evaluaron: área de logística y despachos, recepción de

materias primas y el tiempo de la recolección de los datos a la hora de realizar el ejercicio de la guía de Recall.

Las etapas evaluadas durante los ejercicios de Recall se dividieron en cuatro partes, denominadas:

1. **Materia prima:** se evaluó el cumplimiento de las BPM, el formato de recepción de materias primas e insumos y el orden en la bodega de materia prima.
2. **Proceso de realización del producto:** se recolectó la información necesaria, determinando los parámetros que afectarían el producto terminado y se tenía la necesidad de realizar la guía de Recall.
3. **Resultado de análisis de calidad:** información recolectada durante el proceso de la realización del ejercicio de trazabilidad,
4. **Despacho de producto terminado:** de esta área se tomó la información final para la identificación del retiro de productos del mercado.

De lo mencionado anteriormente, y en acuerdo con InnovaChile & Ryan se determinaron los siguientes porcentajes.

Tabla 1. Identificación de porcentajes para etapas a evaluar

ETAPAS A EVALUAR	TEÓRICO
ETAPA 1: materia prima, material de empaque, ingredientes menores, reproceso	25,00%
ETAPA 2: proceso de realización del producto	50,00%
ETAPA 3: resultados análisis de calidad	12,50%
ETAPA 4: despacho de producto terminado	12,50%
% INFORMACIÓN	100,00%

Tiempo de respuesta: se debe tener una eficiencia con esta etapa evaluada, puesto que, con menor tiempo en la recopilación de la información, se puede avisar a los diferentes clientes y se puede evitar el riesgo establecido a los consumidores, en las normas de seguridad alimentaria y los estándares que encontramos en el mercado de los clientes, este tiempo puede ir de las dos a las cuatro horas (InnovaChile & Ryan, 2021) de acuerdo a esta información, se realizó una tabla para

determinar el porcentaje del tiempo de respuesta desde que inicia el ejercicio de Recall, hasta su fin, con la meta de llegar en un porcentaje de tiempo de respuesta real de un 100%, pero por el momento se va a trabajar con un 75% para la implementación.

Tabla 2. Identificación de porcentajes para determinar el tiempo de respuesta

% TIEMPO DE RESPUESTA	
Entre 0-1 hora	100%
Entre 1-2 horas	75%
Entre 2-3 horas	50%
Entre 3-4 horas	25%
Mayor a 4 horas	0%
% Tiempo de Respuesta (Real):	
% Tiempo de Respuesta (Teórico):	75,00%

C

Los valores porcentuales se establecieron después del primer ejercicio de Recall, donde se recolectó la información necesaria en cada una de las áreas y así, se tuvo una equivalencia justa para ser distribuida, dependiendo del tipo de información suministrada por cada una.

Al final de cada ejercicio, todo debe quedar documentado, con las respectivas observaciones de cada área y toda la información organizada, de esta manera se dará por terminado el ejercicio de la guía de Recall.

6.5 Seguimiento y diseño de formatos. Cada mes se llevaron a cabo ejercicios de la guía de Recall, a diferentes productos que son elaborados en la empresa con el fin de evaluar las áreas implicadas. Como guía, se tomará el ejercicio de la guía de Recall realizado como una base comparativa para los siguientes ejercicios, donde se evaluarán las falencias obtenidas en cada uno, y se analizó las posibles mejoras que se pueden implementar, tales como una mejor organización, creación de formatos y seguimiento individual en cada una de las áreas donde se lleven a cabo los formatos que se requieran a la hora de realizar un retiro de un determinado producto del mercado.

6.6 Identificación de las personas responsables de la guía de Recall. Los incidentes alimentarios no tienen día ni horario de presentación por lo que es recomendable contar con personal designado para recibir llamadas de emergencia relacionadas con reclamos sobre alimentos (ANMAT, 2005).

Es por ello que para realizar una buena guía de Recall, es necesario contar con un buen equipo de trabajo. De acuerdo con (InnovaChile & Ryan, 2021), este debe estar familiarizado con todos los aspectos, teniendo en cuenta desde el inicio del proceso productivo hasta llegar al consumidor final.

El equipo de trabajo que va a hacer responsable de la guía de recall será:

- Gerencia General
- Gerente Operativa
- Logística y Despachos
- Gerencia Comercial (Ventas)
- Jefe de producción
- Supervisor de producción
- Supervisor de calidad

6.7 Socialización de mejoras y adecuaciones de cada programa. Es muy importante socializar, para poder adquirir un mayor compromiso y poder realizar un seguimiento adecuado, de esta manera se puede garantizar que las mejoras se estén llevando a cabo de la manera correcta en cabeza de las personas responsables, es por eso que se realizaron reuniones mensuales después del primer ejercicio de la guía de Recall para plantear las falencias y las posibles soluciones que se pueden generar.

Cada mes se mostrarán los avances que tiene la guía, y el resultado de cada área que está implicada, como lo es despachos y recepción de materia prima.

Para dar cumplimiento al tercer objetivo, se llevó a cabo la siguiente actividad:

6.8 Prueba de la guía de Recall: después de llevar a cabo los ejercicios de la guía de Recall durante tres meses, se hizo una evaluación final de la guía, para determinar el avance obtenido por cada una de las áreas implicadas y así comparar los resultados de los resultados iniciales y finales para establecer cuál fue la efectividad a la hora de recuperar el producto que está siendo retirado del mercado.

7. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Se realizó la identificación de todos los procesos que se realizan en la planta de producción de la empresa K-LISTO productos alimenticios S.A.S. desde la recepción de la materia prima hasta el área de despachos.

7.1 MAQUILAS K-LISTO

7.1.1 Arepas de choclo

La empresa cuenta con maquilas que son realizadas por una empresa externa, donde se elaboran arepas de choclo en diferentes presentaciones: arepa de choclo tipo sándwich, arepa de choclo x 4 unidades y arepa de choclo x 5 unidades.

Figura 2. Maquila de arepa de cholo K-LISTO



Cuando el producto llega a la empresa, se realizan las respectivas revisiones para dar cumplimiento a la Resolución 2674 del 2013:

- Verificación del cumplimiento de BPM, donde el personal que entrega debe tener cofia, tapabocas, botas industriales y bata, debe realizar el lavado y desinfección de botas y manos para realizar la entrega del producto.
- El transportador debe contar con la documentación al día, carnet o certificado de manipulador de alimentos vigente, certificado de fumigación vigente, permiso para transportar alimentos vigente y certificados de calidad de las arepas de choclo.
- Se revisa que el vehículo donde se transporta el producto esté en óptimas condiciones, no debe tener olores que no sean característicos del producto, los pisos, paredes y techo deben estar limpios y sin restos de suciedad.

- El vehículo no debe tener soluciones de detergentes, jabones, desinfectantes, combustible, ambientadores y/o productos que puedan contaminar el producto.
- Las arepas deben estar congeladas.

Al realizar la entrega del producto, se debe pasar por el detector de metales y luego se organizan en canastillas para ser despachadas a los puntos de venta y a los diferentes almacenes de cadena y demás clientes.

Cuando se reciben estos productos, el área de despachos debe llenar un formato llamado formato para maquilas K-LISTO, donde se realiza el control de peso, revisión de rotulado y sellado del paquete, el área de calidad es el encargado de revisar las condiciones organolépticas del producto, donde se siguen las instrucciones del paquete para la cocción para la preparación y se evalúa sabor, color, textura y olor de las arepas de choclo.

Si las revisiones no cumplen con los parámetros establecidos, se informa al jefe de calidad para que se realice el respectivo reclamo al proveedor.

Al finalizar el mes, se elaboró un informe de la revisión de los formatos, verificando la cantidad de arepas recibidas en despachos donde se realiza la recepción del producto, la cantidad de arepas pasadas por el detector de metales y la cantidad de arepas recibidas por compras, el jefe de calidad es encargado de comunicar el resultado de los informes a la gerencia operativa, para el seguimiento a los implicados.

Se encontraron en repetidas ocasiones que los lotes reportados en el formato no correspondían a los lotes recibidos, debido a que no se tenía en cuenta la separación del producto por lotes, para así tener una claridad a la hora de realizar el despacho final del producto.

En las revisiones del formato para el área de calidad, se encontraron paquetes mal sellados, con perforaciones en la información de rotulado (información del lote y fecha de vencimiento), presencia de plagas en los paquetes, por lo cual se hicieron llamados de atención al coordinador de despachos y al personal que realizaba este procedimiento, por lo que se determinó por la jefe de calidad la revisión de vehículos para la entrega de este producto, dando autorización al supervisor de calidad o practicante de calidad para su recepción.

7.1.2 Papas a la francesa

Las papas a la francesa son recibidas por el área de despachos de la empresa en un vehículo que debe cumplir toda la normatividad implicada en la Resolución 2674 del 2013.

- Al llegar el vehículo se revisa la temperatura, debe estar como mínimo en -6°C para poder recibir el producto.
- Se revisa que el transportador tenga certificado de manipulación de alimentos y certificado de fumigación vigente.
- Debe cumplir con las EPP, se revisa que tenga tapabocas, cofia, bata, se debe lavar las manos y desinfectar las botas.
- Este producto llega en cajas de cartón y cada caja tiene cuatro paquetes de papas a la francesa en bolsa de polietileno (2.5 Kg cada paquete), se revisa la temperatura del producto.

Se deben de sacar los paquetes de papas de las cajas de cartón y poner en canastillas, de esta manera se lleva al área de empaque, donde el personal del área se encarga de vaciar los paquetes en las mesas destinadas para ello.

Por otra parte, dentro de la misma área, se cuenta con una maquina encargada del rotulado de las bolsas, donde se coloca el lote y la fecha de vencimiento (vida útil), el empaque del producto se realiza de manera manual, donde cada paquete se llena hasta obtener el peso declarado en el empaque, toda la información de pesos se registra en un formato y son pasados por el detector de metales.

Finalmente se entrega al área de despachos, para ser organizados en los cuartos de producto terminado y ser entregados a los clientes.

7.2 Recepción de materias primas

El coordinador de materias primas y material de empaque, es el encargado de suministrar el cronograma de recepción de materias primas con una frecuencia semanal, según la programación que realice el jefe de producción. Está estipulado que se debe realizar una revisión para el cumplimiento a la Resolución 2674 del 2013. Cuando llegan los proveedores al muelle de recepción de materia prima, se verifica la vigencia del certificado de fumigación, certificado de manipulador de alimentos y el permiso sanitario para transportar alimentos, además se revisa que el transportador cumpla con las buenas prácticas de manufactura.

Todos los proveedores de la empresa, deben entregar sus productos con su respectivo certificado de calidad, donde especifique que el producto cuenta con los parámetros establecidos para ser utilizados en los diferentes procesos de producción.

En el formato de recepción de materias primas e insumos, debe quedar documentado la información de la materia prima recibida, tales como fecha de recepción, producto, número de factura, proveedor, cantidad recibida, lote del proveedor, fecha de vencimiento del proveedor, la temperatura, y los criterios de aceptación o rechazo, estos incluyen certificados de calidad y orden de compra, embalaje del empaque, contaminantes (físicos, químicos y biológicos) y transporte (vehículo, manipulador).

Se recepciona la materia prima con ayuda de canastillas limpias y desinfectadas, algunos productos se deben recepcionar en canastilla con bolsatina, teniendo en cuenta que se deben tasar para no contar con el peso de ella.

Es indispensable ordenar rápidamente el producto, teniendo en cuenta que se deben separar las materias primas, en los cuartos de refrigeración, congelación, alérgenos, y demás.

La empresa cuenta con tres cuartos para el almacenamiento de materia prima, denominados:

- **Cuarto de cárnicos:** este cuarto cuenta con temperaturas hasta los -18°C , donde se guardan: carne de res, pechugas de pollo y/o carne de cerdo.
- **Cuarto de lácteos:** en esta cuarto se guardan todos los productos lácteos. En el momento se almacena la levadura fresca, cuenta con una temperatura de refrigeración hasta los 4°C .
- **Cuarto de vegetales:** todos los vegetales que se requieren para los diferentes procesos de la empresa, son almacenados en este cuarto, por lo general se pide la materia prima con un día de anticipación para evitar el deterioro del mismo. La temperatura de este cuarto es hasta los 4°C .

7.3 Bodega de materia prima

Se organizan todas las materias primas en estibas y estanterías, además de separar los alérgenos, como los huevos, huevos de codorniz, maní, nueces, y demás.

En esta área, se realiza el alistamiento de los ingredientes requeridos para los diferentes procesos, donde el coordinador del área entrega la programación semanal y comunica de cambios en la misma.

El alistamiento se realiza por medio de balanzas y las formulaciones son pesadas en bolsas plásticas. La formulación de cada proceso es entregada al personal en presencia de los supervisores de producción, que deben verificar que la cantidad de los ingredientes sean correctos, si el supervisor del área no está, no se les entrega las materias primas.

Se evidenció que los proveedores no estaban presentando los certificados de calidad cuando se realizaba la recepción de la materia prima, por lo que se realizaron varios llamados de atención a los proveedores, dando aviso que no se recibiría más si no enviaban al correo electrónico o se presentaban en físico. El proveedor que más incumple este proceso es FMC quien nunca entrega certificados de calidad, la respuesta obtenida de este proveedor durante la práctica fue de que estaban en el proceso, pero no había sido posible por temas internos de la compañía. Las materias primas que suministra este proveedor son: bloques de masa amarilla, papa capira cubicada, papa blanca con cáscara, papa cubicada amarilla con cáscara y papa entera pelada.

Otros proveedores que no cumplieron con la entrega de certificados de calidad fueron, aliños el sabrosito, flexipack y colanta.

Se actualizaron fichas técnicas de los productos haciéndole la petición a los proveedores por medio de correo electrónico, para esta tarea, dio apoyo el coordinador de materias primas, realizando un listado de todas las materias primas que utilizan en la bodega y el área de compras quien suministró toda la información para poder realizar la petición a los proveedores.

Cuando se obtuvo esta información, se actualizaron tablas donde se especificaba los atributos y variables de calidad de materias primas (ver anexo 1) que tiene que

tener en cuenta en el área para la recepción de las materias primas, tales como olor, color, sabor, textura y temperatura. La tabla donde establece las condiciones de empaque y embalaje de materias primas (ver anexo 2) en que deben llegar los mismos, así las personas lograron entender de una manera más fácil y sencilla, esto debido a la constante rotación del personal.

7.4 PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS

7.4.1 Área de panadería

En esta área se realizan dedos de queso para freír, dedos de queso para hornear y hojaldras (la producción de las hojaldras se realiza anualmente para temporada decembrina).

El supervisor del área cuenta con formatos de producción, donde se miden diferentes parámetros y se evalúan a los operarios del área por rendimiento de producción, en esta misma área se realiza el empaque y la ultra congelación del producto.

Uno de los puntos críticos en esta área es la temperatura del agua cuando se realizan los dedos de queso para freír, debido a que la temperatura del agua debe ser de 4°C, esto se debe a el uso de levadura fresca (*Saccharomyces cerevisiae*) como ingrediente fundamental en el producto. La levadura tiene como objetivo realizar fermentación alcohólica por medio de la formación de CO₂, para que al ser retenido por la masa ésta se esponje y mejora el sabor del producto (Guzman Garcia, 2018).

En este proceso, otro parámetro importante es el tiempo que se tardan los operarios en la elaboración, debido a que se realizan manualmente, lo que genera un punto crítico de control, puesto que si el producto tarda mucho en ser ultra congelado, inicia la fermentación alcohólica durante el proceso y no es deseable, debido a que, el azúcar presente en la harina reacciona con la levadura produciendo anhídrido carbónico que será el responsable del hinchamiento de la masa y de la formación del alcohol que más tarde se volatizará durante la cocción pero que tendrá consecuencias posteriormente en el aroma y sabor (Guzman Garcia, 2018). Para minimizar el aumento de la temperatura, la empresa cuenta con sistemas de ventilación de doble flujo, donde se realiza la extracción del aire caliente y adiciona aire de renovación (SyP, 2018).

7.4.2 Área de pastelería

El área de pastelería se encuentra junto al área de panadería, teniendo en cuenta que se genera una contaminación cruzada, de acuerdo con Gonzales Rivas et al., en los ambientes los microorganismos tienden a adherirse a superficies, en condiciones de humedad, temperatura y nutrientes, favoreciendo la colonización, crecimiento y formación de una matriz polimérica denominada biofilm.

En esta área se realiza la elaboración de: muffins de mora, muffins de vainilla chips, muffins de queso, muffins de naranja y semillas de amapola, volcán de chocolate, torta de naranja y semillas de amapola, torta de chocolate, torta corona de chocolate, torta de zanahoria y brownies.

Los puntos críticos de control de estos productos inician en la entrega de materias primas que realiza la bodega, debido a que se debe verificar que los productos estén pesados correctamente. Para todos estos procesos de elaboración se requieren huevos, que deben ser lavados y desinfectados con una solución de ácido peracético, se debe retirar toda suciedad, además de verificar uno a uno el estado de esta materia prima.

Para la elaboración de algunos productos, se deben realizar diferentes batidos que deben ser mezclados manualmente en un recipiente y se utiliza la misma batidora, por lo que se debe realizar un buen lavado de todos los utensilios y no dejar que los ingredientes se mezclen antes. El segundo punto crítico de control es la temperatura requerida para el horneado de los productos; el horno se encuentra por fuera del área de panadería y pastelería, por lo que se debe trasladar las bandejas con los moldes de las tortas o los muffins.

La temperatura de horneado está estandarizada, sin embargo, se debe realizar las revisiones permanentes para evitar la sobre cocción del producto, se cuenta con un horno de gas de tres cámaras, pero se evidenció que no realiza la cocción adecuada, debido a que se deben girar las bandejas o dejar algunos productos más tiempo, y cuando se realiza este tipo de procesos se genera una pérdida de calor, por lo que algunos de los productos tienen un menor crecimiento en la cocción.

7.4.3 Área de salsas

La empresa cuenta con varias referencias de salsas, unas de estas salsas son distribuidas a los puntos de venta y otras salsas son vendidas a los diferentes clientes.

Se realizan salsas emulsionadas, son una dispersión estable o inestable de dos líquidos inmiscibles (Salazar, 2016), por lo que se realizan una mezcla de agua en grasa o aceite , de textura generalmente semisólida (Resolución 1407 del 2022); y salsas no emulsionadas, son salsas y aderezos a base de agua, leche de coco o leche, con adición de especias o condimentos (Resolución 1407 del 2022).

- Salsas emulsionadas: ají guacamole picante medio, guacamole sin picante, salsa mostaza cilantro y salsa mostaza mayonesa
- Salsas no emulsionadas, ají criollo, chimichurri y hogo

Para la elaboración de las salsas, no hay establecido un área fija, debido a que se realizó un cambio en la infraestructura de la empresa, las personas encargadas de esta área realizan el alistamiento o también llamado preliminares, tales como:

- **Cebolla larga:** se retiran tallos, hojas secas y capa superficial de la cebolla.
- **Cilantro/ perejil:** se retiran raíces, tallos y hojas secas de esta materia prima:
- **Pimentón:** se realiza la extracción del pedúnculo, cáliz, placenta y semillas.
- **Cebolla cabezona:** se retira el tallo y la capa superficial de la cebolla.
- **Tomate:** se realiza la extracción del pedículo, no se retira la capa superficial.

Cuando las materias primas han sido alistadas, deben ser desinfectadas con ácido peracético para trasladarlas al proceso correspondiente, cabe resaltar que se deben llevar en canastillas limpias y desinfectadas, en esta área de preliminares se cuentan con llaves de agua, mangueras y demás implementos para el lavado de las materias primas.

Se evidencia que, al no tener un área específica, los diferentes equipos y utensilios necesarios para la elaboración de salsas, están en varias áreas, generando una contaminación cruzada. Un claro ejemplo es el traslado del picatodo industrial desde la oficina de calidad hasta el lugar donde se realiza el proceso, resaltando que la oficina de calidad está por fuera de los procesos productivos, generando atrasos en

el proceso, desgastes en la maquinaria y riesgos para el personal encargado de realizar esta acción.

El producto está expuesto a contaminación cruzada en este proceso, debido a que se realizan otras labores que no pertenecen al proceso de elaboración de salsas, en el ambiente los microorganismos tienden a adherirse a superficies, en condiciones de humedad, temperatura y nutrientes, favoreciendo la colonización, crecimiento y formación de una matriz polimérica denominada biofilm (Gonzales Rivas et al., 2015).

7.4.4 Área de arepas

7.4.5 Cocción de maíz

El proceso de elaboración de arepas inicia en la cocción de maíz, donde los patinadores del turno deben trasladar los sacos de polipropileno que contiene la materia prima y agregarlo al tanque. Se analizó que la cocción del maíz tiene inconvenientes por la cantidad de adición de agua, por lo que se realizó un procedimiento de cocción de maíz, donde se explica el paso a paso que debe seguir el personal, además antes de apagar el tanque de maíz se debe verificar, debido a que los granos de maíz no pueden quedar duros, ni muy blandos. Se analizó que el maíz utilizado para realizar arepas de huevo debe de quedar no muy blando para facilitar la adición del relleno.

Por lo general, el proceso de cocción de maíz se realiza un día antes del proceso, para que el maíz se repose y se facilite el proceso de molienda de maíz.

7.4.6 Molienda de maíz

La empresa cuenta con dos molinos para esta labor, lo que realiza el operario es verificar que el equipo esté limpio, luego es desinfectado antes de su uso. Cada molino tiene desarmadas las piezas llamadas: filtro de maíz, cuchillas de maíz y base ajustable del molino, estas piezas deben estar ajustadas, por lo que cada que se realiza esta labor, los técnicos de mantenimiento realizan el ajuste de las piezas.

Luego se adiciona el maíz a la tolva del molino, se realiza con ayuda de un balde de color blanco, que solo está destinado para realizar este proceso, el maíz molido

sale por el conducto de descarga, donde el operario debe organizar una canastilla con bolsatina y pesar la masa generada. La masa que debe tener una canastilla con bolsatina es de 20 Kg, para ello se cuenta con una báscula que previamente debe estar tarada (peso de canastilla con bolsatina).

7.4.7 Amasado

Para este proceso, se debe identificar qué tipo de arepa se va a elaborar en el día, se cuentan con las referencias de: arepa coctel Rancho de Jonás, arepa coctel con queso, arepa con queso, arepa tipo tela, arepa de huevo grande, arepa de huevo coctel, arepa rellena con carne, arepa rellena con pollo y arepa rellena mixta.

Dependiendo de la referencia de la arepa que se va realizar, la bodega de materias primas es el encargado de suministrar los ingredientes para 20 Kg de masa, luego se adicionan los ingredientes a la amasadora. En esta etapa del proceso, se debe verificar que la masa este bien mezclada y no tenga grumos.

Este proceso también se realiza para la elaboración de las empanadas, con la diferencia que la masa se compra a un proveedor y se pasa directamente al área, se evidencio que no hay un almacenamiento adecuado para esta materia prima.

7.4.8 Armado

Según la referencia de las arepas se armán en la armadora de empanadas, cambiando el molde, otras se realizan en la misma máquina, pero el troquelado se realiza manual y otras arepas se realizan con ayuda de una laminadora.

7.4.9 Arepas rellenas

Se cuenta con la máquina armadora de empanadas para la elaboración de arepas rellenas, los operarios son los encargados de realizar la alimentación de masa.

El relleno en este proceso se realiza manualmente, las operarias deben realizar el relleno a medida que la maquina troquela la masa, según la referencia se adicionan los ingredientes. Uno de los parámetros que se deben tener en cuenta es el peso, por lo que durante todo el proceso se debe realizar el pesaje de la masa, del relleno

y de la arepa rellena armada para ser pasada al proceso de marcación y horneado de la arepa rellena.

Figura 3. Armado de arepas rellenas



7.4.10 Arepas de huevo

Para realizar las arepas de huevo, se utiliza la máquina armadora de empanadas, teniendo en cuenta que estas arepas se diferencian por tamaños (arepa de huevo grande y arepa de huevo coctel).

7.4.11 Arepa de huevo grande

Se alimenta la máquina con masa y se verifica el peso establecido, la máquina se encarga de troquelar la masa y los operarios son los encargados de retirar las arepas de la banda para ser pesadas y organizadas en bandejas y/o canastillas, con el fin de ser pasadas al área de relleno, que, para el caso de las arepas de huevo grande, se realiza el relleno con huevos de gallina.

Figura 4.Armado de arepas de huevo grande



7.4.12 Arepas de huevo coctel

Para este procedimiento se utiliza la armadora de empanadas, pero los operarios realizan el troquelado manualmente. Las arepas coctel se organizan en bandejas o canastillas, los operarios deben registrar el peso en el formato de pesos de arepas, con el fin de llevar un seguimiento al peso ajustado. Para realizar las arepas de huevo coctel, se utilizan huevos de codorniz.

Figura 5.Armado manual de arepas de huevo coctel



7.4.13 Relleno de las arepas de huevo

Luego de ser armadas, se realiza una fritura, con ayuda de freidores (conocidos en la empresa como chuleteros). Estas arepas se rellenan manualmente, utilizando un cuchillo, realizando una perforación y luego adicionando el huevo.

Figura 6. Proceso de relleno para arepas de huevo



Cuando se realiza el relleno de las arepas, estas se sellan con masa para evitar el derrame del relleno, y se vuelve a freír. Luego de este proceso, las arepas se sacan del aceite caliente y se dejan escurrir en bandejas con perforaciones, para ser organizadas en canastillas limpias y desinfectadas.

Uno de los puntos críticos de control es la limpieza y desinfección de los huevos, por la contaminación por salmonella y entero bacterias que pueden contener los huevos (Castillo et al., 2019).

7.4.14 Laminado de arepas

Las arepas coctel Rancho de Jonás, arepas de queso, arepas de queso coctel y arepas tipo tela, son elaboradas con ayuda de una laminadora especialmente para el área de arepas, donde se debe alimentar la masa a la laminadora y ajustar el molde (según la referencia de la arepa que se va a realizar).

Figura 7.Elaboración de arepas por laminadora



Las operarias del área, son las encargadas de separar las arepas y retirar la masa sobrante generada en el proceso, masa que se vuelve a alimentar en la laminadora. Se debe controlar el peso de las arepas, por lo que se cuenta con una gramera en el área específicamente para ello.

Se evidencia una contaminación cruzada, en el área se realiza el proceso de elaboración de salsas y el proceso de elaboración de marranitas, teniendo en cuenta que los microorganismos se adhieren a sustratos sólidos que pueden ser vivos o inanimados y/o a las formas inorgánica y orgánica, un requisito esencial para su supervivencia y reproducción normal (Gonzales Rivas et al., 2015).

7.4.15 Horneado

Para esta etapa del proceso, se cuenta con un horno de arepas, donde se organizan en rejillas para ser pasadas por el horno. Durante este proceso, el personal encargado organiza las arepas que salen del horno con ayuda de un carro de escabiladeros, donde se dejan reposar las arepas y son organizadas en canastillas.

Figura 8.Horneo y reposo de arepas tipo tela



7.4.16 Área de cocina

En el área de cocina es donde se realiza la elaboración de los guisos, que necesitan de otros procesos.

7.4.17 Lavado de papa

El proceso inicia con la recepción de la materia prima, donde la papa llega en canastilla con bolsatina para protegerla de la contaminación del ambiente, luego se lleva la papa (blanca y amarilla con cáscara cubicada) según la referencia de guiso que se va a elaborar en el día, debe ser pesada y trasladada desde el muelle de recepción de materias primas hasta la cocina, donde se cuenta con un área específica para el lavado de la papa, en este lugar se debe lavar la papa por parte de los operarios encargados, adicionándole abundante agua y revisando que esté libre de cualquier material extraño, si esto sucede se da aviso al supervisor de producción para ser reportado al área de calidad y poder hacer el reclamo al proveedor.

Figura 9.Lavado de papa



7.4.18 Elaboración de sofrito

La bodega de materias primas da entrega a los operarios de la cantidad de ingredientes que se van a utilizar, por lo que se deben realizar preliminares de las materias primas:

- **Cebolla larga:** llega limpia y pelada, sin embargo, se realiza una revisión para quitar hojas secas, raíces o capa superficial si es necesario.
- **Cilantro:** se debe quitar raíz, tallo y hojas secas que contenga, además de la revisión de plagas, pasto o alguna suciedad.
- **Ajo:** llega limpio y pelado, por lo que se revisa que esté libre de material extraño y se revisa que no tengan residuos de cáscaras.

Todas las materias primas se alistan en el área de preliminares, y durante la jornada laboral se revisa que se dé cumplimiento, por la contaminación cruzada que se puede generar.

Cuando todas las materias primas están lavadas y desinfectadas, se trasladan al área de la cocina, donde inicia el proceso de licuado y se realiza la cocción del sofrito, donde se adicionan otros ingredientes.

Figura 10.Cocción de sofrito para guiso



Se evidencia que el personal del área inicia la cocción en la estufa con ayuda de una toalla de papel que enciende manualmente, lo que podría generar accidentes y la contaminación del producto, debido a que los restos de la toalla de papel, quedan en el piso, superficies y ambiente.

7.4.19 Cocción y desmechado de la carne

La carne utilizada está empacada al vacío y no contiene huesos, por lo que facilita el proceso de desmechado y reduce el riesgo de contaminación física en el producto terminado. Cuando la cocción de la carne está completa, se procede a desmechar la carne.

Figura 11. Desmechadora de carne y pollo Duprotec



La desmechadora es de fácil operación, debido a que el personal encargado debe adicionar trozos de carne por la parte superior y la máquina realiza la acción de manera inmediata.

Figura 12. Desmechado de carne



Durante la pasantía, los operarios y el supervisor de calidad encontraron fuertes olores en la desmechadora, por lo que se tuvo que desarmar el equipo con ayuda del personal de mantenimiento y se encontraron restos de carne en descomposición, por lo que se identifica un punto crítico de control en esta etapa del proceso, debido a que no se realizaba un buen lavado al equipo. La presencia de oxígeno, agua, humedad, luz y temperatura mejora el crecimiento de microorganismos, como mohos y levaduras, por lo que contribuye directamente al deterioro de grasas, vitaminas, sabores y colores dentro de los alimentos a través del trabajo de las enzimas (Cremades, 2019). Se encontró que el equipo internamente tiene un porta rodillos que debe ser desarmado por el personal de mantenimiento para realizar la limpieza y desinfección del mismo, de esta manera se evita la contaminación del producto.

Para la cocción de la carne de cerdo y las pechugas de pollo, se realizan en ollas, debido a la cantidad de la materia prima. El desmechado para la carne de cerdo es en un cutter industrial y el desmechado del pollo es manualmente, retirando huesos y cartílagos.

Figura 13.Cutter industrial



7.4.20 Elaboración de guisos

Se cuentan con tres marmitas para dicho proceso, se da inicio adicionando los ingredientes según la referencia de guiso a elaborar, puesto que la planta cuenta con varios tipos de guisos: guiso pueblo viejo, guiso coctel pueblo viejo, guiso condimentado, guiso coctel condimentado, guiso de pollo, guiso de cerdo y guiso de limón. La cocción no está estandarizada por el momento.

Cuando los guisos han realizado la cocción adecuada, se depositan en canastillas con bolsatina. Los operarios realizan esta tarea con ayuda de una pala metálica,

realizan el vaciado de guiso y sellado con un sticker que les proporciona el supervisor de producción, donde tiene información de: tipo de guiso, número de marmita, número de tanda, secuencia y lote.

Figura 14. Bajadas de marmitas con guiso



Al finalizar esta etapa del proceso se realiza el pesaje, donde el patinador es el encargado de realizar esta labor. Se debe de tasar el peso de la canastilla con bolsatina en la báscula del área, y se pesa una a una la canastilla que contiene el guiso, donde se adiciona un papel que contiene la información de tipo de guiso, número de marmita, número de tanda, secuencia, lote (se trabaja con lote juliano) y la cantidad de guiso por canastilla.

7.4.21 Reposo de guiso

La empresa cuenta con un cuarto donde se realiza el atemperado del guiso, cuando se realiza el pesaje del guiso, se debe realizar la separación de canastillas por medio de una canastilla grande como se evidencia en la figura 17.

Figura 15.Cuarto de reposo de guiso



Se pasan los arrumes de canastillas con guiso al cuarto de atemperado o también llamado reposo de guiso, donde permanecen cuatro horas hasta llegar a una temperatura de 16°C para luego ser trasladados a los cuartos de guisos. Hay tres cuartos de guisos, donde se ordenan según el lote que tienen, pues según la compañía, los guisos tienen una durabilidad de un mes en los cuartos, donde se manejan temperaturas de refrigeración (desde los 0°C hasta 4°C) , por lo que se cuenta con un formato de control de temperaturas de todos los cuartos de refrigeración y congelación de la empresa, donde se realizan revisiones diarias con una frecuencia de tres veces durante la jornada laboral, los cuartos deben cumplir con las temperaturas de refrigeración, de no ser así, se informa al supervisor de producción y supervisor de calidad para realizar el seguimiento y poder evidenciar fallas en los cuartos.

Se encontró que los cuartos de guisos generalmente incumplían con estos parámetros, debido a que deben permanecer cerrados, y mientras el patinador encargado del turno realizaba la alimentación de guisos al área de armado, dejaba abiertas las puertas, haciendo que la temperatura aumentara. Se dió aviso a los supervisores y por parte del área de producción se les indico el funcionamiento de los cuartos de guisos al personal.

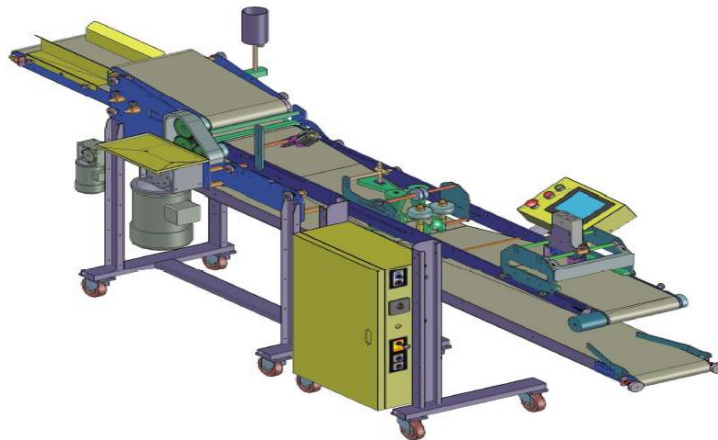
La contaminación en los cuartos de almacenamiento de guiso es un punto crítico de control en esta área, puesto que es la materia prima fundamental para el proceso de elaboración de empanadas, donde se evidencia que la grasa obtenida por los caldos de la cocción de la carne, se separan por medio del método de decantación, que consiste en separar componentes que contienen diferentes fases siempre que exista una diferencia significativa entre las densidades (Bustamante, 2021) en este caso la separación de la grasa y el caldo de la carne; cuando se realiza esta separación, se desecha el caldo y se pesa la grasa, dato que debe estar en los

reportes de producción, pero no se daba aviso de manera oportuna y se almacenaba la grasa en los cuartos junto con guiso y carne, generando una contaminación en el ambiente de los cuartos, el proceso de oxidación de la grasa que puede ocasionar toxicidad, productos volátiles y peróxidos (Perez, 2018).

7.4.22 Área de armado

En esta área se realiza el armado de las empanadas, para ello se utilizan seis máquinas llamadas armadoras de empanadas (EMPARFORM).

Figura 16. Máquina armadora de empanadas



Lo que realizan los operarios en esta área es la alimentación de guiso y masa para la elaboración de las empanadas, teniendo en cuenta la referencia de empanadas que se va a realizar, esto con ayuda de los moldes para encajar en los troqueles, si se va a realizar empanada grande, empanada mediana, empanada coctel, empanada de pollo o empanada de queso.

En esta área se evalúan parámetros de temperatura del guiso, temperatura de la masa y peso de las empanadas, debido a que la temperatura del guiso siempre debe estar en temperaturas de refrigeración, debe tener un olor, color y sabor característico del mismo, de no ser así se da aviso inmediato a los supervisores de calidad y de producción para la revisión.

Figura 17.Proceso de elaboración de empanadas



Para controlar el peso de las empanas se verifica tres veces durante un turno de ocho horas por cada máquina, los operarios deben pesar empanadas al azar cuando se realiza el armado, así controlan el peso de guiso y masa utilizada, el supervisor de producción es quien controla el área y da las indicaciones a los operarios de cada máquina para ajustar el peso, además se verifica que las empanadas no estén rotas, deformes o una por encima de la otra, debido a que afecta la calidad del producto y luego se tiene problemas en el área del freidor.

7.4.23 Área de freidor

Las empanadas son trasladadas por medio de bandas transportadores a dos freidores, identificados como freidor 2 y freidor 3, donde se verifica constantemente los parámetros de velocidad de la banda y la temperatura, esto debido a la cantidad de flujo de empanadas elaboradas.

Figura 18. Proceso de pre frituras de empanadas



En este proceso el aceite es un elemento fundamental, debido a que la calidad del aceite es un aspecto importante a considerar en la formación de compuestos de degradación. Los aceites con alto contenido de ácido oleico presentan mayor estabilidad en su estructura química al someterlos a altas temperaturas (Montes et al., 2015). No tiene ningún efecto significativo entre 150 ° C y 180 ° C., pues a mayor temperatura, menor será la absorción de aceite en la superficie, y por el contrario, un exceso en la absorción de aceite puede ser consecuencia de bajas temperaturas . Esto concuerda con lo señalado por la FAO/OMS, que la fritura en aceite debe mantenerse a una temperatura máxima de 180°C. Altas temperaturas (a partir de los 200°) aceleran el proceso de fritura y también la descomposición del aceite utilizado (Montes et al., 2015).

El tiempo de pre fritura es otro factor principal, puesto que hay una correlación entre tiempo y temperatura al momento de pre freír las empanadas, por lo que, es común encontrar que a mayor temperatura menor es el tiempo de fritura según la velocidad de la banda de cada freidor. Un incremento en el tiempo de fritura, produce una mayor alteración del aceite y del alimento que se fríe (Montes et al., 2015).

Todos los días y en cada turno, se realiza una alimentación de aceite del freidor, donde tienen un límite para la adición del aceite, puesto que es una práctica que se recomienda para mantener el perfil de ácidos grasos y disminuir la formación de compuestos tóxicos, aumentando la vida útil del aceite que se está utilizando (Suaterna Hurtado, 2008).

7.4.24 Área de marranitas

El proceso de elaboración de marranitas no tiene un área definida, por lo que se realizan en diferentes áreas de la planta. La fritura del plátano se realiza en los freidores (conocidos como chuleteros) y las operarias manualmente elaboran el producto con ayuda de moldes. El chicharrón utilizado viene listo para realizar el relleno. La experiencia de las personas que realizan esta labor, las ha llevado a ajustar el peso y las variables de maduración, sin embargo, se debe cuidar la temperatura y el tiempo, estandarizando la maduración del plátano. El sobrante de chicharrón es devuelto a la bodega de materias primas para su almacenamiento correspondiente.

7.4.25 Área de empaque

Todos los productos que han finalizado su proceso, de horneado o pre fritura son llevados al área de empaque, deben estar identificados con nombre del producto, referencia y lote por arrumes de producto, son organizados en un espacio fuera de los túneles de congelación donde pasan un tiempo estimado de 1 hora para realizar el reposo del producto.

Los túneles de congelación alcanzan temperaturas hasta los -26°C , donde se realiza la congelación de los diferentes productos elaborados, teniendo en cuenta tres factores muy importantes para ello:

- **Temperatura:** una temperatura de -18°C es un nivel adecuado y seguro para conservar los alimentos congelados. Los microorganismos no pueden crecer a esta temperatura y la acción de las enzimas es muy lenta (Otero Gomez & Saavedra Castro, 2011).
- **La velocidad de congelación:** determina la distribución y tamaño de los cristales en los tejidos. Si es lenta serán grandes y aparecerán principalmente fuera de las células, generando su compresión mecánica, con consecuentes aplastamiento y ruptura de paredes (Otero Gomez & Saavedra Castro, 2011).
- **El tiempo de congelación:** determina las condiciones en las que el alimento se expone a este proceso para alcanzar la temperatura final deseada y la calidad buscada, se debe tener en cuenta la forma del producto, puesto que ejercerá una gran influencia sobre el tiempo de congelación del producto (Otero Gomez & Saavedra Castro, 2011).

Después que el producto ha sido congelado, inicia el proceso de empaque manual, donde los patinadores del área de empaque deben trasladar los arrumes del

producto congelado a las mesas de empaque, teniendo en cuenta la referencia del producto y lote del producto que se va a empaquetar.

Se cuentan con operarios que manualmente empaquetan el producto en las bolsas de empaque previamente rotuladas (con la información de lote y fecha de vencimiento del producto según la vida útil), se debe verificar que la cantidad de producto corresponda al número de unidades establecidas en el empaque, luego se sellan con ayuda de una selladora, una banda transportadora lleva los paquetes al detector de metales, si se registra algún metal durante este proceso, se debe separar el empaque y dejar a disposición del área de calidad, para ello se debe utilizar antes de dar inicio a esta etapa del proceso las barrillas de metracrilato de materiales ferroso 4mm, no ferroso 5mm y metálico 7mm, puesto que estos son patrones utilizados por la empresa y se basan en el reglamento emitido por la FDA, de la detección de materiales extraños dentro de los alimentos (Medina Vega et al., 2019).

Los paquetes se organizan en canastillas y se registra el peso del empaque, este debe corresponder al peso declarado del empaque, de no ser así, se da aviso al supervisor del área de empaque y éste toma la decisión, junto con el jefe de planta y la gerencia operativa de adicionar más producto para ajustar el peso declarado en el empaque.

Figura 19.Proceso de empaque del producto



Cuando el producto está organizado en canastillas, se organizan en una estiba para la entrega del producto al área de despachos, teniendo en cuenta que el tiempo debe ser muy corto para evitar la descongelación del producto empacado. Esta área trabaja en línea para disminuir el tiempo que está el producto sin congelar y poder ser entregado, se evidenció una cantidad de producto significativo en el área de empaque que no había sido entregado a despachos, por lo que se informó al

supervisor del área haciendo énfasis en la descongelación que estaba sufriendo el producto.

En la toma de los alimentos no se puede dejar producto en las mesas de empaque, para que el producto no se descongele durante este tiempo.

El personal que labora en esta área hace uso de chaquetas y sacos térmicos por las bajas temperaturas con las que se trabajan, sin embargo se realiza la observación del lavado de estas, puesto que la dotación es de una chaqueta, por lo que el personal espera hasta una semana para realizar el lavado, se hace énfasis en este punto ya que genera contaminación del producto y el incumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura según la Resolución 2674 del 2013 donde se establece que la indumentaria debe ser de color claro y el uniforme debe estar limpio.

7.4.26 Área de despachos, logística y facturación

La empresa K-LISTO productos alimenticios S.A.S cuenta con tres cuartos de producto terminado, donde se mantiene la temperatura de congelación del producto:

- **Cuarto de producto terminado 1:** se almacenan todos los paquetes de productos por arrumes (son una fila de 14 canastillas).
- **Cuarto de producto terminado 2:** en este cuarto generalmente se almacena producto de maquilas (arepas de choclo y papas a la francesa), también se usa para el almacenamiento de paquetes de productos.
- **Cuarto de producto terminado 3:** los paquetes que contienen el producto terminado, son organizados en cajas, y luego son ordenados en estibas, por lo que en este cuarto solo se almacenan estibas con cajas listas para ser despachadas.

El almacenamiento de salsas se realiza en un cuarto de refrigeración, donde solo se almacena este tipo de productos.

En esta área está ubicado un cuarto de devoluciones, por lo que, si hay alguna devolución de los clientes, se analiza y se ubica en esta parte para aislar el producto hasta definir por el área de calidad que se va a realizar con el producto.

En la empresa, el área de logística es la encargada de dar la información de los productos que se van a despachar en el día, por lo que con anticipación, los

operarios de esta área deben realizar el alistamiento de los productos que van a ser despachados, para ellos y llenar el formato de lotes despachados, la empresa cuenta con cuatro vehículos de su propiedad para la distribución a puntos de venta y supermercados de cadena dentro de la ciudad o lugares cercanos, por otro lado, hay empresas prestadoras de servicios de vehículos para transportar alimentos y poder ser llevados a las bodegas de almacenamiento que alquila la empresa para la congelación del producto.

Los conductores de los vehículos deben cumplir con los requisitos establecidos en el Artículo 29 de la Resolución 2674 del 2013 para transportar alimentos y el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, además de contar con la temperatura adecuada de los productos congelados o refrigerados durante el transporte.

Se tiene un formato de limpieza y desinfección de vehículos, llevado por el área de calidad, donde se evalúan las condiciones sanitarias del vehículo, si hay algún incumplimiento se da aviso inmediato al jefe de logística, quien es el jefe inmediato de los conductores de los vehículos.

Todos los vehículos contratados para la prestación de servicios, son revisados por el área de calidad para dar el aval de cargar los productos al vehículo, se encontraron vehículos con incumplimientos que se les realizó la devolución, puesto que tenían olores fuertes a detergentes y ambientadores, incumpliendo la Resolución 2674 del 2013.

7.5 PRESENTACIÓN DE EJERCICIOS DE RECALL REALIZADOS

Con la información obtenida por (InnovaChile & Ryan, 2021) el procedimiento que se llevó a cabo fue la elección de un producto por mes, teniendo en cuenta el lote.

Por medio de correo electrónico se dio aviso al coordinador del área de despachos para la solicitud de información del ejercicio de Recall, quien fue el encargado de determinar cuántos paquetes del producto elegido anteriormente se encuentran en el stock, esto con el fin de tener un valor sobre la cantidad de mercancía existente (Iglesias Castro, 1994); además se verificó en el formato de control de lotes despachados desde la fecha donde se inició el despacho de este producto según el lote correspondiente (ver anexo 3).

Con la información obtenida en el formato de control de lotes despachados, el área de facturación genera un reporte de la cantidad de producto despachado de acuerdo a las fechas de despacho del lote y los clientes que compraron el producto, para corroborar esta información, se pide al área de logística las relaciones de pedido despachados que realizó la empresa transportadora y la programación diaria de las rutas de los vehículos pertenecientes a la empresa. Cabe resaltar que este ejercicio va de la mano con el ejercicio de trazabilidad de la empresa, que es liderado por el supervisor de calidad, donde se realiza el ejercicio al mismo tiempo con el mismo producto y el mismo lote, de esta manera se obtiene la información de los reportes de producción y se verifican las posibles causas que pudieron generar la realización de un Recall en la empresa, se debe analizar la cantidad de paquetes elaborados en producción, la cantidad de paquetes reportados en empaque y la cantidad de producto despachado.

Las etapas evaluadas durante los ejercicios de Recall se dividieron en cuatro partes, denominadas:

- 1. Materia prima:** en esta área, se evaluó el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, el reporte diario realizado en el formato de recepción de materias primas e insumos y el orden en la bodega de materia prima, esta información fue suministrada con el resultado de los ejercicios de trazabilidad realizados por la supervisora de calidad (ver anexos).
- 2. Proceso de realización del producto:** los productos elaborados en la empresa tienen procesos diferentes según el producto que se va a realizar, día a día se realizan reportes del área de producción donde se recolecta la información necesaria que se requiere, donde se evalúan los parámetros que pudieron haber afectado el producto terminado y se tenga la necesidad de realizar la guía de Recall, esta información fue suministrada con el resultado

de los ejercicios de trazabilidad realizados por la supervisora de calidad (ver anexos).

- 3. Resultado de análisis de calidad:** en la información recolectada durante el ejercicio de trazabilidad, llevado por la supervisora de calidad, se encuentra la realización mensual de pruebas microbiológicas a los productos, si durante el muestreo hay alguna variación, se establece en el programa de muestreo de la empresa los pasos a seguir.

También se verificaron los parámetros del proceso que pudieron tener fallas, según el procedimiento del producto elaborado, tales como temperatura, velocidad, buenas prácticas de manufactura, resultados organolépticos etc.

- 4. Despacho de producto terminado:** esta área es fundamental en el proceso de la elaboración de la guía de Recall, puesto que de esta área se toma la información final para la identificación del retiro de productos del mercado.

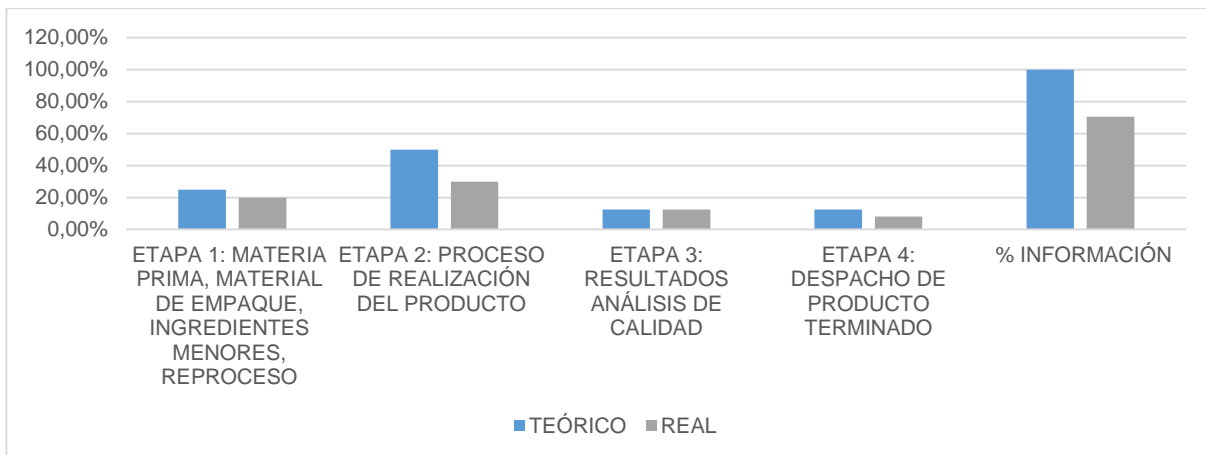
De lo mencionado anteriormente, y con los resultados de obtenidos mediante la realización del ejercicio de Recall, se determinaron porcentajes como se indica en la tabla 1.

Tiempo de respuesta: se debe tener una eficiencia con esta etapa evaluada, puesto que, si el tiempo en la recopilación de la información es corto, se puede avisar a los diferentes clientes y se puede evitar el riesgo establecido a los consumidores, en las normas de seguridad alimentaria y los estándares que encontramos en el mercado de los clientes, este tiempo puede ser de las dos a cuatro horas (InnovaChile & Ryan, 2021) de acuerdo a esta información, se realizó una tabla para determinar el porcentaje del tiempo de respuesta desde que inicia el ejercicio de Recall, hasta su fin, con la meta de llegar en un porcentaje de tiempo de respuesta real de un 100%, pero por el momento a trabajó con un 75% para la implementación como se establece anteriormente en la tabla 2.

7.6 Ejercicio de Recall para el mes 1

En el primer mes se elaboró el ejercicio de Recall para el producto de dedos de queso x 10 para freír identificado con el lote 0507, simulando una contaminación física, los resultados obtenidos se comparan con el porcentaje teórico establecido anteriormente en la tabla 1 y se obtuvo la siguiente información. (ver anexo 3).

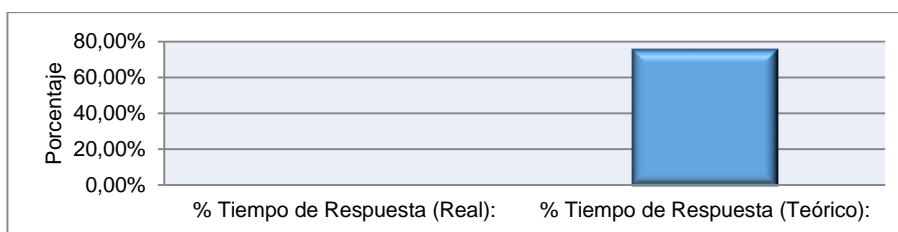
Figura 20.Resultado de ejercicio de Recall: Mes 1



Se realizó un análisis de los resultados obtenidos, donde la cantidad de productos reportados por el área de producción es menor a la cantidad de los paquetes despachados.

En la relación de producto despachados no se puede identificar, debido a que la información arroja que se despacharon 1851 paquetes, pero según el formato de producción se realizaron 556 paquetes con lote de 0507. En el reporte de paquetes en el área de empaque, se tiene información de 800 bolsas, pero no se evidencia en ningún formato, es por ello que la supervisora de calidad implementa un nuevo formato para llevar un control de la rotulación que se debe realizar durante cada turno laborado. En el formato de control de lotes despachados no hay reporte del día 13/05/2022, pero en el listado de lotes despachados dado por facturación se verifica que si se realizó despacho del producto dedos de queso x 10 a diferentes clientes, donde se evidencia que no se está llevando a cabo correctamente el formato de lotes despachados.

Figura 21.% Tiempo de Respuesta. Ejercicio de Recall mes 1



Se le solicitó al coordinador del área de despachos la información del lote 0507 por medio de correo electrónico y verbalmente, de esta manera se verificó cuantos paquetes estaban almacenados en la planta, teniendo un tiempo de respuesta de 2 días (48 horas).

Con la obtención de estos resultados, se organizó una capacitación para resaltar la importancia de la realización del ejercicio de Recall en la empresa, donde asistió el coordinador de materias primas, el coordinador de despachos y la supervisora de calidad. Como se evidenció que no se tenía un control en el orden y seguimiento con respecto al manejo de los inventarios y la rotación en el almacenamiento de los cuartos de producto terminado, para poder cumplir la regla de: Primero que entra, primero que sale (PEPS) (Unilever Food Solutions, 2022) se realizó el diseño de un formato llamado control de lotes en el área de despachos para el control de los arrumes almacenados en los cuartos de producto terminado, se implementó este formato verificando diariamente un producto del cuarto (ver anexo 4).

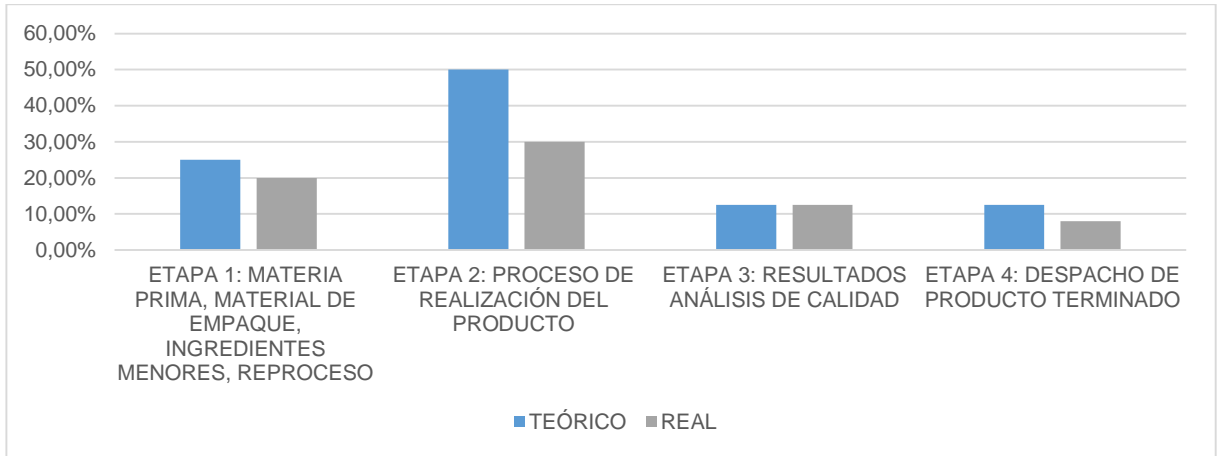
Se pidió al área de despachos el formato de control de lotes despachados y se eligió un producto, luego con el personal de despachos se verificó que el lote estipulado coincidiera en la comparación de los arrumes del cuarto seleccionado, además se revisaba si el arrume tenía un hablador que identificara el producto con la información de lote y vence.

Con esta información y con la ayuda del jefe de calidad, se elaboró un formato para el ejercicio de Recall en la empresa (ver anexo 5).

7.7 Ejercicio de Recall para el mes 2.

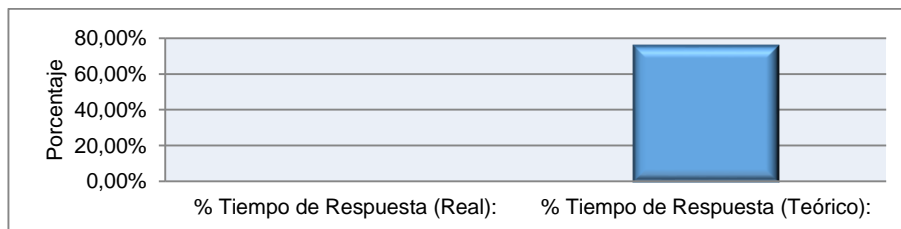
Para el segundo ejercicio de Recall se eligió como producto ají guacamole picante medio x 220 g simulando la presencia de material extraño en el producto donde se recopiló la siguiente información:

Figura 22. Resultado del ejercicio de Recall para el mes 2



Se encontró una producción con dos lotes diferentes (lote 0611 y 0528) según el reporte de producción, sin especificar cuantas unidades se registraron de cada lote, generando pérdida de información para el área de despachos, debido a que según el formato de producción con fecha 11/06/2022 se realizaron 1079 unidades y en total de unidades despachadas (ver anexos) se encontraron 2024 unidades, asociadas a la mezcla de producto con lote 0518. En el listado de facturación de productos por fechas se tuvo en cuenta el inicio de despachos realizado por el área de despachos, iniciando desde el 06/06/2022 hasta el día 25/06/2022, donde registraron despachos en las fechas de 06/06/2022, 07/06/2022 y 08/06/2022, todos con lotes 0528. No se encontraron lotes despachados identificados con lote 0611 en el mes de junio. Se encontraron 72 unidades con lote 0611 y no había producto identificado con lote 0528. En la relación de pedido despachado no se puede llevar a cabo una buena relación con el producto, debido a la falta de fecha y falta de anotaciones de los respectivos lotes encontrados para el mes de junio.

Figura 23. % Tiempo de Respuesta. Ejercicio de Recall mes 2



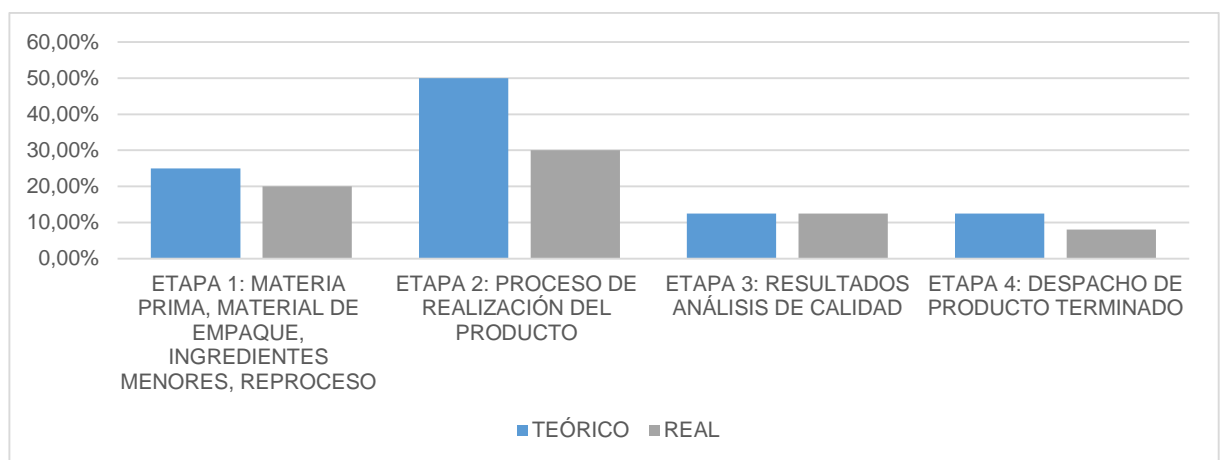
Se le solicitó al coordinador del área de despachos la información del lote por medio de correo electrónico y verbalmente, de esta manera se verificó cuantos paquetes

estaban almacenados en la planta, teniendo un tiempo de respuesta de 7 días (168 horas) .

7.8 Ejercicio de Recall para el mes 3

Para el ejercicio de Recall del tercer mes, se eligió el producto de marranitas verdes x 12 unidades, donde se realiza el simulacro a causa de la descomposición del chicharrón utilizado en el proceso de elaboración del producto, donde se tuvo como resultado:

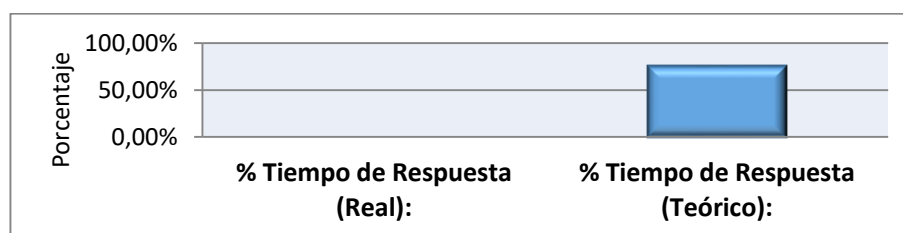
Figura 24. Resultado del ejercicio de Recall para el mes 3



En el control de lotes despachados no se registró de manera correcta la información, puesto que no aparecen registros de despachos de marranitas verdes x 12 k-listo.

En los envíos realizados a otras ciudades, solo hay despachos de marranitas verdes el día 10/06/2022 pero no hay información del lote despachado. Se evidencia que el formato de control de lotes despachados no se está diligenciando.

Figura 25. % Tiempo de Respuesta. Ejercicio de Recall mes 3



El área de despachos no tiene un tiempo de respuesta adecuado, debido a que se le envió un correo al coordinador de despachos para verificar el Stock de marranitas y el tiempo de espera para la información fue de 7 días (168 horas).

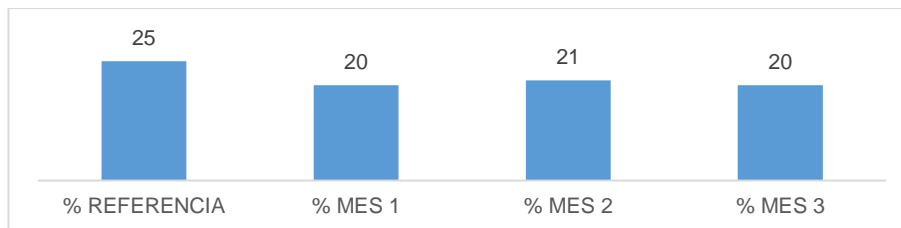
Debido a la falta de información no se pudo realizar el ejercicio de Recall de manera correcta, puesto que genera datos erróneos cuando se van a realizar las comparaciones entre el producto elaborado y el enviado a los diferentes puntos de venta y demás clientes.

7.9 Resultados de la implementación de la guía Recall

Finalmente se revisa en el programa de muestreo para verificar que el resultado de los análisis para este producto cumpliera con los parámetros establecidos.

De acuerdo con los resultados obtenidos en los tres ejercicios de Recall, se obtuvo como resultado para el área de materia prima un avance en la actualización de los datos, sin embargo, la falta de entrega de certificados de calidad cuando se reciben las materias primas fue muy complicada, en el momento de realizar los ejercicios de Recall, se evidencia la falta de información requerida para todos los meses.

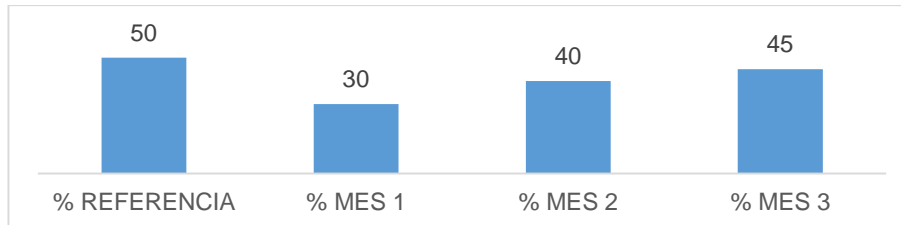
Figura 26. Análisis para el área de materia prima



La bodega de materias primas cuenta con el almacenamiento adecuado de la normatividad, realizando el pesaje y manteniendo el área limpia, además se recomendó por parte de la supervisora de calidad el pesaje de los ingredientes por separado, de esta manera se puede evidenciar la cantidad adicionada a los diferentes procesos.

Para el área de producción, se evidencian en los formatos que se debe ser más específico con la información suministrada.

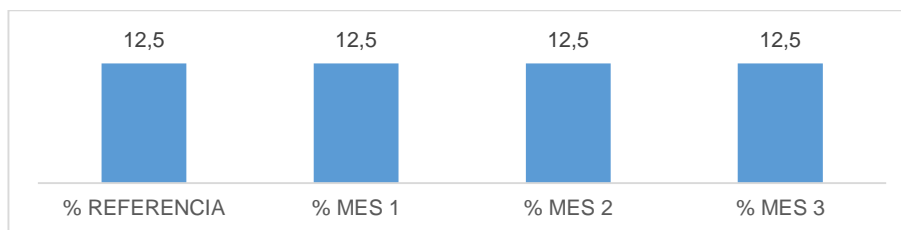
Figura 27. Análisis para el área de producción



Para el mes 1 se obtuvo poca información de los formatos de producción (ver anexos) donde la información reportada no era acorde a la producida, como en el reporte de detector de metales que se encontraron 142 paquetes pasados por el detector, pero faltó el reporte de los 402 paquetes restantes; para el mes 2 se tuvo un error de rotulado, acordando la vida útil del producto, pues el supervisor del área de salsas, no tuvo en cuenta el número de salsas empacadas con diferentes lotes y para el mes 3 se obtiene que el número de unidades reportadas por el área de producción no corresponde al formato correspondiente del material de empaque.

La empresa cuenta con el cumplimiento del programa de muestreo, donde se encontraron análisis de los productos con el cumplimiento de los parámetros establecidos (ver anexo 7), también cuenta con el seguimiento a las fallas de calidad, donde la supervisora de calidad hace el seguimiento oportuno y determina de donde viene el material extraño. El detector de metales es de vital importancia, debido a que facilita la obtención de material extraño si es algún metal.

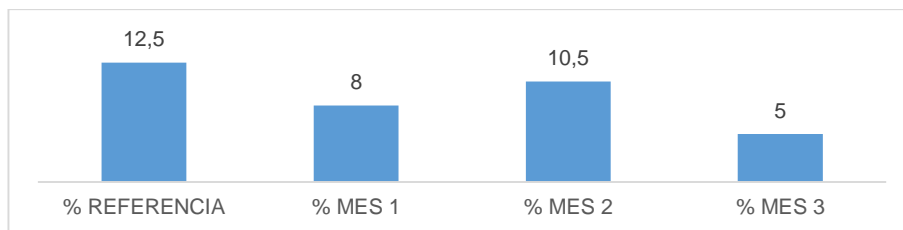
Figura 28. Análisis para análisis de calidad



En el área de despachos, se tuvo muchas falencias, debido al mal orden de los cuartos de producto terminado, puesto a que las revisiones se realizaban diarias,

pero cuando se llevaron a cabo los despachos no se tuvo en cuenta la información que se les había dado, en algunas ocasiones no se pudo realizar la revisión a los cuartos de producto terminado debido a la falta de personal en el área y no se generaba el espacio para ello, ya que para ingresar se debía contar con el personal del área, no se cumplía con la norma de los PEPS y los saldos de lotes se mezclaban con otros lotes del mismo producto; los identificadores de arrumes (habladores) no correspondían al lote ni al vence que se verificaba, no se cumplía con las anotaciones de los lotes en los formatos, lo que generó una pérdida de información para saber a qué clientes les había llegado el producto. Una de las principales causas encontradas, fue la rotación constante del personal en esta área, por lo que se hicieron capacitaciones, pero al cambiar el personal, el avance no se veía reflejado (ver anexo 8)

Figura 29. Análisis para el área de despachos



El tiempo de espera no fue el adecuado, puesto a que se enviaron los correos y se pedía la información verbalmente, pero la cooperación para la realización de los ejercicios no se pudo lograr, el tiempo de espera era de máximo cuatro horas para un 100%, pero se esperaron días para la obtención de la información, generando retrasos para la obtención de la información total de los ejercicios.

8 CONCLUSIONES

La implementación de una guía de Recall es un trabajo arduo donde se recolecta la información necesaria para retirar determinado producto del mercado, analizando los resultados obtenidos en la empresa K-LISTO productos alimenticios S.A.S. se concluye:

- Se debe cuidar el producto de la contaminación cruzada en las diferentes áreas de procesos productivos, pues al no tener un área fija, se corre el riesgo de contaminación del producto, debido a que en los ambientes los microorganismos tienden a adherirse a superficies, en condiciones de humedad, temperatura y nutrientes, favoreciendo la colonización, crecimiento y formación de una matriz polimérica denominada biofilm (Gonzales Rivas et al., 2015).
- Se realizaron mejoras en el área de materia prima, actualizando la tabla de atributos y variables de calidad y las condiciones de empaque y embalaje para la recepción de estas.
- En el área de despachos se implementó el formato de control de lotes de despacho para una buena rotación del producto siguiendo la regla PEPS, sin embargo, la frecuente rotación del personal en esta área hizo retrasar el proceso de enseñanza y aplicación.
- La eficiencia de la implementación de la guía Recall en la empresa K-LISTO productos alimenticios S.A.S. se vio afectada por el tiempo de respuesta para recolectar la información, debido a que en los tres ejercicios realizados se obtuvo un porcentaje de 0%, por las tardías respuestas para la obtención de la información en el área de despachos, lo que genera un atraso en la recolección de la información.

9 RECOMENDACIONES

De acuerdo con el trabajo realizado en los tres ejercicios de Recall, se recomienda:

- Pedir a todos los proveedores de las materias primas los certificados de calidad a la hora de realizar la entrega del producto, además siempre se debe tener registro de todas las materias primas en el formato indicado para ello, ya que son clave fundamental para certificar la calidad de los productos elaborados en la empresa.
- Realizar capacitaciones al equipo de trabajo responsable de la guía de Recall, pues son los encargados de responder ante un retiro de productos del mercado; capacitar a supervisores de producción, coordinador de despachos, coordinador de materia prima y coordinador de logística sobre la claridad en la información de cada reporte realizado diariamente, pues un Recall no tiene día ni horario, puede ocurrir en cualquier momento.
- Realizar seguimiento al área de despachos y logística, puesto que no se cumple con la información requerida para la obtención de los lotes solicitados, además se debe hacer énfasis en el uso de las PEPS a los auxiliares del área, pues ellos son los encargados el orden y despacho de los mismos.
- Revisar internamente las causas de rotación del personal en el área de despachos, debido a que fue uno de los impedimentos principales para evaluar la implementación de la guía de Recall.
- Llevar a cabo los pasos de la guía de Recall establecida para la empresa K-LISTO PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.S. en una frecuencia mensual (ANEXO 9)

10 BIBLIOGRAFÍA

- Alcaldía de Yumbo. (2022). *Información del municipio de Yumbo*.
<https://www.yumbo.gov.co/MiMunicipio/Paginas/Informacion-del-Municipio.aspx>
- ANMAT. (2005). *Manual de Recomendaciones para el Retiro de Alimentos del Mercado Empresas Alimentarias*.
- Bejarano Roncancio, J. J., Díaz Moreno, A. C., & Egoavil Cardozo, M. J. (2016). *Recall en la industria alimentaria : una estrategia sanitaria por implementar en Colombia*. 64(4), 727–734.
- Bustamante, S. (2021). *MÉTODOS DE SEPARACIÓN DE MEZCLAS*.
<https://www.studocu.com/ec/document/universidad-de-guayaquil/quimica-i-tyt/metodos-de-separacion-de-mezclas-metodo-por-decantacion-metodo-por-imantacion/17301505>
- Castillo, V., Valdez Amei, E., Cisneros Despaigme, E., & Pérez Rodriguez, O. (2019). *Determinación de salmonella y enterobacterias totales en huevos frescos de gallina*. https://www.avideter.com/ftp_public/articulo559.pdf
- Cremades, S. (2019). *¿Sabes cuál es la actividad del agua en los alimentos y su relación con la contaminación microbiana a través de ella?*
<https://www.fundacionaquae.org/por-que-se-pudren-los-alimentos/#:~:text=Exposición al aire&text=La presencia de oxígeno mejora,del trabajo de las enzimas>.
- De la Cruz, S., González, I., García, T., & Martín, R. (2018). *od allergies : The importance of food allergen management*. 38(1), 142–148.
<https://doi.org/10.12873/381RMartin>
- De Oliveira Santos, J. (2021). *ATORES CHAVE NA MITIGAÇÃO DE RISCOS EM RECALL DE ALIMENTOS: QUEM SÃO E PRINCIPAIS PAPÉIS*.
DECRETO NÚMERO 1500 DE 2007. (2007). 2007, 1–41.
- Diario Oficial de la Unión Europea. (2011). *REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011*. 2011, 18–63.
- Dugotex. (2021). *Instructivo De Manejo Formato Poka Joke Para Prefichas*. 1–18.
- elika. (2022). *Tipos de contaminación alimentaria*.
<https://alimentos.elika.eus/fomacion/modulos/higiene-alimentaria/>
- Gonzales Rivas, F., Fontecha Umaña, F., & Rodriguez Jerez, J. J. (2015). *Biofilms: contaminación cruzada en industria alimentaria*.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7415682>

- Guzman Garcia, D. C. (2018). *Evaluación del tiempo de fermentación de los tipos de levadura para mejorar el rendimiento de la masa del pan, Perú 2018* [Universidad Nacional de Piura].
<https://repositorio.unp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12676/2763/IAIA-GUZ-GAR-2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Iglesias Castro, A. (1994). ¿Qué son los stocks? *McGraw-Hill Education*, 43–63.
<https://www.mheducation.es/bcv/guide/capitulo/8448199316.pdf>
- InnovaChile, & Ryan, C. (2021). *Manual de Buenas Prácticas de Recall*.
- Medina Vega, J. M., Cobeña Pinargote, G., Mosquera Romero, A. F., & Escandón Medina, J. L. (2019). *PLAN DE MEJORA EN EL PROCESO DE CONTROL DE DETECCIÓN DE METALES EN EMPRESAS ALIMENTICIAS*. 15.
<https://revistacientificaistjba.edu.ec/images/home/documentos/Noviembre/6PLAN-DE-MEJORA-EN-EL-PROCESO.pdf>
- MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL RESOLUCIÓN NUMERO 005109 DE 2005, (2005).
- Ministerio de Salud y protección Social. (2013). *Salud Pública. Calidad e inocuidad de Alimentos*.
- Montes, N., Millar, I., Provoste, R., Martinez, N., Fernandez, D., Morales, G., & Valenzuela, R. (2015). Oil absorption in fried foods. 2016.
https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-75182016000100013&script=sci_arttext&tlng=pt
- Ocampo Cardona, M. C. (2018). *Elaboración e implementación del programa de trazabilidad y guía recall en la planta acondicionadora de la empresa Másfinca Producción S.A.S. Corporación Universitaria Lasallista*.
- Otero Gomez, S., & Saavedra Castro, R. (2011). *INFLUENCIA DE LAS VARIABLES DE PROCESO EN LA MANUFACTURA DE MARRANITAS* [Universidad del Valle].
<https://bibliotecadigital.univalle.edu.co/bitstream/handle/10893/17757/CB-0449691.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Palomino Camargo, C., & Gonzales Muñoz, Y. (2014). *Técnicas moleculares para la detección e identificación de patógenos en alimentos: ventajas y limitaciones*. <https://www.scielosp.org/article/rpmesp/2014.v31n3/535-546/>
- Pascual, S. (2014). *Importancia del Certificado de Calidad ISO en la empresa*.
https://www.formazion.com/noticias_formacion/importancia-del-certificado-de-calidad-iso-en-la-empresa-org-2804.html
- Perez, R. (2018). *El proceso de oxidación de las grasas*.
<https://medium.com/@rp7529632/el-proceso-de-oxidación-de-las-grasas-5740d70def10>

- Resolución 1407 del 2022, 27 (2022).
[https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resolución No. 1407 de 2022.pdf](https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resolución%20No.%201407%20de%202022.pdf)
- Salazar, C. (2016). *Salsas Emulsionadas*.
<https://es.scribd.com/document/431195964/Salsas-Emulsionadas>
- Schneider, K. R., Goodrich Schneider, R., Archer, D. L., Danyluk, M. D., Baker, G. L., & Thomas, C. (2021). *The Food Recall Manual*.
- Software Selección. (2017). *eXpertis*. <https://www.softwareseleccion.com/expertis-p-19>
- Suaterna Hurtado, A. C. (2008). La fritura de los alimentos: el aceite de fritura. 2009. http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-41082009000100004
- SyP. (2018). *Sistemas de ventilación: tipos y principales características*.
<https://www.solerpalau.com/es-es/blog/sistemas-ventilacion/>
- Tiendas D1. (2020). *Tiendas D1*. <https://d1.com.co/historia/>
- Unilever Food Solutions. (2022). *Manejo de inventarios con el uso de sistema PEPS*. [https://www.unileverfoodsolutions.com.co/tendencias/reingenieria-de-menu/negociacion-efectiva/manejo-inventarios-sistema-peps.html#:~:text=PEPS%3A Primero en Entrar Primero, tiempo lleva en nuestra operación.](https://www.unileverfoodsolutions.com.co/tendencias/reingenieria-de-menu/negociacion-efectiva/manejo-inventarios-sistema-peps.html#:~:text=PEPS%3A%20Primero%20en%20Entrar%20Primero,tiempo%20lleva%20en%20nuestra%20operaci%C3%B3n.)

ANEXOS

Anexo 1. Tabla de atributos y variables de calidad de materias primas

MATERIAL A EVALUAR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR	ENVASES/EMBALAJE	VARIABLES CALIDAD
AGUACATE	CARACTERÍSTICO	VERDE CON SUPERFICIE SUAVE	SEMI BLANDA	CARACTERÍSTICO, CREMOSO	CANASTILLAS	DE TEXTURA BLANDA, SIN GOLPES, SIN GRIETAS
PAPA BLANCA	CARACTERÍSTICO DE PAPA FRESCA	BLANCO	SEMI-DURA	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO	BOLSATINA /CANASTILLA	PAPA FRESCA, SIN OLOR A FERMENTADO, DE TAMAÑO UNIFORME.
CARNE DE COGOTE, SOBACO	NORMAL CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO	NORMAL CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO	SUAVE	NA	BOLSA TINA/CANASTILLA	REFRIGERACIÓN DE 0-4°C/ CONGELACIÓN -18°C
HUEVOS DE CODORNIZ	CARACTERÍSTICA	BLANCO CUBIERTO CON MANCHAS NEGRAS	DURO, NO QUEBRADO	NA	PVC DE ALTA CALIDAD	SIN PRESENCIA DE MATERIA FECAL, SECO, COLOR UNIFORME SIN GRIETAS NI AGUJEROS
HUEVOS	CARACTERÍSTICA	MARRON OSCURO	DURO, NO QUEBRADO	NA	PANAL	SIN PRESENCIA DE MATERIA FECAL, SECO, COLOR UNIFORME SIN GRIETAS NI AGUJEROS
QUESO COSTEÑO INDUSTRIAL	CARACTERÍSTICO A LÁCTEO ACIDO	MARFIL CREMA	DURA, ARENOSA MODERADA Y GRASA MODERADA AL PARTIR	CARACTERÍSTICO SALADO	EMPACADO AL VACIO EN BOLSA DE POLIETILENO	T° 0-4°C
QUESO CUAJADA	CARACTERÍSTICO A LECHE FRESCA	BLANCO BRILLANTE	SEMIBLANDA	CARACTERÍSTICO A LECHE FRESCA	EMPACADO AL VACIO EN BOLSA DE POLIETILENO	T° 0-4°C
QUESO TIPO MOZARELLA	CARACTERÍSTICO	CREMA	LISO BRILLANTE, SIN CORTEZA, LIBRE DE PARTICULAS EXTRAÑAS	CARACTERÍSTICO	EMPACADO AL VACIO EN BOLSA DE POLIETILENO	T° 0-4°C
POLLO	LA CARNE DE POLLO FRESCO NO PRODUCTO QUIMICO NO CLORO	ROSADO Y PELLEJO AMARILLO	DURO NO RAJADO, JUGOSA	NA	BOLSA POLIETILENO	T° 0-4°C

QUESO DOBLE CREMA	CARACTERIS TICO	BLANCI	LISO BRILLANTE, SIN CORTEZA, LIBRE DE PARTICULAS EXTRAÑAS	CARACTERI STICO	EMPAcado AL VACIO EN BOLSA DE POLIETILE NO	T° 0-4°c
TOCINO	LA CARNE FRESCA NO RANCIO	BLANCO Y ROSADO	SUPERFICIE LISA SIN LIQUIDO VISCOSO SUPERFICIAL	NA	CANASTILLA CON BOLSA TINA	T° 0-4°c
AJO ENTERO	AROMA CARACTERIS TICO	BLANCO CREMA	DURA	FUERTE SABOR ACRE	BOLSA DE POLIPROPI LENO	
CEBOLLA CABEZONA	CARACTERIS TICO	BLANCO PERLADO O MORADO	FIRME-LIMPIO	CARACTERI STICO	CANASTILLA	
CEBOLLA LARGA CON CASCARA O SIN CASCARA	CARACTERIS TICO FRESCO	HOJAS: VERDES, TALLO: BLANCO	TALLO GRUESO, CON CASCARA. SIN EXCESIVA SUCIEDAD (BARRO)	CARACTERI STICO DEL PRODUCTO	BOLSATINA PLASTICA TRANSPARENTE/ POLIETILE NO DE ALTA DENSIDAD	
PEREJIL	CARACTERIS TICO	VERDE	HOJAS: VERDES, TALLO: DELGADO	CARACTERI STICO DEL PRODUCTO	BOLSATINA /CANASTILLA	
PLATANO GUAYABO VERDE	NA	VERDE	DURO, NO RAJADO	NA	BOLSATINA /CANASTILLA	
CILANTRO	CARACTERIS TICO FRESCO	VERDE	TALLO DELGADO Y CORTO	CARACTERI STICO DEL PRODUCTO	CAJA O CANASTILLA	
MASA DE MAIZ AMARILLO	CARACTERIS TICO DEL PRODUCTO - MAIZ	AMARILLO	SEMI - BLANDA	CARACTERI STICO, MAIZ, SAL	BOLSA/CANASTILLA	
PIMENTON	CARACTERIS TICO FRESCO	ROJO	SIN MAGULLADURAS, PREFERIBLE MENTE BLANDO	DULCE, CARACTERI STICO	CAJA O CANASTILLA	
PLATANO	SUAVE, DULCE	MANCHAS NEGRAS, COLOR AMARILLO	SUAVE, HUMEDA Y LISA	CRUDO: AMARGO, PROCESADO: DULCE	CANASTILLA	
NARANJA	OLOR CARACTERIS TICO	AMARILLO, VERDE	SEMI BLANDA	DULCE, CARACTERI STICO	CANASTILLA	
TOMATE	SUAVE, CARACTERIS TICO	ROJO	LISO, SIN MAGULLADURAS, FIRME	CARACTERI STICO	CANASTILLA	

MORA	OLOR CARACTERIS TICO	MORADO	SUAVE, HUMEDA Y LISA	CARACTERI STICO	CANASTILL A	
-------------	----------------------------	--------	----------------------------	--------------------	----------------	--

Anexo 2. Condiciones de empaque y embalaje de materias primas.

PROVEEDORES	PRODUCTO	TIPO DE ENVASE/EMBALAJE
ARIOS	CUERO DE CERDO FRITO	BOLSA DE POLIPROPILENO BIORIENTADO
MANUELITA	AZÚCAR REFINADO	SACOS DE POLIPROPILENO CORRIENTE CON LINER
LA FLORIDA	QUESO DOBLE CREMA	BOLSA PLASTICA DE GRADO ALIMENTARIO TERMO FORMABLE
	QUESO TIPO MOZARELLA	BOLSA PLASTICA DE GRADO ALIMENTARIO TERMO FORMABLE
	QUESO COSTEÑO INDUSTRIAL	BOLSA PLASTICA DE GRADO ALIMENTARIO TERMO FORMABLE
TECNAS	XANTHAN GUM	BOLSA DE PET-PE-EVOH
	LACTY-CIP X 20KG	BOLSA DE NYLON-PEBD
	CILANTRO EN HOJAS	ENVASE DE POLIETILENO DE ALTA CAPACIDAD
	LINICOL SUN	BOLSA DE POLIPROPILENO BIORIENTADO
	BENZOATO DE SODIO	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD
	PROPIONATO DE CALCIO	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD
COMERFRONT	OLEINA DE PALMA	ENVASE PET DE POLIETILENO Y CIERRE DE TAPA.
IPF	TRUTEX DE POLLO	BOLSA DE POLIETILENO
	TRUTEX DE CARNE	BOLSA DE POLIETILENO
ALIANZA TEAM	HOJALDRINA VERDE	ENVOLTURA DE PAPEL ANTIGRASO
	MARGARINA 5A MULTIPROPOSITO	BOLSA DE PEAD
LISTO Y FRESCO	PULPA DE FRESA	ESTRUCTURA DE PEBD + PET
	PULPA DE GUANABANA CONGELADA	ESTRUCTURA DE PEBD + PET
	PULPA DE LULO CONGELADA	ESTRUCTURA DE PEBD + PET
	PULPA DE MANGO CONGELADO	ESTRUCTURA DE PEBD + PET
	PULPA DE MARACUYA CONGELADO	ESTRUCTURA DE PEBD + PET
	PULPA DE MORA CONGELADA	ESTRUCTURA DE PEBD + PET
	PULPA DE AGUACATE	ESTRUCTURA DE PEBD + PET
	YUCA CONGELADA IQF	ESTRUCTURA DE PEBD + PET
ALIÑOS EL SABROSO	COLOR NATURAL	BOLSA DE POLIETILENO
	PAPRIKA	BOLSA DE POLIETILENO
	COLOR PIMENTON	BOLSA DE POLIETILENO
	COLOR ACHIOTE	BOLSA DE POLIETILENO
	PIMIENTA PURA	BOLSA DE POLIETILENO
	COMINO EN POLVO	BOLSA DE POLIETILENO
	COBERTURA ITALO	BOLSA DE POLIETILENO
HARINERA DEL VALLE	DOÑA AREPA BLANCA	SACOS DE POLIPROPILENO
	HARINA HDO CONGELADOS * 50KG	SACOS DE POLIPROPILENO
	HARINA HAZ DE OROS POLI * 50KG	SACOS DE POLIPROPILENO
	ACEITE AMERICANO BIDON DE 20 L	BIDON DE POLIETILENO

	ACEITE DE OLIVA 5 L	BIDON DE POLIETILENO
DUBOR	DUBOR	ENVASE PLASTICOLO DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD
AGROINSUMOS	MAIZ RETRILLADO BLANCO PIONNER	SACOS DE POLIPROPILENO
JV DISTRIBUCIONES	HUEVO AA ROJO	PANAL
COLANTA	QUESO PARA ASAR	BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO
	MANTEQUILLA COLANTA	PAPEL ALUMINIO CON POLIETILENO
	CHORIZO MONTEFRIO PRECOCIDO DE TERNERA	BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO
	LECHE EN POLVO ENTERA	EMPAQUE DE PET MET (LAMINA DE POLIESTER METALIZADA CON POLVO DE ALUMINIO)
	QUESO INDUSTRIAL TIPO A	BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO
LA MARIA	QUESO DOBLE CREMA	BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO
	QUESO COSTEÑO	BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO
	QUESO CUAJADA	BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO
LEVAPAN	LEVADURA FRESCA	PAPEL PARAFINADO CON POLIETILENO
	VINAGRE BLANCO	ENVASE PET
	POLVO PARA HORNEAR	BOLSA DE POLIETILENO
GRUPO FMC	MASA AMARILLA	BOLSA DE POLIETILENO
	PAPA CASCO	BOLSATINA CON CANASTILLA
	PAPA CUBICADA	BOLSATINA CON CANASTILLA
	POLLO PORCION	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD
	BONDIOLA DE CERDO	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD
	CARNE DESMECHADA PRECOCIDA	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD
	CHICHARRON	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD
	CREMA DE COCO	ENVASE PET
	SALSA BBQ(1L)	ENVASE PET
	COSTILLA SAN LUIS	Bolsa de 3 capas en nylon y pebd
	SALSA FRUTOS ROJOS	ENVASE PET
	AREPA DE CHOCLO TIPO SANDWICH	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD
	AREPA DE CHOCLO *5	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD
	AREPA DE CHOCLO *4	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD
LA FLORESTA	POLLO MARINADO	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD
	FILETE MARIPOSA	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD
AJOS LISTOS DIANA	AJO PELADO	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD
	CEBOLLA LARGA	BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (PEAD)
OVOPACIFIC	HUEVO EN POLVO	como empaque primario en bolsa aséptica de varias capas, la interna PE (Poliétileno) irradiado y externa EVOH o EVAL (Etileno Vinil Alcohol) que es un polímero termoplástico que mejora las propiedades de barrera; Esta bolsa de color natural transparente tiene válvula LDPE. (Poliétileno de baja densidad).
	HUEVO LIQUIDO	
TEAM FOOD COLOMBIA	MARGARINA 5A	BOLSA DE PEAD
	MARGARINA VERDE	BOLSA DE PEAD
	ACEITE LIQUIDO VEGETAL X 20L	BIDON DE PEAD

LA COSTA	COBERTURA DE CHOCOLATE SUCEDANEO CHIPS DE HORNEO LUKER	BOLSA PEBD AZUL	
	CACAO EN POLVO REBAJADO EN GRASA LUKER	BOLSA DE POLIETILENO; PET + NYLON+PEBD BLANCO EVOH	
	ACEITE REFINADO DE MAIZ	ENVASE DE POLIPROPILENO	
	FRUCO SALSA CON MOSTAZA	TARRO PET CON TAPA METALIZADA	
	FRUCO COCINEROS MAYONITA	DOYPACK DE POLIESTER-ALUMINIO-POLIETILENO CON IMPRESIÓN	
	LICOR DE CACAO	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD	
	CHIPS DE CHOCOLATE	EMPAQUE DE PET MET (LAMINA DE POLIESTER METALIZADA CON POLVO DE ALUMINIO)	
	COCOA CORONA	BOLSA DOYPACK	
	ACEITE DE MAIZ	BIDON DE POLIETILENO	
	ESENCIA DE VAINILLA	TARRO PET	
	FRUTA AROMA VERDE LIMON CII	BOLSA DE POLIPROPILENO CONTENIDA EN CAJA DE CARTON	
	FRUTAROMA AMARILLO LIMA CII	BOLSA DE POLIPROPILENO CONTENIDA EN CAJA DE CARTON	
	COLORANTE PARA PANADERIA AMARILLO L-100	BOLSA DE POLIPROPILENO CONTENIDA EN CAJA DE CARTON	
	CANELA EN POLVO	ENVASE PET	
	ESENCIA DE NARANJA	TARRO PET	
	GLASIADO	ENVASE PLASTICOLO DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD	
	POLVO PARA HORNEAR	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD	
	SEMILLAS DE AMAPOLA	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD	
	CHOCOLATE LUKER TUMACO 65%	BOLSA DE POLIETILENO	
	MEZCLA LIMON	BOLSA DE POLIETILENO	
	GLUCOSA	ENVASE PLASTICOLO DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD	
	GLASEADO NEUTRO	ENVASE PLASTICOLO DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD	
	KNORR KALDO	ENVASE PLASTICOLO DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD	
	RAIZ DE YUCA	ENVASE PLASTICOLO DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD	
	EXPANDEX ALMIDON	ENVASE PLASTICOLO DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD	
	AZUCAR MORENA	POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD	
	COBERTURA DE CHOCOLATE LUKER	BOLSA DE POLIETILENO	
	MARGARINA ASTRA	Bolsa de polietileno biodegradable azul sellada y a su vez protegida por caja de cartón corrugado.	
	SAL CRISTAL	SAL MARINA	SACO DE POLIPROPILENO LAMINADO

Anexo 3.Ejercicio de Recall para el mes 1

Solicitud de información para Recall: mes1

24/5/22, 12:00

Correo de Klisto - Solicitud de información para Recall



Algo rico para cada día...

Jefe Calidad <calidad@k-listo.com>

Solicitud de información para Recall

INVENTARIOS K-LISTO <inventariosklisto@k-listo.com>
Para: Jefe Calidad <calidad@k-listo.com>

23 de mayo de 2022, 12:43

Buena tarde.

Carolina se valida el lote en mención y no tenemos existencias.

Quedo atento
Harry Isaza Valencia.

Jefe de despachos e inventario.

K-listo cali

CRA 36 No 13-287 CENTRO INDUSTRIAL EL PORTAL BODEGA 1

ACOPI-YUMBO

TEL. 6025547979 EXT.107

[El texto citado está oculto]

Formato control de lotes despachados para Recall: mes 1

REVISADO POR			
FECHA	9/05/2022	10/05/2022	11/05/2022
REFERENCIA			
PRODUCTO PANADERIA			
DEDO QUESO X 10 HORNEAR	0503	0503	0503
DEDO QUESO X 10 UND	0506	0506	0506
DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL	0505		
DEDO QUESO X 12 LOCAL COCTEL			
HOJALDRA X 20 UND (500g)			
PANDEBONITOS X 20 UND	0221		0221
PRODUCTO PASTELERIA			
BROWNIE BARRA X 60g			
MUFFIN DE MORA X UND			
MUFFIN DE NARANJA-SEMILLAS AMAP X UND			
MUFFIN DE QUESO X 90g			
MUFFIN DE VAINILLA CHIPS X UND			
VOLCAN DE CHOCOLATE X UND			
TORTA DE CHOCOLATE 1/2 ALTA			
TORTA DE SEMILLAS-NARAN. 1/2 ALTA	0504		0504
SALSAS			
AJI CRIOLLO X 1000 GR			
AJI CRIOLLO X 240 GR			
AJI GUACAMOLE X 220 GR			
AJI GUACAMOLE X KLS			
CHIMICHURRY X 220 g			
GUACAMOLES SIN PIC. X 220g			
GUACAMOLE SIN PIC X 1000g			
LOGO PARA SERVIR X 220g			
AJI MOSTAZA CILANTRO X Kg			
CHIMICHURRI CON MAYONESA X Kg			
MARRANITAS			
MARRANITAS X 12 KL MADURAS	0128		0128
MARRANITAS X 12 UND KLISO	0466		
REEMPAQUES			
PAPA FRANCESA X 800 g	0506	0506	0506
MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC			
ALIMENTOS			
PULPA DE AGUACATE X 454g			
AREPAS-MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC			
AREPA CHOCLO X 4 DI 10% CONGELADA			
AREPA CHOCLO X 5 UND			
AREPA DE CHOCLO X 4 TIPO SANDWICH		0422	0422

REVISADO POR				
FECHA		12/05/2022	13/05/2022	14/05/2022
REFERENCIA				
PRODUCTO PANADERIA				
DEDO QUESO X 10 HORNEAR		0503		
DEDO QUESO X 10 UND		0507		0503
DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL				0507
DEDO QUESO X 12 LOCAL COCTEL				
HOJALDRA X 20 UND (500g)				
PANDEBONITOS X 20 UND		0221		
PRODUCTO PASTERERIA				
BROWNIE BARRA X 60g				
MUFFIN DE MORA X UND				
MUFFIN DE NARANJA-SEMILLAS AMAP X UND				
MUFFIN DE QUESO X 90g				
MUFFIN DE VAINILLA CHIPS X UND				
VOLCAN DE CHOCOLATE X UND				
TORTA DE CHOCOLATE 1/2 ALTA				
TORTA DE SEMILLAS-NARAN. 1/2 ALTA		0509		
SALSAS				
AJI CRIOLLO X 1000 GR				
AJI CRIOLLO X 240 GR			0513	0513
AJI GUACAMOLE X 220 GR			0428	0428
AJI GUACAMOLE X KLS				
CHIMICHURRY X 220 g				
GUACAMOLE SIN PIC. X 220g			0503	0503
GUACAMOLE SIN PIC X 1000g				
MODO PARA SERVIR X 220g				
MOSTAZA CILANTRO X Kg				
CHIMICHURRI CON MAYONESA X Kg				
MARRANITAS				
MARRANITAS X 12 KL MADURAS		0128	0128	0128
MARRANITAS X 12 UND KL ISTO			0206	0206
REEMPAQUES				
PAPA FRANCESA X 800 g		0506		
MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC				
ALIMENTOS				
PULPA DE AGUACATE X 454g				
AREPAS-MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC				
AREPA CHOCLO X 4 DI 10% CONGELADA				
AREPA CHOCLO X 5 UND		0422		
AREPA DE CHOCLO X 4 TIPO SANDWICH				

Listado de facturación de productos por fecha para Recall: mes 1

LISTADO DE LOTES DESPACHADOS					
Desc. Cliente	Factura	Fecha Factur	Articulo	Desc. Artículo	Cantidad
CORTES OCAÑO NIEVES	FEPP13698	14/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	1,00
COBO GROZCO JUAN CARLOS	FEPP13821	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	10,00
COMPASS CRISTAR GUADALAJARA DE BUGA	FEPP13853	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	20,00
POPAYAN HUSLA MARLY LILIANA	FEPP13899	14/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	1,00
MONTERO PRECIADO MARIBEL	FEPP13820	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	1,00
INVERSIONES MERCA Z - TUMACO	FEPP13773	10/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	24,00
MERCANIO PLAZA NORTE	FEPP13768	10/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	30,00
MERCANIO S A - LA QUINTA	FEPP13767	10/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	12,00
MERCANIO LA 39	FEPP13769	10/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	36,00
CENCOSUD CHIPCHAPE	FEPP13864	13/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	12,00
OLIMPICA GUACAR No 1596	FEPP13837	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	8,00
MERCANIO CIUDAD JARDIN	FEPP13771	10/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	30,00
OLIMPICA 130 GALERIA GUADALUPE	FEPP13854	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	6,00
OLIMPICA GUADALAJARA DE BUGA 553	FEPP13840	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	6,00
COMPANDE BUGA PRINCIPAL	FEPP13836	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	15,00
OLIMPICA PALMIRA No 579	FEPP13793	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	10,00
IPSCA AVENIDA 3 NORTE	FEPP13818	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	6,00
COMPANDE LA MERCED	FEPP13810	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	6,00
GRAN COLOMBIA SOLARES	FEPP13845	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	6,00
SUCURSAL BOVY PORK AV SEXTA	FEPP13822	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	12,00
CANAVERAL PALMITEX	FEPP13792	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	24,00
CANAVERAL GUADALAJARA DE BUGA	FEPP13834	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	20,00
MERCANIO FLORALIA	FEPP13805	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	12,00
LA GRAN COLOMBIA ANDES	FEPP13846	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	12,00
MERCATODO FLORALIA	FEPP13806	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	20,00
SUPERTIENDAS CANAVERAL S A. LOS PINOS	FEPP13875	13/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	30,00
SURTIFAMILIAR GUACAR	FEPP13839	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	12,00
CARIBE GUADALAJARA DE BUGA	FEPP13835	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	20,00
CANAVERAL BUGA MERENO	FEPP13838	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	12,00
CANAVERAL BRISAS DE LOS ALAMOS	FEPP13851	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	16,00
OLIMPICA CRISTALES No 573	FEPP13843	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	6,00
OLIMPICA SAD MARDEN 585 MARDEN 47	FEPP13794	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	12,00
OLIMPICA UNICENTRO PALMIRA	FEPP13795	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	14,00
PLATAFORMA CROSS DOCKING FRIOS BOGOTA	FECO4528	13/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	12,00
PLATAFORMA CROSS DOCKING FRIOS BOGOTA	FECO4488	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	24,00
PLATAFORMA BOGOTA	FECO4501	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	120,00
MAKRO CUMARA NORTE	FECO4487	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	12,00
ALKOSTO CALI PASOANCHO	FEPP13770	10/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	100,00
MERCA Z EXPORTADORA - TUMACO	FEPP13775	10/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	6,00
MERCA Z - LOS LIBERTADORES	FEPP13776	10/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	12,00
SUPERMERCADO RAPMERQUE LA MARIA	FEPP13781	10/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	8,00
MERCATODO LA FLORESTA	FEPP13808	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	36,00
LA MONTAÑA AGRMERCADOS LA 14 DE CALIMA	FEPP13856	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	12,00
LA MONTAÑA AGRMERCADOS LA 14 DE COSMOCENTRO	FEPP13853	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	6,00
SUPERTIENDAS CANAVERAL S A CARRERA 1	FEPP13784	10/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	36,00
CENCOSUD VALLE DEL LILI	FEPP13844	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	24,00
SUPERMERCADO LOS CRISTALES PLAZA	FEPP13842	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	16,00
SUPERTIENDAS CANAVERAL EL INGENIO	FEPP13772	10/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	70,00
PLATAFORMA CALI	FEPP13889	14/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	66,00
OLIMPICA No 582 SANTANDER DE QUILICHAO	FEPP13857	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	24,00

OLIMPICA No 582 SANTANDER DE QUILICHAO	FEPP13858	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	12,00
OLIMPICA PUERTO TEJADA No 1547	FEPP13859	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	26,00
OLIMPICA PUERTO TEJADA No 1547	FEPP13860	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	28,00
OLIMPICA PUERTO TEJADA No 1547	CRPP2095	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	-28,00
OLIMPICA EL CANEY 549	FEPP13849	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	6,00
SUPERTIENDAS CAÑAVERAL PANCE	FEPP13847	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	20,00
LA MONTAÑA AGROMERCADOS LA 14 DE LA SEXTA	FEPP13825	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	24,00
SURTIFAMILIAR CANEY	FEPP13807	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	24,00
PUERTO 125 S.A.S.	FEPP13824	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	6,00
CARIBE PRINCIPAL	FEPP13803	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	10,00
PLATAFORMA CALI	FEPP13888	14/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	120,00
CARIBE EL ROSARIO	FEPP13801	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	15,00
CARIBE FARALLONES	FEPP13802	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	10,00
SUPERTIENDAS CAÑAVERAL PANCE	FEPP13901	14/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	10,00
SUPERTIENDAS CAÑAVERAL COOTRAEMCALI	FEPP13850	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	12,00
LA GRAN COLOMBIA VENTANILLA VERDE CIBELES	CREJ0103	10/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	-10,00
GRAN COLOMBIA JAMUNDI	FEPP13790	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	30,00
C. VERAL CRA 70 LIMONAR	FEPP13852	12/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	40,00
LA GRAN COLOMBIA AV CIUDAD DE CALI	FEPP13796	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	12,00
SUPERMERCADO LA FERIA CRUCERO DAPA	FEPP13785	10/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	12,00
SAO 357 PEREIRA CUBA	FEEJ0849	14/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	6,00
CARIBE PANAMERICANA	FEPP13791	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	20,00
CARIBE CENTRO	FEPP13827	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	6,00
ALKOSTO PEREIRA	FEEJ0842	14/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	20,00
ALKOSTO PEREIRA	FEEJ0843	14/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	60,00
PLATAFORMA PEREIRA	FEEJ0840	14/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	12,00
PLATAFORMA PEREIRA	FEEJ0841	14/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	48,00
CARIBE TERRANOVA	FEPP13799	11/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	12,00
OLIMPICA 30 DE AGOSTO No 351	FEEJ0847	14/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	12,00
SAO No 369 ALTAVISTA	FEEJ0846	14/05/2022	0208007	DEDO QUESO X 10 UND	20,00

1.641,00

Total de descritos
10,11,12,13,14 : 1641

Relación de producto despachado para Recall: mes 1

RELACION DE PEDIDO DESPACHADO

Nit: 800.070.221-2

PEDIDO ALTERNATIVAS COMERCIALES SAI

FECHA DE PEDIDO:	10/05/2022	UNIDADES DE EMPAQUE CAJA EXPORTACION
FECHA SUGERIDA DE DESPACHO:		

CODIGO	PEDIDO AUTOSERVICIOS		UNIDADES DE EMPAQUE CAJA EXPORTACION			
	PRODUCTO	PQT	PESO (kg)	UD EMP	CAJAS	
004248	PV EMP X 10 GRANDE CASERA	36	23,4	18	2	
000822	EMP X 12 POLLO	200	108	20	10	04/09
000901	EMP X 15 QUESO ALMACEN	54	36,45	18	3	04/06
000915	EMP X 30 COCTEL ALMACEN	200	120	20	10	05/05
001566	DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL	300	126	30	10	11/04
002128	AJI GUACAMOLE X 220	48	18,96	24	2	05/05
003447	CHIMICHURRY X 220 g	24	7,2	24	1	
003678	DEDO QUESO X 10 HORNEAR	60	42	30	2	05/07
004258	AREPA CON SAL(TELA)X6 X450g	40	18	20	2	04/07
004260	AREPA TIPO DESAYUNO X 6 (660g)	40	26,4	20	2	04/07
0208005	EMP X 15 MEDIANA CARNE	54	36,45	18	3	01/03
0208006	EMP X 50 GRANDE CASERA	16	52	4	4	05/07
0208007	DEDO QUESO X 10	210	147	30	7	05/07
0208018	EMP X 25 MEDIANA	48	54	12	4	01/25
0208021	EMP X 50 MEDIANA	90	202,5	6	15	02/05
004665	GUACAMOLE SIN PICANTE X220GR	24	9,48	24	1	
004467	ABORRAJADO INSTITUCIONAL X 20 UND	80	96	10	8	05/05
004738	AREPA X 50 MINI SIN SAL	10	13,5	10	1	01/20
TOTAL		0	1153,675			
PESO TOTAL		# REF	kg			

Activ
Ve a C

ACOPI YUMBO
 SEÑORES
 COLFRIG 83
 RELACION DE PEDIDO DESPACHADO
 Fecha?

REF	PRODUCTO	TOTAL	PESO X PQT	PESO PRODUCTO	CAJAS	PAQUETES x CAJA	LOTE
000443	ABORR X 6 COCTEL	280 280	2,0	0,36	90	25	
004467	ABORRAJADO X 20 PRICESMART	400 400	1,2	480	10	25	
4722	AJI CRIOLLO X 100 SACHET	144 144	0,1	14	10	10	
3027	AJI GUACAMOLE X 100 SACHET	144 144	0,1	14	72	72	
003890	AREPA DE HUEVO X 4 AUTOSERVICIOS	150 150	0,6	90	72	72	
0208007	DEDO QUESO X 10 UND	150 150	0,65	90	15	15	
001566	DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL	90 90	0,36	32	30	30	
0208005	EMP X 15 MEDIANA CARNE	270 270	0,57	154	18	18	
000901	EMP X 15 QUESO ALMACEN	180 180	0,6	108	18	18	
2363	EMP X 15 QUESO + S	405 480	0,8	320	15	15	
0208018	EMP X 25 MEDIANA	408 408	0,95	388	12	12	
000915	EMP X 30 COCTEL ALMACEN	400 400	0,45	180	20	20	
0208006	EMP X 50 GRANDE CASERA INSTITUCIO	180 180	3	540	4	4	
0208021	EMP X 50 MEDIANA AUTO BD	108 108	1,9	205	6	6	
16	PANDEBONITOS X 20	40 40	0,3	0	20	20	
75	PV EMP X 12 MEDIANATOASTATAS	40.000	0,42	16.800	20	20	
3950	PV EMP X 25 GRATIS 5 PUEBLO VIEJO	40 40	1,05	42	8	8	
4248	PV EMP X 10 GRANDE CASERA	360 360	0,6	216	18	18	
448	PULPA DE FRESA X 10 PQT X 100 GRMS	10 10	1	10	10	10	
3765	VOLCAN DE CHOCOLATE X UND	36 36		36	36	36	
PESO CAJAS		773Fg C/U		2270,0			
PESO TOTAL		15,01	19817,40				
						Kg	
						#(REF)	
						#(REF)	

MERCANCIA DEBE PERMANECER A -18° C HASTA LLEGAR A SU DESTINO
 PERDIDAS O DAÑOS EN LA MERCANCIA SON ASUMIDAS POR LA EMPRESA TRANSPORTADORA

TRANSPORTADOR


TOTAL CAJAS RECIBIDAS

CANTIDAD CAJAS
 NUMERO SELLO SEGURIDAD

NOMBRE _____
 CC _____

FIRMA TRANSPORTADOR _____

Ejercicio de trazabilidad: mes 1

		EJERCICIO DE TRAZABILIDAD	
VERIFICACION			
FECHA Y HORA DE INICIO:	17/05/2022	1:30:00 p. m.	TIEMPO TOTAL
FECHA Y HORA DE FINALIZACION:	20/05/2022	11:00:00 a. m.	11 horas
REALIZADO POR (Nombre y Cargo):	Lina Ceron Supervisora de Calidad	PRODUCTO:	DEDO DE QUESO X10 FREIR
PROCESO:	HOJALDRE	PARTE:	
LOTE:	0507		
ETAPA 1: MATERIA PRIMA, MATERIAL DE EMPAQUE, INGREDIENTES MENORES, (25%)			
ACTIVIDAD	REGISTROS ASOCIADOS	OBSERVACIONES	
RECEPCION MATERIAL DE EMPAQUE	R-Certificados de calidad de material de empaque FR- Recepción de materias primas e insumos registro entrega de material de empaque a producción	No se encuentra relacionado lote de material de empaque, no se especifica destino de sobrante	
RECEPCION MATERIA PRIMA	R-Certificados de calidad de materia prima FR- Recepción de materias primas e insumos	materia prima sin certificado de calidad: Sal natural, margarina, bolsa de material de empaque según formato de recepción de materias primas e insumos. No se especifica el destino de sobrante de bolsas.	
DOSIFICACION DE MATERIAS PRIMAS	R- Reporte de producción entrega materias primas a planta-Cocciones Formulaciones	ok	
REALIZACION DEL PRODUCTO 50%			
PREPARACION	FR-Reporte de produccción FR- Formato de calidad proceso FR- LYD área	format de produccion reporta 556 unidades el formato tiene tachones. Formato de calidad ok formato de L&D ok	
CONGELACION	FR-Control de calidad planta:Empaque FR- Cargue de tuneles de congelación FR-Proceso de ultracongelación T40 FR- formato control de rotulado	T 14 se reportan 294 und en ultracongelacion, no se evidencia registro de las 262 unidades restantes en el formato de tuneles de congelacion. El formato de control de Rotulado no evidencia el destino del material de empaque sobrante y tampoco el lote K listo del material de empaque.	
EMPAQUE	FR- CONTROL DE EMPAQUE FR- CONTROL DE PESO PRODUCTO TERMINADO EMPACADO FR- DETECTOR DE METALES FR- LYD áreas de EMPAQUE	El formato de control de peso ok. En detector de metales solo se evidencia 154 paquetes no se reportan los 402 restante. formato de L&D ok	
ETAPA 3: RESULTADOS ANALISIS DE CALIDAD VALOR (12,5%)			
ACTIVIDAD	REGISTROS ASOCIADOS	OBSERVACIONES	
3A. ANALISIS FISICOQUIMICOS	resultado microbiologico para dedos de queso lote 0420 y 0319		
3B. VERIFICACIÓN			
ETAPA 4: DESPACHO DE PRODUCTO TERMINADO VALOR (12,5%)			
ACTIVIDAD	REGISTROS ASOCIADOS	OBSERVACIONES	
4B. BODEGA DE PRODUCTO TERMINADO	FR- LYD áreas de despachos FR- Formato inspección de vehiculos	si se encuentran.	
<p>Materia prima del proveedor la costa no cuenta con certificados de calidad, no sae relaciona lote de recibop de material de empaque en el formato de control de rotulado, en ultracongelacion y tuneles no se evidencia el cargue de todas las unidades producidas, en dedtor de metales no se evidencia que se registren o se pasen todas las unidadesproducidas por el detector,no se registra destino del sobrante de la bolsa de dedos.</p>			
PLANES DE ACCIÓN PROPUESTOS			
Actividad	Responsable	Fecha de cierre (de/mm/a)	
Exigir certificado de calidad en fisico cuando se reciba mercancia a los proveedores que aplique			
Relacionar el lote de recepcion de K-listo en los registros y en area de bodega de material de empaque, para asi relacionarlo en el formato de control de rotulado			
ros de tuneles ultracongeladores y el formato de dedtor de metales en			

Anexo 4. Formato para control de lotes de despacho.


FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO									
FECHA DE INSPECCIÓN									
REFERENCIA REVISADA									
LOTE (Formato Control de lotes Despachados)									
LOTE (nombrador)									
VENCE (nombrador)									
C A N A S T I L L A S	ARRUMES								
	N°	1	2	3	4	5	6	7	8
	1								
	1								
	2								
	2								
	3								
	3								
	4								
	4								
	5								
	5								
	6								
	6								
	7								
7									
8									
8									
9									
9									
10									
10									
11									
11									
12									
12									
13									
13									
14									
14									

Anexo 5.Formato para ejercicio de Recall.

 <i>Algo rico para cada día...</i>		EJERCICIO DE RECALL	
FECHA Y HORA DE INICIO:			TIEMPO TOTAL
FECHA Y HORA DE FINALIZACION:			
REALIZADO POR (Nombre y Cargo):			
PROCESO:			
LOTE:			
PLANES DE ACCIÓN PROPUESTOS			
LOTE	FECHAINICIO DE DESPACHO	CLIENTE	CANTIDAD
PLANES DE ACCIÓN PROPUESTOS			
ETAPA 4: DESPACHO DE PRODUCTO TERMINADO VALOR (12,5%)			
ACTIVIDAD	REGISTROS ASOCIADOS	OBSERVACIONES	
PLANES DE ACCIÓN PROPUESTOS			
Actividad		Fecha de cierre (de/mm/a)	

Anexo 6. Ejercicio de Recall para el mes 2

Formato de ejercicio de Recall mes 2

		EJERCICIO DE RECALL	
FECHA Y HORA DE INICIO:	28/06/22	7:00 Am	TIEMPO TOTAL
FECHA Y HORA DE FINALIZACION:	6/07/22	12:50 Am	
REALIZADO POR (Nombre y Cargo):	Jennifer Cisneros Sanchez	Aprendiz de Calidad	
PROCESO:	Ají Guacamole x 2909		
LOTE:	0611		
LOTE	FECHA INICIO DE DESPACHO	CLIENTE	CANTIDAD
0611	06/06/2022	Anexo 3: Formato de lote desechado	96 und.
0611	06/06/2022	Anexo 1: Facturacion de Producto por fechas	2024 und.
PLANES DE ACCIÓN PROPUESTOS			
ETAPA 4: DESPACHO DE PRODUCTO TERMINADO VALOR (12,5%)			
ACTIVIDAD	REGISTROS ASOCIADOS	OBSERVACIONES	
PLANES DE ACCIÓN PROPUESTOS			
Actividad	Fecha de cierre (da/mm/a)		

Solicitud de información para Recall: mes 2

5/7/22, 11:54

Correo de Klisto - Solicitud de información para el ejercicio de Recall



Algo rico para cada día...

Supervisor Calidad <supervisor.calidad@k-listo.com>

Solicitud de información para el ejercicio de Recall

Supervisor Calidad <supervisor.calidad@k-listo.com>

Para: Janer Pizarro Muñoz <inventariosklisto@k-listo.com>

28 de junio de 2022, 7:01

Buenos días Don Harry.

Para que por favor me colabores con la información de stock físico al día de hoy del Ají Guacamole Lote:0611 para la realización del ejercicio Recall.

Espero una pronta respuesta.
Muchas gracias.

-
Lina Patricia Ceron Ceron
Supervisora de Calidad
Celular: 3175517363
K-LISTO PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.S

Activar W
Ve a Config

5/7/22, 11:54

Correo de Klisto - Solicitud de información para el ejercicio de Recall



Algo rico para cada día...

Supervisor Calidad <supervisor.calidad@k-listo.com>

Solicitud de información para el ejercicio de Recall

INVENTARIOS K-LISTO <inventariosklisto@k-listo.com>

Para: Supervisor Calidad <supervisor.calidad@k-listo.com>

5 de julio de 2022, 8:44

Buen día,

De acuerdo a su solicitud relaciono los lotes que se encuentran físicamente

Ají guacamole x 220 lote 0611 hay 72 unidades

lote 0625 hay 500 unidades.

lote 0629 hay 500 unidades.

lote 0518 no hay.

Quedo atento

Harry Isaza Valencia.

Coordinador de despachos e inventario.

K-listo cali

CRA 36 No 13-287 CENTRO INDUSTRIAL EL PORTAL BODEGA 1

ACOPI-YUMBO

TEL. 6025547979 EXT.107

[El texto citado está oculto]

Formato control de lotes despachados para Recall: mes 2

REVISADO POR			
FECHA	6/06/2022	7/06/2022	8/06/2022
REFERENCIA			
PRODUCTO PANADERIA			
DEDO QUESO X 10 HORNEAR	0608	0608	0608
DEDO QUESO X 10 UND	0608	0608	0608
DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL	0608	0608	0608
DEDO QUESO X 12 LOCAL COCTEL			
HOJALDRA X 20 UND (500g)			
PANDEBONITOS X 20 UND	0429		0429
PRODUCTO PASTELERIA			
BROWNIE BARRA X 60g			
MUFFIN DE MORA X UND			
MUFFIN DE NARANJA-SEMILLAS AMAP X UND			
MUFFIN DE QUESO X 90g			
MUFFIN DE VAINILLA CHIPS X UND			
VOLCAN DE CHOCOLATE X UND			
TORTA DE CHOCOLATE 1/2 ALTA			
TORTA DE SEMILLAS-NARAN. 1/2 ALTA			
SALSAS			
AJI CRIOLLO X 1000 GR			
AJI CRIOLLO X 240 GIL			
AJI GUACAMOLE X 220 GIL	0529	0529	0529
AJI GUACAMOLE X KLS			
CHIMICHURRI X 220 g	0529	0529	0529
GUACAMOLES SIN PIC. X 220g	0429	0429	0429
GUACAMOLE SIN PIC X 1000g			
HOGO PARA SERVIR X 220g			
MOSTAZA CILANTRO X Kg			
CHIMICHURRI CON MAYONESA X Kg			
MARRANITAS			
MARRANITAS X 12 KI MADURAS	0608	0608	0608
MARRANITAS X 12 UND KLISO	0608	0608	0608
REEMPAQUES			
PAPA FRANCESA X 800 g	0529	0529	0529
MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC			
ALIMENTOS			
PULPA DE AGUACATE X 454g			
AREPAS-MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC			
AREPA CHOCLO X 4 DI 10% CONGELADA			
AREPA CHOCLO X 5 UND			
AREPA DE CHOCLO X 4 TIPO SANDWICH			

Listado de facturación de producto por fecha para Recall: mes 2

Desc. Cliente	Fecha Factura	Desc. Artículo	Cantidad
SUCURSAL BOVY PORK AV SEXTA	6/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
OLIMPICA ACACIAS No 569	6/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	8,00
OLIMPICA 137 GALERIA VILLA COLOMB	6/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	10,00
OLIMPICA ALAMEDA No 2	6/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
OLIMPICA GUAYAQUIL 568	6/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
OLIMPICA LA BASE No 1139	6/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
ALTERNATIVAS COMERCIALES SAI LTDA	6/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
CANAVERAL CRA 70 LIMONAR	6/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
MERCAMIO CIUDAD JARDIN	7/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
MERCAMIO PLAZA NORTE	7/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	18,00
CANAVERAL CRA 70 LIMONAR	7/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
SUPERTIENDAS CANAVERAL S A CARRERA 1	7/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
LA MONTAÑA AGROMERCADOS LA 14 DE PASOANCHO	7/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	15,00
CAFRUVER EL CANEY	7/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
OLIMPICA SAO 684 FUSAGASUGA LAS PALMAS	8/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
CARIBE FARALLONES	8/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	15,00
Q MENU LA FLORA	8/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
CARIBE PANAMERICANA	8/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	10,00
OLIMPICA PALMIRA No 579	8/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
OLIMPICA SAO MARDEN 585 MARDEN 47	8/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
OLIMPICA SAO MARDEN BOSQUE 586	8/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
CANAVERAL PALMITEX	8/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
CLUB DEL ASADO VOLCANO	9/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
DISTRIBUIDORA DE CARNES ET LOS MONOS SAS	9/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
SUPERTIENDAS CAÑAVERAL COOTRAEMCALI	9/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
SUPERTIENDAS CAÑAVERAL PANCE	9/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
GRAN COLOMBIA SOLARES	9/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
LA MONTAÑA AGROMERCADOS LA 14 DE LA SEXTA	9/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	16,00
OLIMPICA 136 GALERIA SALOMIA	9/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
CANAVERAL GUADALAJARA DE BUGA	9/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
OLIMPICA CRISTALES No 573	9/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
MERCAMIO LA 39	10/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
MERCAMIO S A - LA QUINTA	10/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
ALKOSTO CALI PASOANCHO	10/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	22,00
OLIMPICA 130 GALERIA GUADALUPE	10/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
COMFANDI GUADALUPE	10/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	20,00
OLIMPICA No 582 SANTANDER DE QUILICHAO	10/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
GRAN COLOMBIA JAMUNDI	10/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	15,00
BROADWAY JARDIN PLAZA	10/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	4,00
PLATAFORMA CALI	11/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
PLATAFORMA CALI	11/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
PLATAFORMA CALI	11/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
OLIMPICA STO 691 PRADOS DEL NORTE	11/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	10,00

OLIMPICA BUENAVENTURA No.548	11/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
OLIMPICA BUENAVENTURA No 557	11/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
LA MONTAÑA AGROMERCADOS LA 14 DE BUENAVENTURA	11/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
SAO 355 ARMENIA NORTE	11/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	10,00
SUPERMERCADO LOS LAURELES	11/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
SUPERMERCADO LOS LAURELES CAMPESTRE	11/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	15,00
LA GRAN COLOMBIA VENTANILLA VERDE	11/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
SUPERTIENDAS CANAVERAL S.A. LOS PINOS	11/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
SAO 351 PEREIRA	13/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	10,00
SAO No 369 ALTAVISTA	13/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
OLIMPICA 137 GALERIA VILLA COLOMB	13/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	10,00
OLIMPICA BARANQUILLA No 570	13/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
OLIMPICA AUTOPISTA NORTE	14/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
ALTERNATIVAS COMERCIALES SAI LTDA	14/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	48,00
PER ALEJO S A S	14/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
OLIMPICA 130 GALERIA GUADALUPE	14/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
OLIMPICA PASOANCHO 576	14/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
SUPERTIENDAS CANAVERAL EL INGENIO	14/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
GRAN COLOMBIA LA 70 CALDAS	10/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	-3,00
OLIMPICA VERSALLES No 552	14/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
MERCAMIO CIUDAD JARDIN	14/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	18,00
LA MONTAÑA AGROMERCADOS LA 14 DE PASOANCHO	14/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	18,00
SUPERMERCADO RAPIMERQUE LA MARIA	14/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
SUPERMERCADO TORRES DE COMFANDI	14/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
GRAN COLOMBIA LA 70 CALDAS	14/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
OLIMPICA 372 JAMUNDI	15/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	10,00
CARIBE TERRANOVA	15/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
CARIBE EL ROSARIO	15/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	20,00
CARIBE PANAMERICANA	15/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	10,00
CARIBE PRINCIPAL	15/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	5,00
RCATODO LA FLORESTA	15/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
SUPERMERCADO BELALCAZAR ROZO	15/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	30,00
GRAN COLOMBIA JAMUNDI	15/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	36,00
SUPERTIENDAS CANAVERAL S.A. LOS PINOS	13/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	-2,00
HAVANA CENTRO CALI	16/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	35,00
CAÑAVERAL - TULUA (GALERIA)	16/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
SUPERTIENDAS CAÑAVERAL PANCE	16/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
OLIMPICA 136 GALERIA SALOMIA	16/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
OLIMPICA EL CANEY 549	16/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	8,00
OLIMPICA CRISTALES No 573	16/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
CANAVERAL CRA 70 LIMONAR	17/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
SUPERMERCADO BELALCAZAR No 1 PRIN	17/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	18,00
SUPERMERCADO BELALCAZAR No 5 GUAC	17/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	9,00
MERCAR BOCHALEMA	17/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00

MERCAFRUVER EL CANEY	17/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	10,00
SUPERMERCADO LOS LAURELES CAMPESTRE	11/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	-1,00
PLATAFORMA CALI	18/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
OLIMPICA 137 GALERIA VILLA COLOMB	18/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
SUPERTIENDAS CAÑAVERAL PANCE	18/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
SUPERTIENDAS CAÑAVERAL CENTENARIO	18/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
ALTERNATIVAS COMERCIALES SAI LTDA	21/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	48,00
GRAN COLOMBIA LA 70 CALDAS	21/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	10,00
ALKOSTO CALI PASOANCHO	21/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
SUCURSAL BOVY PORK AV SEXTA	21/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
FOOD MARKET BOVYPORK LA MARIA PANCE	21/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	10,00
SUPERTIENDAS CANAVERAL EL INGENIO	21/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
MERCAMIO CIUDAD JARDIN	21/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
SUPERMERCADO RAPIMERQUE CIUDAD JARDIN	21/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	10,00
UPER ALEJO S A S	21/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
MERCA 2 - CHIPICHAPE	21/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
OLIMPICA PALMIRA No 579	22/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
OLIMPICA SAO MARDEN 585 MARDEN 47	22/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	10,00
OLIMPICA SAO MARDEN BOSQUE 586	22/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
OLIMPICA UNICENTRO PALMIRA	22/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
SUPERMERCADO LA GRAN COLOMBIA S A ZAMORANO	22/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
CANAVERAL PALMITEX	22/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
SURTIFAMILIAR EL CERRITO	22/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
GRAN COLOMBIA JAMUNDI	22/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	20,00
CARIBE EL ROSARIO	22/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	15,00
CARIBE EL DORADO	22/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	10,00
PUERTO 125 S.A.S.	22/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
COMFANDI EL PRADO	22/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	4,00
CARIBE PANAMERICANA	22/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	10,00
MERCATODO LA FLORESTA	22/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
OLIMPICA AVENIDA 3 NORTE	22/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
LA MONTAÑA AGROMERCADOS LA 14 DE COSMOCENTRO	22/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
OLIMPICA STO 691 PRADOS DEL NORTE	22/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
LA GRAN COLOMBIA AV CIUDAD DE CALI	22/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
CANAVERAL CRA 70 LIMONAR	22/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
OLIMPICA AUTOPISTA NORTE	23/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	8,00
CARIBE GUADALAJARA DE BUGA	23/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
CLUB DEL ASADO VOLCANO	23/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
SUPERTIENDAS CAÑAVERAL PANCE	23/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
LA MONTAÑA AGROMERCADOS LA 14 DE PASOANCHO	23/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	18,00
GRAN COLOMBIA SOLARES	23/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
LA MONTAÑA AGROMERCADOS LA 14 DE LA SEXTA	23/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
SUPERTIENDAS CAÑAVERAL COOTRAEMCALI	23/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
SURTIFAMILIAR CANEY	23/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	10,00

SUPERTIENDAS CANAVERAL EL INGENIO	23/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
SUPERTIENDAS CANAVERAL S A CARRERA 1	23/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
OLIMPICA BUENAVENTURA No.548	24/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
OLIMPICA B/VENTURA No 557	24/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
MERCAMIO S A - LA QUINTA	24/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
MERCAMIO PLAZA NORTE	24/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
SURTI FAMILIAR ACOPI	24/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
SUPERMERCADO BELALCAZAR No 5 GUAC	24/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
ALKOSTO CALI PASOANCHO	24/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	10,00
OLIMPICA 130 GALERIA GUADALUPE	24/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	8,00
OLIMPICA 131 GALERIA ALAMEDA	24/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
MERCAR SANTA ELENA	24/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
SUPERMERCADO BELALCAZAR No 1 PRIN	24/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
MERCA 2 - CHIPICHAPE	21/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	-12,00
LA GRAN COLOMBIA VENTANILLA VERDE CIBELES	25/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
SAO 358 PORTAL DEL QUINDIO	25/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	20,00
OLIMPICA SAO No 350 GAMA	25/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
SAO No 369 ALTAVISTA	25/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
SAO 354 LA VIRGINIA	25/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
SAO 352 DOSQUEBRADAS	25/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
SAO 351 PEREIRA	25/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	22,00
PLATAFORMA CALI	25/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
LA GRAN COLOMBIA GAITAN	25/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
OLIMPICA BARANQUILLA No 570	25/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
OLIMPICA GUAYAQUIL 568	25/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
SUPERMERCADO LOS LAURELES	25/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	24,00
SUPERMERCADO LOS LAURELES CAMPESTRE	25/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	12,00
INVERSIONES MERCA Z - TUMACO	25/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
OLIMPICA TEQUENDAMA No 550	25/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	6,00
ALTERNATIVAS COMERCIALES SAI LTDA	25/06/2022	AJI GUACAMOLE X 220 GR	48,00
			2.024,00

Relación de producto despachado para Recall: mes 2

ACOPI YUMBO
SEÑORES
COLFRIGOS 83
RELACION DE PEDIDO DESPACHADO

REF	PRODUCTO	TOTAL	PESO X PQT	PESO PRODUCTO	CAJAS	PAQUETES x CAJA	LOTE
002128	AJI GUACAMOLE X220	48	0,1	5	2,0	24	
001566	DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL	300	0,36	108	10,0	30	
822	EMP DE POLLO X 12	200	0,8	160	10,0	20	
000901	EMP X 15 QUESO ALMACEN	750	0,6	540	50,0	15	
0208021	EMPANADA X 50 MD	900	1,9	1.710	150,0	6	
004599	MARRANITAS X 12 K-LISTO	600	0,6	360	30,0	20	
000915	EMP X 30 COCTEL ALMACEN	300	0,45	810	15,0	20	
004467	ABORRAJADO X 20 PRICESMART	1000	1,2	3.000	100,0	10	
4601	AREPA DE CHOCLO X 5	200	0,45	90	10,0	20	
PESO CAJAS		773Fg C/U	6782,80	377			
PESO TOTAL		6,46	13965,60				
5 PACAS DE CARTON EXPORTACION							
N		0,7	105	Kg	Kg		
		4598	13670,60	Kg			
		VARIACION PROMEDIO 6%		14490,84			

MERCANCIA DEBE PERMANECER A -18° C HASTA LLEGAR A SU DESTINO
PERDIDAS O DAÑOS EN LA MERCANCIA SON ASUMIDAS POR LA EMPRESA TRANSPORTADORA

TRANSPORTADOR

TOTAL CAJAS RECIBIDAS _____

NOMBRE

CANTIDAD CAJAS

NUMERO SELLO SEGURIDAD _____

CC _____

FIRMA TRANSPORTADOR _____

ACOPI YUMBO
 SEÑORES
 COLFRIGOS B3
 RELACION DE PEDIDO DESPACHADO

REF	PRODUCTO	TOTAL	PESO X PQT	PESO PRODUCTO	CAJAS	PAQUETES x CAJA	LOTE
002128	AJI GUACAMOLE X220	48	0,1	5	2,0	24	
001566	DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL	300	0,36	108	10,0	30	0517
822	EMP DE POLLO X 12	200	0,8	160	10,0	20	0470
000901	EMP X 15 QUESO ALMACEN	900	0,6	540	50,0	18	
0208021	EMPANADA X 50 MD	900	1,9	1.710	150,0	6	0905
004599	MARRANTAS X 12 K-LISTO	600	0,6	360	30,0	20	0922
000915	EMP X 30 COCTEL ALMACEN	450	0,45	810	15,0	30	
004467	ABORRAJADO X 20 PRICESMART	2000	1,2	3.000	200,0	10	
4601	AREPA DE CHOCLO X 5	200	0,45	90	10,0	20	30-02-20
PESO CAJAS		773Fg C/U	6782,80	477			
PESO TOTAL		6,46	13565,60				
5 PACAS DE CARTON EXPORTACION							
N		0,7	105	Kg	Kg		
5598			13670,60	Kg			

MERCANCIA DEBE PERMANECER A -18° C HASTA LLEGAR A SU DESTINO
 PERDIDAS O DAÑOS EN LA MERCANCIA SON ASUMIDAS POR LA EMPRESA TRANSPORTADORA

TRANSPORTADOR

TOTAL CAJAS RECIBIDAS _____

CANTIDAD CAJAS
 NUMERO SELLO SEGURIDAD _____

NOMBRE _____
 IC _____

FIRMA TRANSPORTADOR _____

ACOPI YUMBO
 SEÑORES
 COLFRIGOS B3
 RELACION DE PEDIDO DESPACHADO

REF	PRODUCTO	TOTAL	PESO X PQT	PESO PRODUCTO	CAJAS	PAQUETES x CAJA	LOTE
002128	AJI GUACAMOLE X22D	48	0,1	5	2,0	24	
001566	DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL	300	0,36	108	10,0	30	
822	EMP DE POLLO X 12	200	0,8	160	10,0	20	
000901	EMP X 15 QUESO ALMACEN	900	0,6	540	50,0	18	
0208021	EMPANADA X 50 MD	900	1,9	1.710	150,0	6	
004599	MARRANITAS X 12 K-LISTO	600	0,6	360	30,0	20	
000915	EMP X 30 COCTEL ALMACEN	450	0,45	810	15,0	30	
004467	ABORRAJADO X 20 PRICESMART	2000	1,2	3.000	200,0	10	
4601	AREPA DE CHOCLO X 5	200	0,45	90	10,0	20	

PESO CAJAS	773Fg C/U	6782,80	477
PESO TOTAL	6,46	13565,60	
5 PACAS DE CARTON EXPORTACION	0,7	105	Kg
5598		13670,60	Kg

VARIACION PROMEDIO 6% 14490,84

MERCANCIA DEBE PERMANECER A -18° C HASTA LLEGAR A SU DESTINO
 PERDIDAS O DAÑOS EN LA MERCANCIA SON ASUMIDAS POR LA EMPRESA TRANSPORTADORA

TRANSPORTADOR

TOTAL CAJAS RECIBIDAS _____


NOMBRE _____

CANTIDAD CAJAS
 NUMERO SELLO SEGURIDAD _____

CC _____

FIRMA TRANSPORTADOR _____

Ejercicio de trazabilidad: mes 2

		EJERCICIO DE TRAZABILIDAD	
VERIFICACION			
FECHA Y HORA DE INICIO:	28/06/2022	6:30:00 a. m.	TIEMPO TOTAL
FECHA Y HORA DE FINALIZACION:	28/06/2022	1:30:00 p. m.	6 horas
REALIZADO POR (Nombre y Cargo):	Lina Ceron Supervisora de Calidad	PRODUCTO:	Guacamole picante medio 220 g
PROCESO:	salsas	PARTE:	
LOTE:	0611		
ETAPA 1: MATERIA PRIMA, MATERIAL DE EMPAQUE, INGREDIENTES MENORES, (25%)			
ACTIVIDAD	REGISTROS ASOCIADOS	OBSERVACIONES	
RECEPCION MATERIAL DE EMPAQUE	R-Certificados de calidad de material de empaque FR- Recepción de materias primas e insumos registro entrega de material de empaque a producción	Material de empaque sin certificado de calidad, No se encuentra relacionado lote de material de empaque de proveedor ni de recepción Klisto no se especifica destino de sobrante	
RECEPCION MATERIA PRIMA	R-Certificados de calidad de materia prima FR- Recepción de materias primas e insumos	materia prima sin certificado de calidad: Sal natural, aceite, color amarillo, aguacate, vinagre, pasta de aji, según formato de recepción de materias primas e insumos también no se diligencia correctamente el formato de recepción de materia prima e insumos para el cilantro, la goma Xanthan, huevo en polvo y cebolla se diligencia el lote del proveedor incompleto.	
DOSIFICACION DE MATERIAS PRIMAS	R- Reporte de producción entrega materias primas a planta-Cocciones Formulaciones	ok	
REALIZACION DEL PRODUCTO 50%			
PREPARACION	FR-Reporte de producción FR- Formato de calidad proceso FR- LYD area	formato de producción reporta 1079 unidades con lote 0611, el formato de control de calidad reporta 1079 unidades con lote 0518, aclarando que se uso doy pack marcado anteriormente. formato de L&D ok	
CONGELACION	FR-Control de calidad planta:Empaque FR- Cargue de tuneles de congelación FR-Proceso de ultracongelación T40 FR- formato control de rotulado	NA	
EMPAQUE	FR- CONTROL DE EMPAQUE FR- CONTROL DE PESO PRODUCTO TERMINADO EMPACADO FR- DETECTOR DE METALES FR- LYD áreas de EMPAQUE	NA	
ETAPA 3: RESULTADOS ANALISIS DE CALIDAD VALOR (12,5%)			
ACTIVIDAD	REGISTROS ASOCIADOS	OBSERVACIONES	
3A. ANALISIS FISICOQUIMICOS	resultado microbiologico para GUACAMOLE PICANTE MEDIO lote 1027- 0114		
3B. VERIFICACIÓN			
ETAPA 4: DESPACHO DE PRODUCTO TERMINADO VALOR (12,5%)			
ACTIVIDAD	REGISTROS ASOCIADOS	OBSERVACIONES	
4B. BODEGA DE PRODUCTO TERMINADO	FR- LYD áreas de despachos FR- Formato inspección de vehiculos	si se encuentran.	
<p>Se reportan 1079 unidades empacadas con lote 0518, nbo se reporta destino de sobrante, se reduce 1 mes de vida util ya que el empaque tiene FV de 01/2023 y la producción correspondia a FV 02/2023. No se tiene certificado de calida para gran cantidad de materia primas, El registro de recepción de materia primas esta siendo mal diligenciado.</p>			
PLANES DE ACCIÓN PROPUESTOS			
Actividad	Responsable	Fecha de cierre (de/mm/a)	
Exigir certificado de calidad en fisico cuando se reciba mercancia a los proveedores que aplique			
Relacionar el lote de recepción de K-listo en los registros y en area de bodega de material de empaque, para asi relacioario en el formato de control de rotulado			
istros de tuneles ultracongeladores y el formato de detector de metales en e			

Solicitud de información para Recall: mes 3

26/7/22, 6:19

Correo de Klisto - Ejercicio de Recall



Algo rico para cada día...

Jefe Calidad <calidad@k-listo.com>

Ejercicio de Recall

1 mensaje

Jefe Calidad <calidad@k-listo.com>

Para: Janer Pizarro Muñoz <inventariosklisto@k-listo.com>

18 de julio de 2022, 14:53

Buenas tardes don Harry.

Para solicitarle el stock de marranitas verdes con lote **0607** para hacer el ejercicio recall.

Espero una pronta respuesta.
Muchas gracias.

—
Carolina Diaz Urbano
Jefe De Calidad K-LISTO
Cel 3126483334

Formato control de lotes despachados para Recall: mes 3

Anexo 2. Control de lotes despachados.

REVISADO POR			
FECHA	27/06/2022	28/06/2022	29/06/2022
REFERENCIA			
PRODUCTO PANADERIA			
DEDO QUESO X 10 HORNEAR		0618	
DEDO QUESO X 10 UND			
DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL			
DEDO QUESO X 12 LOCAL COCTEL			
HOJALDRA X 20 UND (500g)			
PANDEBONITOS X 20 UND		0602	
PRODUCTO PASTERIA			
BROWNIE BARRA X 60g			
MUFFIN DE MORA X UND			
MUFFIN DE NARANJA-SEMILLAS AMAP X UND			
MUFFIN DE QUESO X 90g			
MUFFIN DE VAINILLA CHIPS X UND			
VOLCAN DE CHOCOLATE X UND			
TORTA DE CHOCOLATE 1/2 ALTA			
TORTA DE SEMILLAS-NARAN, 1/2 ALTA			
SALSAS			
AJI CRIOLLO X 1000 GR			
AJI CRIOLLO X 240 GR			
AJI GUACAMOLE X 220 GR			
AJI GUACAMOLE X KLS			
CHIMICHURRY X 220 g			
GUACAMOLE SIN PIC X 220g			
GUACAMOLE SIN PIC X 1000g			
HOGO PARA SERVIR X 220g			
MOSTAZA CILANTRO X Kg			
CHIMICHURRI CON MAYONESA X Kg			
MARRANITAS			
MARRANITAS X 12 KL MADURAS		0624	
MARRANITAS X 12 UND KLISO		0602	
REEMPAQUES			
PAPA FRANCESA X 800 g		0601	
MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC			
ALIMENTOS			
PULPA DE AGUACATE X 454g			
AREPAS-MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC			
AREPA CHOCLO X 4 OI 10% CONGELADA		0606	
AREPA CHOCLO X 5 UND		0623	
AREPA DE CHOCLO X 4 TIPO SANDWICH			

Listado de facturación de productos por fechas para Recall: mes 3

DESC. Cliente	Fecha Factura	Desc. Artículo	Cantidad
PLATAFORMA MEDELLIN	7/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	12,00
MERCAMIO CIUDAD JARDIN	7/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	18,00
SUPER TIENDAS CAÑAVERAL CENTENARIO	7/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	10,00
MARTINEZ DE CAICEDO CARMEN TULIA	7/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	20,00
COMFANDI LA MERCED	8/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	10,00
PLATAFORMA BOGOTÁ	9/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	24,00
DISTRIBUIDORA DE CARNES ET LOS MONOS SAS	9/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	10,00
SUPER TIENDAS CAÑAVERAL COOTRAEMCALI	9/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	12,00
SUPER TIENDAS CAÑAVERAL PANCE	9/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	6,00
A MONTAÑA AGROMERCADOS LA 14 DE LA SEXTA	9/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	16,00
ANAVERAL GUADALAJARA DE BUGA	9/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	24,00
GRAN COLOMBIA JANUNDI	10/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	12,00
ANAVERAL CRA 70 LIMONAR	10/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	6,00
HOLLYWOOD MILLA DE ORO	10/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	10,00
CASINO RIO MEDELLIN	10/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	18,00
MERCAMIO CIUDAD JARDIN	10/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	-2,00
ANAVERAL - TULUA (GALERIA)	10/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	-1,00
HOTEL PANACA DECAMERON	11/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	40,00
PLATAFORMA CALI	11/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	12,00
COMFANDI SUPERMERCADO LAGO CALIMA	11/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	6,00
GRAN COLOMBIA VENTANILLA VERDE	11/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	10,00
A MONTAÑA AGROMERCADOS LA 14 ARMENIA	11/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	15,00
SUPER TIENDAS CAÑAVERAL S.A. LOS PINOS	11/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	6,00
PLATAFORMA PEREIRA	13/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	12,00
CENTRO MEDICO IMBANACO	13/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	6,00
PLATAFORMA MEDELLIN	14/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	12,00
SUPERMERCADO RAPINERQUE CIUDAD JARDIN	14/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	6,00
MERCA Z - CHIPICHAPE	14/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	6,00
MARTINEZ DE CAICEDO CARMEN TULIA	14/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	5,00
ANAVERAL PALMITEX	15/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	12,00
COMFANDI PRINCIPAL PALMIRA	15/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	6,00
COMFANDI JANUNDI	15/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	10,00
VARIA YUMBO	15/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	14,00
SUPERMERCADO BELALCAZAR ROZO	15/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	5,00
MERCA Z - CHIPICHAPE	15/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	-2,00
PLATAFORMA BOGOTÁ	16/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	84,00
COMFANDI LA VICTORIA	16/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	10,00
COMFANDI BUGALAGRANDE	16/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	6,00
A MONTAÑA AGROMERCADOS LA 14 DE LA SEXTA	16/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	12,00
VERSIONES MERCA Z - TUMACO	16/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	6,00
RTIFAMILIAR ALAMEDA	16/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	12,00
ROADWAY UNICENTRO	18/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	2,00
PLATAFORMA BOGOTÁ	18/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	60,00
PLATAFORMA CALI	18/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	24,00
MENU LA FLORA	18/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	20,00
SUPER TIENDAS CAÑAVERAL PANCE	18/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	16,00
PLATAFORMA CALI	18/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	12,00
SUPER TIENDAS CAÑAVERAL CENTENARIO	18/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	12,00
A MONTAÑA AGROMERCADOS LA 14 DE PASOANCHO	18/06/2022	MARRANITAS X 12 UND KLISTO	12,00

Relación de producto despachado

Anexo B. Envios en otras ciudades

ACOPIM YUMBO SEÑORES COLFRIGOS B3 RELACION DE PEDIDO DESPACHADO
 TRANSPORTADORA CONDUCTOR PLACA FECHA
 FRID CARGA ARISALDO GUERRERO WCK524 10/06/2022

REF	PRODUCTO	TOTAL	PESO K PQT	PESO PRODUCTO	CAJAS	CAJA
080443	ABORR X 6 COCTEL	3000 ✓	0,36	360	40,0	25
080467	ABORRAJADO X 20 PRICESMART	600 ✓	1,2	720	60,0	10
1000135	AJ CRIOLLO X 1000 GR	20 ✓	1	20	2,0	10
1722	AJ CRIOLLO X 100 SACHET	144 ✓	0,1	14	1,0	144
2027	AJ GUACAMOLE X 100 SACHET	144 ✓	0,1	14	1,0	144
1000080	AJ GUACAMOLE X 1LS	2 ✓	1	2	1,0	200
2695	AREPA RELLENA CARNE X 6	30 ✓	0,33	9	1,0	10
0748	AREPA NUEVO X 20 COCTEL	320 ✓	1,2	48	10,0	12
0200107	DEDO QUESO X 10 UND	1200 ✓	0,65	780	40,0	30
0300005	EMP X 15 MEDIANA CARNE	180 ✓	0,57	103	10,0	18
000002	EMP X 15 QUESO ALMACEN	360 ✓	0,6	216	20,0	18
0200318	EMP X 25 MEDIANA	600 ✓	0,95	570	50,0	12
000015	EMP X 30 COCTEL ALMACEN	400 ✓	0,45	180	20,0	10
0200000	EMP X 30 GRANDE CASERA INSTITUCIO	300 ✓	3	540	45,0	10
121	EMPANADA X 50 MD	120 ✓	1,9	228	20,0	10
099	MARZANTAS X 12 X-LISTO	400 ✓	0,6	240	20,0	20
021090	AREPA DE NUEVO X 4 AUTOSERVICIOS	300 ✓	1	300	15,0	20
0025	PE EMP X 12 MEDIANATGASTATAS	2800 ✓	0,42	109	140,0	20
0001	AREPA DE CHOCLO X 5	300 ✓	0,45	45	5,0	20
3755	VOLCAN DE CHOCOLATE X UND	36 ✓		36	1,0	36
PESO CAJAS		7730	C/U	4530,10	502,0	
PESO TOTAL		16,48		9060,10		
0		0		0	Kg	
8716				9160,20	Kg	

VARIACION PROMEDIO 6%
 LA MERCANCIA DEBE PERMANECER A -18° C HASTA LLEGAR A SU DESTINO
 PERDIDAS O DAÑOS EN LA MERCANCIA SON ASUMIDAS POR LA EMPRESA TRANSPORTADORA

TRANSPORTADOR

TOTAL CAJAS RECIBIDAS

011E Arisaldo Guerrero
79381710

CANTIDAD CAJAS 300
 NUMERO SELLO SEGURIDAD 055142
 FIRMA TRANSPORTADOR [Signature]

INFORME DE LABORATORIO
Versión No. 30

EMPRESA K LISTO PRODUCTOS ALIMENTICIOS S A S
SUCUR/SIED
CONTACTO CAROLINA DIAZ URBANO
ÁREA JEFE DE CALIDAD
TEL/FAX 5547979
DIRECCIÓN CRA 36 #13-287
CORREO calidad@k-listo.com;gerente.operativa@k-listo.com;facturaelectronica@k-listo.com

REFERENCIA 122050081067
CÓDIGO INTERNO VCAS-036
FECHA TOMA MUESTRA 2022/08/23
FECHA RECEPCIÓN 2022/08/23
FECHA ANÁLISIS 2022/08/23
FECHA RESULTADO 2022/08/29



COPIA

MUESTRA MARRANITAS VERDES **TEMP.** -16°C
MUESTRO REALIZADO POR CLIENTE **LOTE** 0126
CLASE DE EMPAQUE EMPAQUE ORIGINAL **FECHA VENCIMIENTO** 01/2023
FECHA TOMA MUESTRA 2022/08/23 **CONDICIÓN** SOLIDO

RESULTADO MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
* NMP de Coliformes totales (g-mL)	ICMSF-2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000	90(m)-150(M)	< 3
* NMP de Coliformes fecales 45°C (g-mL)	ICMSF-2000 Método 1 Volúmen 1, Ed. 2:2000	< 3	< 3
* Recuento de <i>Escherichia coli</i> positiva UFC/g-mL	UNE EN ISO 6888-1:2000	< 100	< 100 (±1 UFC**)
* Recuento de <i>Bacillus cereus</i> UFC/g-mL	UNE EN ISO 7932:2005	< 100	< 100 (±1 UFC**)
* Detección de <i>Salmonella</i> en 25g	ISO 6579-1:2017	AUSENCIA	AUSENCIA

* Acreditado con la Norma ISO / IEC 17025: 2017 con número de certificado 21-LAB-023

INFORMACIÓN ALIMENTO PRECOCIDO

NOTA
La muestra analizada cumple con el (los) parámetro(s) evaluado (s) según Regla 1. Aceptación simple.
() La incertidumbre asociada al valor reportado, es expresada con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
**Regla 1: Regla de aceptación simple y rechazo indeterminado.
Aceptación Simple: Se dará CUMPLIMIENTO, cuando el valor este dentro de la especificación incluyendo la incertidumbre.
Rechazo Indeterminado: Se dará RECHAZO INDETERMINADO, cuando el valor incluyendo la incertidumbre se encuentre por fuera de especificaciones, por lo cual el Cliente según el análisis de riesgo defina su cumplimiento.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización expresa del laboratorio.
*Reciente o envoltura en la cual se recibió la muestra en el laboratorio.
El plan de muestreo es realizado por el cliente.

Fernanda Jajoa
YULI FERNANDA JUJUA BOTINA
MICROBIÓLOGA(A)
ANALISTA DE PROCESO MICROBIOLÓGICA

Fecha de impresión: Martes, 9 de Julio de 2022

Nancy La Botta
NANCY LA BOTTA
MICROBIÓLOGA
JEFE DE LABORATORIO MICROBIOLÓGICA (S)

--- FIN DEL INFORME ---

Informe generado desde el SISO 5.0

RECUERDE: ESTA ES UNA COPIA ELECTRÓNICA DE SU CERTIFICADO ORIGINAL

Código: 449

Avenida 261 146, 22N -30 Dirección: 850 0607070
www.bioindustrial.synlab.co @-mail: calidad@k-listo.com;gerente.operativa@k-listo.com;facturaelectronica@k-listo.com Cali - Colombia

Página 7 de 7

Anexo 8. Seguimiento a formatos para control de lotes despachados

K-TESTO		FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS			
REVISADO POR					
FECHA		23/05/2022	24/05/2022	25/05/2022	
REFERENCIA					
ABORR X 6 COCTEL					
ABORR X 6 GRANDE		0220			
ABORRAJADOS X 20 UND PRICESMART		0516			
AREPAS					
CON QUESO					
AREPA CON QUESO X 20 UND (540g)					
AREPA CON QUESO X 6 UND (450g)					
AREPA TIPO DESAYUNO X 6 (660g)					
AREPA CON SAL(TELA)X6 X450g					
SIMPLES					
AREPA DE MAIZ X 20 UND (540g)					
AREPA X 50 CK - RJONAS X 1350g		0307			
RELLENAS					
AREPA DE CARNE X 6 EXPRESS		0316			
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS					
AREPA MIXTA X 6 EXPRESS		0424			
DE HUEVO					
AREPA DE HUEVO X 20 CK					
AREPA DE HUEVO X 4 AUTOSERVICIOS					
EMPANADAS GUISO PUEBLO VIEJO					
PV EMP X 10 GRANDE CASERA					
EMP X 50 GRANDE CASERA					
PV EMP X 12 UND - TOASTATAS					
PV EMP X 25 GRATIS 5 PUEBLO VIEJO					
EMP X 50+10 CK		0328			
EMPANADAS GUISO K-LISTO					
EMP X 12 POLLO					
EMP X 15 QUESO ALMACEN					
EMP X 15 MEDIANA CARNE		0403			
EMP X 25 MEDIANA					
EMP X 50 MEDIANA AUTO BD					
EMP X 60 MEDIANA PRICESMART					
EMP X 25 GRATIS 5					
EMP X 20 AJI					
EMP X 20 LIMON		0326			
EMP X 30 COCTEL ALMACEN		0507			
EMP X 30 COCTEL GRA 10 COCTEL					

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO

FECHA DE INSPECCIÓN: 23/05/22
 REFERENCIA REVISADA: Areña de carne
 LOTE (Formato Control de lotes Despachados): 0316
 LOTE (nombrador): NO tiene
 VENCE (nombrador): NO tiene

N°	ARRUMES							
	1	2	3	4	5	6	7	8
1	0316	1217						
	0316	1217						
	0316							
2	0316	0316						
	0316	0316						
	0316	0316						
3	0316	0316						
	0316	0316						
	0316	0316						
4		0316						
		0316						
		0316						
5		0316						
		0316						
		0316						
6		0316						
		0316						
		0316						
7		0316						
		0316						
		0316						
8		0316						
		0316						
		0316						
9								
10								
11								
12								
13								
14								

CANASTILLAS

OBSERVACIONES:
 • Arrumes sin nombrador.
 • N° y Canastilla (1) con L de 1217 con paquetes abiertos.

REVISADO POR				
CHA		23/05/2022	24/05/2022	25/05/2022
REFERENCIA				
PRODUCTO PANADERIA				
DEDO QUESO X 10 HORNEAR				
DEDO QUESO X 10 UND	0519			
DEDO QUESO X 22 ALMACEN COCTEL				
DEDO QUESO X 22 LOCAL COCTEL				
HOJA DRA X 20 UND (300g)				
PANDEBONITOS X 20 UND	0521			
PRODUCTO PASTELERIA				
BROWNIE BARRA X 60g				
MUFFIN DE MORA X UND				
MUFFIN DE NARANJA-SEMILLAS AMAP X UND				
MUFFIN DE QUESO X 90g				
MUFFIN DE VAINILLA CHIPS X UND				
VOLCAN DE CHOCOLATE X UND				
TORTA DE CHOCOLATE 1/2 ALTA				
TORTA DE SEMILLAS-NARAN. 1/2 ALTA				
SALSAS				
AJI CRIOLLO X 1000 GR				
AJI CRIOLLO X 240 GR				
AJI GUACAMOLE X 220 GR				
AJI GUACAMOLE X KLS				
CHIMICHURRY X 220 g				
GUACAMOLES SIN PIC. X 220g				
GUACAMOLE SIN PIC X 1000g				
HOGO PARA SERVIR X 220g				
AJI MOSTAZA CILANTRO X Kg				
CHIMICHURRI CON MAYONESA X Kg				
MARRANITAS				
MARRANITAS X 12 KL MADURAS				
MARRANITAS X 12 UND KLISTO				
REMPAQUES				
PAPA FRANCESA X 800 g				
MAQUILA - MARCA K-LISTO - GRUPO FMC				
ALIMENTOS				
PULPA DE AGUACATE X 45kg				
AREPAS-MAQUILA - MARCA K-LISTO - GRUPO FMC				
AREPA CHOCLD X 4 OJ 10% CONGELADA				
AREPA CHOCLD X 5 UND	0122			
AREPA DE CHOCLD X 4 TIPO SANDWICH	0322			
	0322			



FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR			
FECHA	23/05/2022	24/05/2022	25/05/2022
REFERENCIA			
ABORR X 6 COCTEL			
ABORR X 6 GRANDE	1230		
ABORRAJADOS X 20 UND PRICESMART	0516		
AREPAS			
CON QUESO			
AREPA CON QUESO X 20 UND (540g)			
AREPA CON QUESO X 6 UND (450g)			
AREPA TIPO DESAYUNO X 6 (660g)			
AREPA CON SAL (TELA) X 6 X 450g			
SIMPLES			
AREPA DE MAIZ X 20 UND (540g)			
AREPA X 50 CK - BUONAS X 1350g	6303		
RELLENAS			
AREPA DE CARNE X 6 EXPRESS	0316		
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS			
AREPA MIXTA X 6 EXPRESS	0224		
DE HUEVO			
AREPA DE HUEVO X 20 CK			
AREPA DE HUEVO X 4 AUTOSERVICIOS			
EMPANADAS GUISO PUEBLO VIEJO			
PV EMP X 10 GRANDE CASERA			
EMP X 50 GRANDE CASERA			
PV EMP X 12 UND - TOASTATAS			
PV EMP X 25 GRATIS 5 PUEBLO VIEJO			
V EMP X 50+10 CK	0328		
EMPANADAS GUISO K-LISTO			
EMP X 12 POLLO			
EMP X 15 QUESO ALMACEN			
EMP X 15 MEDIANA CARNE	0403		
EMP X 25 MEDIANA			
EMP X 50 MEDIANA AUTO 80			
EMP X 50 MEDIANA PRICESMART			
EMP X 25 GRATIS 5			
EMP X 20 AJI			
EMP X 20 LIMON	0326		
EMP X 30 COCTEL ALMACEN	0501		
EMP X 30 COCTEL GRA 30 COCTEL			

FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO

FECHA DE INSPECCIÓN: 25/05/22
 REFERENCIA REVISADA: N/A
 LOTE (Formato Control de lotes Despachados): N/A
 LOTE (nombrador): N/A
 VENCE (nombrador): N/A

N°	ARRUMES							
	1	2	3	4	5	6	7	8
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								

CANASTILLAS

OBSERVACIONES:
 No se realizó la revisión por falta de información en el formato, no fue diligenciado.



FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR			
FECHA	23/05/2022	24/05/2022	25/05/2022
REFERENCIA			
ABORR X 6 COCTEL	0513	0513	0513
ABORR X 6 GRANDE	1220	1620	
ABORRAJADOS X 20 UND PRICESMART	0516	0516	
AREPAS			
CON QUESO			
AREPA CON QUESO X 20 UND (540g)			
AREPA CON QUESO X5 UND (450g)			
AREPA TIPO DESAYUNO X 6 (660g)			
AREPA CON SALITELA X6 X450g			
SIMPLES			
AREPA DE MAIZ X 20 UND (540g)			
AREPA X 50 CK - RIONAS X 1350g	0307		
RELLENAS			
AREPA DE CARNE X 6 EXPRESS	0316		
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS			
AREPA MIXTA X 6 EXPRESS	0424		
DE HUEVO			
AREPA DE HUEVO X 20 CK			
AREPA DE HUEVO X 4 AUTOSERVICIOS		0521	
EMPANADAS GUISO PUEBLO VIEJO			
PV EMP X 30 GRANDE CASERA		0409	0409
EMP X 50 GRANDE CASERA			
PV EMP X 12 UND - TOASTATAS			
PV EMP X 25 GRATIS 5 PUEBLO VIEJO			
EMP X 50+10 CK	0328		
EMPANADAS GUISO K-LISTO			
EMP X 22 POLLO		0523	0523
EMP X 25 QUESO ALMACEN		0524	0524
EMP X 25 MEDIANA CARNE	0403	0511	0524
EMP X 25 MEDIANA	0524		
EMP X 50 MEDIANA AUTO BD			
EMP X 60 MEDIANA PRICESMART			0524
EMP X 25 GRATIS 5			
EMP X 20 A)			
EMP X 20 LIMON	0326		
EMP X 30 COCTEL ALMACEN	0501		
EMP X 30 COCTEL GRA 10 COCTEL			0501

FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR			
CHA	23/05/2022	24/05/2022	25/05/2022
REFERENCIA			
PRODUCTO PANADERIA			
DEDO QUESO X 10 HORNEAR			
DEDO QUESO X 10 UND	0519		0521
DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL		0512	0512
DEDO QUESO X 12 LOCAL COCTEL			
HOJALDRA X 20 UND (500g)			
PANDEBONTOS X 20 UND	0521		
PRODUCTO PASTELERIA			
BROWNIE BABRA X 60g			
MUFFIN DE MORA X UND			
MUFFIN DE NARANJA SEMILLAS AMAP X UND			
MUFFIN DE QUESO X 80g			
MUFFIN DE VAINILLA CHIPS X UND			
VOLCAN DE CHOCOLATE X UND			
TORTA DE CHOCOLATE 1/2 ALTA			
TORTA DE SEMILLAS-NARAN. 1/2 ALTA			
SALSAS			
AJI CRIOLLO X 1000 GR			
AJI CRIOLLO X 240 GR			
AJI GUACAMOLE X 220 GR			
AJI GUACAMOLE X 165			
CHIMICHURRY X 220 g			
GUACAMOLES SIN PIC. X 220g			
GUACAMOLE SIN PIC X 1000g			
HOGO PARA SERVIR X 220g			
MOSTAZA CILANTRO X Kg			
CHIMICHURRI CON MAYONESA X Kg			
MARRANITAS			
MARRANITAS X 12 KL MADURAS	0525	0525	0525
MARRANITAS X 12 UND KLISO		0619	0619
REEMPAQUES			
PAPA FRANCESA X 800 g	0524	0	
MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC			
ALIMENTOS			
PULPA DE AGUACATE X 454g	(0524)		
AREPAS-MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC			
AREPA CHOCLO X 4 DI 10% CONGELADA	0122		
AREPA CHOCLO X 5 UND	0522		
AREPA DE CHOCLO X 4 TIPO SANDWICH	0322		

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO

FECHA DE INSPECCIÓN: 26/05/22
 REFERENCIA REVISADA: Margaritas x 12 und K1150
 LOTE (Formato Control de lotes Despachados): 0214
 LOTE (nombrador): 0310 (en arrume)
 VENCE (nombrador):

N°	ARRUMES			4	5	6	7	8
	✓	✓	✓					
1	0214	0310	0523					
	044	0310	0523					
	0214	0310	0523					
2	—	0310	0523					
		0310	0523					
		0310	0523					
3		0310	0523					
		0310	0523					
		0310	0523					
4			0523					
			0523					
			0523					
5								
6								
7								
8								
9								
10			—					
11								
12								
13		—						
14								

CANASTILLAS

OBSERVACIONES
 * No tiene nombrador dos arrumes (L: 0214 - L: 0523)
 * Buena rotación



FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR			
FECHA	26/05/2022	27/05/2022	28/05/2022
REFERENCIA			
ABORR X 6 COCTEL			
ABORR X 6 GRANDE	0208		
ABORRAJADOS X 20 UNO PRICESMART	0209 0525		
AREPAS			
CON QUESO			
AREPA CON QUESO X 20 UNO (540g)			
AREPA CON QUESO X6 UNO (450g)			
AREPA TIPO DESAYUNO X 6 (660g)	0516		
AREPA CON SALTILAJA X 450g			
SIMPLES			
AREPA DE MAIZ X 20 UNO (540g)			
AREPA X 50 CK - BUONAS X 1350g			
RELLENAS			
AREPA DE CARNE X 6 EXPRESS	0909 0526		
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS	0909		
AREPA MIXTA X 6 EXPRESS			
DE HUEVO			
AREPA DE HUEVO X 20 CK			
AREPA DE HUEVO X 4 AUTOSERVICIOS			
EMPANADAS GUISO PUEBLO VIEJO			
PV EMP X 10 GRANDE CASENA			
EMP X 50 GRANDE CASENA			
PV EMP X 12 UNO - TOASTITAS			
PV EMP X 25 GRATIS 5 PUEBLO VIEJO			
EMP X 50+20 CK			
EMPANADAS GUISO K-LISTO			
EMP X 12 POLLO	0523		
EMP X 15 QUESO ALMACEN	0504		
EMP X 15 MEDIANA CARNE			
EMP X 25 MEDIANA			
EMP X 50 MEDIANA AUTO BD			
EMP X 60 MEDIANA PRICESMART			
EMP X 25 GRATIS 5			
EMP X 20 AJ	1230		
EMP X 20 LIMON	0326		
EMP X 30 COCTEL ALMACEN			
EMP X 30 COCTEL GRA 30 COCTEL			



FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR				
FECHA		26/05/2022	27/05/2022	28/05/2022
REFERENCIA				
PRODUCTO PANADERIA				
DEDO QUESO X 10 HORNEAR				
DEDO QUESO X 10 UND				
DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEI	0525			
DEDO QUESO X 12 LOCAL COCTEI				
HOJALDRA X 20 UND (500g)				
PANDERONITOS X 20 UND	0521			
PRODUCTO PASTERIA				
OWNIE BARRA X 60g				
MUFFIN DE MORBA X UND				
MUFFIN DE NARANJA-SEMILLAS AMAP X UND				
MUFFIN DE QUESO X 90g				
MUFFIN DE VAINILLA CHIPS X UND				
VOLCAN DE CHOCOLATE X UND	0509			
TORTA DE CHOCOLATE 1/2 ALTA				
TORTA DE SEMILLAS-NARANJA 1/2 ALTA				
SALSAS				
AJI CRIOLLO X 3000 GR				
AJI CRIOLLO X 240 GR				
AJI GUACAMOLE X 220 GR				
AJI GUACAMOLE KIKLS				
CHIMICHURRY X 220 g				
GUACAMOLE SIN PIC X 220g				
GUACAMOLE SIN PIC X 1000g				
INGO PARA SERVIR X 220g				
AJI MOSTAZA CACANTRO X Kg				
CHIMICHURRI CON MAYONESA X Kg				
MARRANITAS				
MARRANITAS X 12 KL MADURAS				
MARRANITAS X 12 UND KLSTO	0511	0214		
REEMPAQUES				
PAPA FRANCESA X 800 g				
MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC				
ALIMENTOS				
PULPA DE AGUACATE X 454g				
AREPAS-MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC				
AREPA CHOCLO X 4 DL 10% CONGELADA				
AREPA CHOCLO X 5 UND				
AREPA DE CHOCLO X 4 TIPO SANDWICH				

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO

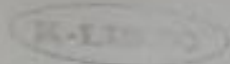
FECHA DE INSPECCIÓN	27 Mayo 2022
REFERENCIA REVISADA	Volcan de chocolate
LOTE (Formato Control de lotes Despachados)	0509
LOTE (nombrador)	0506 - 0518
VENCE (nombrador)	1122 - 1122

C/INC	ARRUMES							
	X	N	C					
Nº	1	2	3	4	5	6	7	8
1	0506	0506	0518					
	0506	0506	0518					
	0506	0506	0518					
2	0506	0506						
	0506	0506						
	0506	0506						
3								
4								
5								
6			0516					
			0518					
			0518					
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								

CANASTILLAS

OBSERVACIONES:
 * Arrume 2: El nombrador no cumple con los lotes revisados, en el nombrador dice 0506 y en el Producto 0526. De igual manera en el arrume 3.
 * Buena rotación.

REVISADO POR				
FECHA		26/05/2022	27/05/2022	28/05/2022
REFERENCIA				
PRODUCTO PANADERIA				
DEDO QUESO X 10 HORNEAR				0422
DEDO QUESO X 10 UND				0523
DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL	0525			0523
DEDO QUESO X 12 LOCAL COCTEL				
HOJALDRA X 20 UND (500g)				
PANDEBONITOS X 20 UND	0521			
PRODUCTO PASTELERIA				
BROWNIE BARRA X 60g				
MUFFIN DE MOKA X UND				
MUFFIN DE NARANJA-SEMILLAS AMAP X UND				
MUFFIN DE QUESO X 80g				
MUFFIN DE VAINILLA-CHIPS X UND				
VOLCAN DE CHOCOLATE X UND	0509			
TORTA DE CHOCOLATE 1/2 ALTA				
TORTA DE SEMILLAS-NARANJA 1/2 ALTA				
SALSAS				
AJI CRIOLLO X 1000 GR				
AJI CRIOLLO X 240 GR				0613
AJI GUACAMOLE X 220 GR				0504
AJI GUACAMOLE X 1.5				
CHIMICHURRY X 220 g				0423
GUACAMOLE SIN PIC. X 220g				
GUACAMOLE SIN PIC X 1000g				
HOGO PARA SERVIR X 220g				
MOSTAZA CILANTRO X Kg				
CHIMICHURRI EGN MAYONESA X Kg				
MARRANITAS				
MARRANITAS X 12 KL MADURAS				0523
MARRANITAS X 12 UND KLISO	0511	0214		
REEMPAQUES				
PAPA FRANCESA X 800 g				0529
MAQUILA - MARCA X-LISTO-GRUPO FMC				
ALIMENTOS				
PULPA DE AGUACATE X 450g				
AREPAS-MAQUILA - MARCA X-LISTO-GRUPO FMC				
AREPA CHOCLO X 4 OI 30% CONGELADA				
AREPA CHOCLO X 5 UND				0522
AREPA DE CHOCLO X 4 TIPO SANDWICH				



FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR				
FECHA	26/05/2022		27/05/2022	
REFERENCIA	28/05/2022			
ABORR X 6 COCTEL				0511
ABORR X 6 GRANDE	0207			
ABORRAJADOS X 20 UND PRICESMART	0209	0525		0507
AREPAS				
CON QUESO				
AREPA CON QUESO X 20 UND (540g)				
AREPA CON QUESO X 6 UND (450g)				
AREPA TIPO DESAYUNO X 6 (600g)	0516			0516
AREPA CON SAL (TELAR) X 450g				
SIMPLES				
AREPA DE MAIZ X 20 UND (540g)				
AREPA X 30 CK - JUDIAS X 1350g				
RELLENAS				
AREPA DE CARNE X 6 EXPRESS	0509	0526		
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS	0504			
AREPA MIXTA X 6 EXPRESS				
DE HUEVO				
AREPA DE HUEVO X 20 CK				0425
AREPA DE HUEVO X 6 AUTOSERVICIOS				
EMPAÑADAS GUISO PUEBLO VIEJO				
PV EMP X 10 GRANDE CASERA				0204
EMP X 50 GRANDE CASERA				
PV EMP X 12 UND - TOASTATAS				
PV EMP X 25 GRATIS 5 PUEBLO VIEJO				
EMP X 50-10 CK				0501
EMPAÑADAS GUISO K-LISTO				
EMP X 12 POLLO	0523			
EMP X 15 QUESO ALMACEN	0504			0529
EMP X 15 MEDIANA CARNE				0513
EMP X 25 MEDIANA				0524
EMP X 50 MEDIANA AUTO BD				0324
EMP X 60 MEDIANA PRICESMART				
EMP X 25 GRATIS 5				
EMP X 20 AJI	1230			
EMP X 20 LIMON	0326			
EMP X 30 COCTEL ALMACEN				
EMP X 30 COCTEL GRANDE COCTEL				

FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO

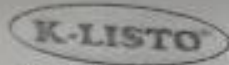
FECHA DE INSPECCIÓN: 28 Mayo 2022
 REFERENCIA REVISADA: Chimichery x 7209
 LOTE (Formato Control de lotes Despachados): 0423
 LOTE (nombrador): No tiene
 VENCE (nombrador): No tiene

ARRUMES

C/NC	N°	1	2	3	4	5	6	7	8
C A N A S T I L L A S	1	0423	0423						
		0423	0423						
		0423	0423						
		0423							
	2	0423							
		0423							
		0422							
	3	0422							
		0422							
		0422							
	4	0423							
		0423							
	5								
	6								
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									

OBSERVACIONES:
 * 33 x 24 cajas + 74 und
 * Maia (0405), los lotes estan mezclados con L:0422 - L:0423

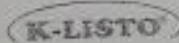
REVISADO POR			
FECHA	31/05/2022	1/06/2022	2/06/2022
REFERENCIA			
PRODUCTO PANADERIA			
DEDO QUESO X 10 HORNEAR		0422	
DEDO QUESO X 10 UND		0523	
DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL	0525	0523	
DEDO QUESO X 12 LOCAL COCTEL			
HOJALDRA X 20 UND (500g)			
PANDEBONITOS X 20 UND	0521		
PRODUCTO PASTERIA			
BROWNIE BARRA X 60g			
MUFFIN DE MORA X UND			
MUFFIN DE NARANJA-SEMILLAS AMAP X UND			
MUFFIN DE QUESO X 90g			
MUFFIN DE VAINILLA CHIPS X UND			
VOLCAN DE CHOCOLATE X UND	0509		
TORTA DE CHOCOLATE 1/2 ALTA			
TORTA DE SEMILLAS-NARAN. 1/2 ALTA			
SALSAS			
AJI ORJOLLO X 1000 GR			
AJI ORJOLLO X 240 GR		0613	
AJI GUACAMOLE X 220 GR		0504	
AJI GUACAMOLE X 8L5			
CHIMICHURRY X 220 g		0423	
GUACAMDOLES SIN PIC. X 220g			
GUACAMOLE SIN PIC X 1000g			
HOGO PARA SERVIR X 220g			
AJI MOSTAZA-CILANTRO X Kg			
CHIMICHURRI CON MAYONESA X Kg			
MARRANITAS			
MARRANITAS X 12 KL MADURAS		0523	
MARRANITAS X 12 UND KLISTO	0214		
REEMPAQUES			
PAPA FRANCESA X 800 g		0527	
MAQUILA - MARCA K-LISTO - GRUPO FMC			
ALIMENTOS			
PULPA DE AGUACATE X 454g			
AREPAS-MAQUILA - MARCA K-LISTO - GRUPO FMC			
AREPA CHOCLO X 4 DI 10% CONGELADA			
AREPA CHOCLO X 5 UND		0527	
AREPA DE CHOCLO X 4 TIPO SANDWICH			



Algo más para cada día...

FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR			
FECHA	31/05/2022	1/06/2022	2/06/2022
REFERENCIA			
ABORR X 6 COCTEL			
ABORR X 6 GRANDE	0207		0511
ABORRAJADOS X 20 UND PRICESMART	10207	0526	0507
AREPAS			
CON QUESO			
AREPA CON QUESO X 20 UND (340g)			
AREPA CON QUESO X6 UND (450g)			
AREPA TIPO DESAYUNO X 6 (660g)	0516		0516
AREPA CON SAL(TELA)X6 X450g			
SIMPLES			
AREPA DE MAIZ X 20 UND (540g)			
AREPA X 50 CK - RDNAS X 1350g			
RELLENAS			
AREPA DE CARNE X 6 EXPRESS	0509	0526	0526
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS	0504		
AREPA MIXTA X 6 EXPRESS			
DE HUEVO			
AREPA DE HUEVO X 20 CK			0425
AREPA DE HUEVO X 4 AUTOSERVICIOS			
EMPANADAS GUISO PUEBLO VIEJO			
PV EMP X 10 GRANDE CASERA			0204
EMP X 50 GRANDE CASERA			
PV EMP X 12 UND - TOASTATAS			
PV EMP X 25 GRATIS S PUEBLO VIEJO			0501
PV EMP X 50+10 CK			
EMPANADAS GUISO K-LISTO			
EMP X 12 POLLO	0523		
EMP X 15 QUESO ALMACEN	05204		0529
EMP X 15 MEDIANA CARNE			0511
EMP X 25 MEDIANA			0524
EMP X 50 MEDIANA AUTO BD			0324
EMP X 60 MEDIANA PRICESMART			
EMP X 25 GRATIS S			
EMP X 20 AJI	1230		
EMP X 20 LIMON	0326		
EMP X 30 COCTEL ALMACEN			
EMP X 30 COCTEL GRA 10 COCTEL			

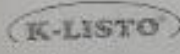


FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS



FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

FECHA	REVISADO POR		
REFERENCIA	31/05/2022	1/06/2022	7/06/2022
ABORR X 6 COCTEL			
ABORR X 6 GRANDE	0207	0511	0511
ABORRAJADOS X 20 UND PRICESMART	10207	0525	0507
AREPAS			
CON QUESO			
AREPA CON QUESO X 20 UND (540g)			
AREPA CON QUESO X 6 UND (450g)			
AREPA TIPO DESAYUNO X 6 (660g)	0516	0516	0516
AREPA CON SAL(TELA)X6 X450g			
SIMPLES			
AREPA DE MAIZ X 20 UND (540g)			
AREPA X 50 CK - RJONAS X 1350g			
RELLENAS			
AREPA DE CARNE X 6 EXPRESS	0509	0526	0526
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS	0504		
AREPA MIXTA X 6 EXPRESS			
DE HUEVO			
AREPA DE HUEVO X 20 CK		0425	0425
AREPA DE HUEVO X 4 AUTOSERVICIOS			
EMPANADAS GUIÑO PUEBLO VIEJO			
PV EMP X 10 GRANDE CASERA		0204	0204
EMP X 50 GRANDE CASERA			
PV EMP X 12 UND - TOASTAFAS			
PV EMP X 25 GRATIS 5 PUEBLO VIEJO		0501	0501
PV EMP X 50+10 CK			
EMPANADAS GUIÑO K-LISTO			
EMP X 12 POLLO	0523		
EMP X 15 QUESO ALMACEN	0524		
EMP X 15 MEDIANA CARNE		0527	0527
EMP X 25 MEDIANA		0511	0511
EMP X 50 MEDIANA AUTO BD		0524	0524
EMP X 60 MEDIANA PRICESMART		0324	0324
EMP X 25 GRATIS 5			
EMP X 20 AJI	1230		1230
EMP X 20 LIMON	0326		0326
EMP X 30 COCTEL ALMACEN			
EMP X 30 COCTEL GRA 10 COCTEL			



FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR				
FECHA		31/05/2022	1/06/2022	2/06/2022
REFERENCIA				
PRODUCTO PANADERIA				
DEDO QUESO X 10 HORNEAR			0422	0422
DEDO QUESO X 10 UND			0523	0523
DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL	0525		0523	0523
DEDO QUESO X 12 LOCAL COCTEL				
HOJALDRA X 20 UND (500g)				
PANDEBONITOS X 20 UND	0521			0521
PRODUCTO PASTERIA				
BROWNIE BARRA X 60g				
MUFFIN DE MORO X UND				
MUFFIN DE NARANJA-SEMILLAS AMAP X UND				
MUFFIN DE QUESO X 90g				
MUFFIN DE VAINILLA CHIPS X UND				
VOLCAN DE CHOCOLATE X UND	0509			0509
TORTA DE CHOCOLATE 1/2 ALTA				
TORTA DE SEMILLAS-NARAN 1/2 ALTA				
SALSAS				
AJI CRIOLLO X 1000 GR				
AJI CRIOLLO X 240 GR			0613	0613
AJI GUACAMOLE X 220 GR			0504	0504
AJI GUACAMOLE X KLS				
CHIMICHURRY X 220 g			0423	0423
GUACAMOLE'S SIN PIC X 220g				
GUACAMOLE SIN PIC X 1000g				
HOGO PARA SERVIR X 220g				
AJI MOSTAZA CILANTRO X Kg				
CHIMICHURRI CON MAYONESA X Kg				
MARRANITAS				
MARRANITAS X 12 KL MAOURAS			0523	0523
MARRANITAS X 12 UND KUSTO	0214			
REEMPAQUES				
PAPA FRANCESA X 800 g			0527	0527
MAQUILA - MARCA K-LISTO - GRUPO FMC				
ALIMENTOS				
PULPA DE AGUACATE X 454g				
AREPAS-MAQUILA - MARCA K-LISTO - GRUPO FMC				
AREPA CHOCLO X 4 DE 10% CONGELADA				
AREPA CHOCLO X 5 UND			0527	0527
AREPA DE CHOCLO X 4 TIPO SANDWICH				

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO

FECHA DE INSPECCIÓN: 30/06/22
 REFERENCIA REVISADA: Embudo AIT x 20
 LOTE (Formato Control de lotes Despachados): 1230
 LOTE (nombrador): NO tiene
 VENCE (nombrador): NO tiene

C/NC		ARRUMES							
N°	1	2	3	4	5	6	7	8	
1	1230 1230 1230	1230 1230 1230							
2		1230 1230 1230							
3		1230 1230 1230							
4									
5									
6		-							
7		*							
8									
9									
10									
11									
12									
13			-						
14									

OBSERVACIONES:
 * NO tiene nombrador.

CANASTILLAS

FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR				
FECHA		6/06/2022	7/06/2022	8/06/2022
REFERENCIA				
ABORR X 6 COCTEL		0428		0428
ABORR X 6 GRANDE				
ABORRABADOS X 20 UND. PROCESMART				
AREPAS				
CON QUESO				
AREPA CON QUESO X 20 UND (540g)				
AREPA CON QUESO X 6 UND (180g)				
AREPA TIPO DE SAYUNO X 6 (660g)				
AREPA CON SALTILLO X 6 (660g)				
SIMPLES				
AREPA DE MAIZ X 20 UND (540g)				
AREPA A 10 CM - RIZNAS X 1350g				
RELENAS				
AREPA DE LARNE X 6 EXPRESS				
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS				
AREPA MIXTA X 6 EXPRESS				
DE HUEVO				
AREPA DE HUEVO X 20 CM				
AREPA DE HUEVO X 6 AUTOSERVICIOS	0606	0606	0606	
EMPANADAS GUISO PUEBLO VIEJO				
EMP X 30 GRANDE CASERA				
EMP X 50 GRANDE CASERA	0504	0504	0504	
EMP X 12 UND - TOASTATAS				
EMP X 25 QUESO PUEBLO VIEJO				
EMP X 50+30 CM	0607		0607	
EMPANADAS GUISO & LISTO				
EMP X 12 POLLO	0523	0523	0523	
EMP X 15 QUESO ALMACEN	0606		0606	
EMP X 15 MEDIANA CAMI	0208		0208	
EMP X 25 MEDIANA				
EMP X 50 MEDIANA AUTO BU				
EMP X 60 MEDIANA PROCESMART				
EMP X 25 GRATO 5				
EMP X 20 AJI				
EMP X 20 UMON				
EMP X 30 COCTEL ALMACEN				
EMP X 30 COCTEL GRM 30 COCTEL				

FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR			
FECHA	5/06/2022	7/06/2022	8/06/2022
REFERENCIA			
PRODUCTO PANADERIA			
DEDO QUESO X 10 HORRIDAR	0528	0528	0608
DEDO QUESO X 10 UNO	0608		0608
DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL	0429	0429	
DEDO QUESO X 12 LOCAL COCTEL			
HORNOS X 20 UNO (500g)			
PANDESONITOS X 20 UNO	0429		0429
PRODUCTO PASTELERIA			
BROWNIE BARRA X 60g			
MUFFIN DE MORA X UNO			
MUFFIN DE NARANJA SEMILLAS AMAR X UNO			
MUFFIN DE QUESO X 50g			
MUFFIN DE VAINILLA CHEPS X UNO			
VOLCAN DE CHOCOLATE X UNO			
TORTA DE CHOCOLATE 1/2 ALTA			
TORTA DE SEMILLAS NARAN 1/2 ALTA			
SALSAS			
AL DRIELLO X 3000 GR			
AL DRIELLO X 240 GR			
AL DRIELLO MAC X 270 GR	0528	0528	0528
AL DRIELLO MAC X 270 GR			
AL DRIELLO MAC X 270 GR			
CHERCHUBI X 220g	0528	0528	0528
CHERCHUBI SIN PIC X 220g	0429	0429	0429
GUACHAMOLE SIN PIC X 3000g			
HOGO PARA SORSH X 220g			
MOSTAZA CUANTRO X 6g			
CHERCHUBI CON MAYONESA X 1g			
MARRANIZAS			
MARRANIZAS X 12 XL MADURAS	0608	0608	0608
MARRANIZAS X 12 UNO KLISO	0608	0608	0608
BEMPAGUES			
PAPA FRANCESA X 800 g	0528	0528	0528
MAGUILA - MARCA K-USTO- GRUPO FMC			
ALIMENTOS			
MUEPC DE AJUICATI X 654g			
AREPAS-MAGUILA - MARCA K-USTO- GRUPO FMC			
AREPA CHOCLO X 4 DE 10% CONGELADA			
AREPA CHOCLO X 5 UNO			
AREPA DE CHOCLO X 8 TIPO SANDWICH			

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO

FECHA DE INSPECCIÓN: 9/06/22
 REFERENCIA REVISADA: Guacamole Sin Aceite
 LOTE (Formato Control de lotes Despachados): 0427
 LOTE (nombrador): No tiene
 VENCE (nombrador): No tiene

C/NC		ARRUMES							
N°	1	2	3	4	5	6	7	8	
1	0427	0427							
2	0427	0427							
3	0427	0427							
4	0427	0427							
5	0427	0427							
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									

OBSERVACIONES:
 → 53 cajas en total con el producto
 → No tiene nombrador.
 → Rotación buena.

CANASTILLAS

FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

FECHA	REVISADO POR		
	9/06/2022	10/06/2022	11/06/2022
REFERENCIA			
ABORRA X 6 COCTEL	0928	0928	
ABORRA X 6 GRANDI			
ABORRAJADOS X 20 UND PRICE SMART	0602	0602	
AIEPAS			
CON QUESO			
AREPA CON QUESO X 20 UND (540g)			
AREPA CON QUESO X 15 UND (450g)	0927	0927	
AREPA TIPO DESAYUNO X 6 (160g)			
AREPA CON SALTILLAS X 250g			
SIMPLIX			
AREPA DE MAIZ X 20 UND (540g)			
AREPA X 50 CK - ROMAS X 1250g			
BELLINAS			
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS			
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS			
AREPA MIXTA X 6 EXPRESS			
DE HUEVO			
AREPA DE HUEVO X 20 CK	0603	0603	
AREPA DE HUEVO X 2 AUTOSERVICIOS			
EMPANADAS QUESO PUEBLO VIEJO			
PV EMP X 10 GRANDE CASERA	0608	0608	
EMP X 50 GRANDE CASERA	0604	0604	
PV EMP X 17 UND - TOASTITAS			
PV EMP X 25 GRATIS S PUEBLO VIEJO			
V EMP X 50+10 CK	0607	0607	
EMPANADAS QUESO K-LISTO			
LMP X 12 POLLO	0523	0523	
LMP X 15 QUESO ALMACEN			
LMP X 15 MEDIANA CARNI	0208	0208	
EMP X 25-MI DIANA	0524	0524	
LMP X 30 MEDIANA AUTO 00	0328	0328	
LMP X 50 MEDIANA PRICE SMART			
EMP X 25 GRATIS S	0516	0516	
EMP X 20 AJI			
EMP X 20 LIMON			
EMP X 30 COCTEL ALMACEN	0511	0511	
EMP X 30 COCTEL GRA 10 COCTEL			

FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR			
FECHA	9/05/2022	10/05/2022	11/05/2022
REFERENCIA			
PRODUCTO PANADERIA			
DEDO QUESO X 30 HORNEAR			
DEDO QUESO X 30 UNO	0604	0609	
DEDO QUESO X 12 ALMACEN DOCTEL	0428	0428	
DEDO QUESO X 12 LOCAL DOCTEL			
HQJALISA X 20 UNO (500g)			
PANDEONITOS X 20 UNO			
PRODUCTO PASTELERIA			
300MM/NE BARRA X 80g			
MUFFIN DE MORA X UNO			
MUFFIN DE NARANJA-SEMILLAS AMAR X UNO			
MUFFIN DE QUESO X 90g			
MUFFIN DE VAINILLA CHIPS X UNO			
ROLLO DE CHOCOLATE X UNO			
ROLLO DE CHOCOLATE 1/2 ALTA			
TORTA DE SEMILLAS-NARANJA 1/2 ALTA			
SALSAS			
MI CRIBILO X 2000 GR			
MI CRIBILO X 240 GR	0424	0424	
PP QUAC-MOLZ # 220 GR	0428	0428	
PP QUAC-MOLZ # 115	0528	0528	
CHIMICHURRY X 220 g	0528	0528	
GUACAMOLE SIN PIC X 220g	0427	0427	
GUACAMOLE SIN PIC X 300g			
HOGO PARA SERVIR X 220g			
M MOSTAZA CILANTRO X Kg			
MOSTAZA CON MAYONESA X Kg			
MARRANTAS			
MARRANTAS X 12 KL MADURAS	0606	0606	
MARRANTAS X 12 UNO LISTO			
REMPAQUES			
PAPA FRANCESA X 300 g	0602	0602	
MAQUILA - MARCA K-LISTO-GRUPO FMC			
ADICIVOS			
PUDIA DE AGUACATE X 450g			
ASEPAS-MAQUILA - MARCA K-LISTO-GRUPO FMC			
AREPA CHOCLO X 4 DI 10% CONGELADA			
AREPA CHOCLO X 5 UNO	0622	0622	
AREPA DE CHOCLO X 4 TIPO SANDWICH			

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO

FECHA DE INSPECCIÓN	17/06/22
REFERENCIA REVISADA	(Mullicherry X 220g)
LOTE (Formato Control de lotes Despachados)	0528
LOTE (nombrador)	No tiene
VENCE (nombrador)	NO tiene

C/NC		ARRUMES							
N°	1	2	3	4	5	6	7	8	
1	0423	0528	0528						
	0423	0528	0528						
	0423	0528	0528						
2			0528						
			0528						
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									

CANASTILLAS

OBSERVACIONES:
 * 42 cajas en total
 * mala rotación, no se lleva la cadena de Refs.

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO

FECHA DE INSPECCIÓN: 11/06/2022
 REFERENCIA REVISADA: A/S CRO110 X2409
 LOTE (Formato Control de lotes Despachados): 0424
 LOTE (nombrador): NO tiene
 VENCE (nombrador): NO tiene

C/INC		ARRUMES							
N°		1	2	3	4	5	6	7	8
1		0424	0424						
		0424	0424						
		0424	0424						
2		0424							
		0424							
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									

CANASTILLAS

OBSERVACIONES:
 - Se realiza la revisión del 9/06/22, debido a que no trabajé el 10/06/22
 x70 Cabas x240nd +2

FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR				
FECHA		13/06/2022	14/06/2022	15/06/2022
REFERENCIA				
ABORR X 6 COCTEL			0421	
ABORR X 6 GRANDE				
ABORRAJADOS X 20 UNO PRICESMART				
AREPAS				
CON QUESO				
AREPA CON QUESO X 20 UNO (540g)				
AREPA CON QUESO X6 UNO (450g)				
AREPA TIPO DESAYUNO X 6 (600g)				
AREPA CON SALTEL X 25 X450g				
SIMPLES				
AREPA DE MAIZ X 20 UNO (540g)				
AREPA X 50 CK - HORNAS X 2350g				
RELENAS				
AREPA DE CARNE X 6 EXPRESS				
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS				
AREPA MIXTA X 6 EXPRESS				
DE HUEVO				
AREPA DE HUEVO X 20 CK				
AREPA DE HUEVO X 4 AUTOSERVICIOS			0613	
EMPANADAS GUISO PUEBLO VIEJO				
PV EMP X 10 GRANDE CASERA			0610	
EMP X 50 GRANDE CASERA			0604	
PV EMP X 12 UNO - TOSTADAS				
PV EMP X 25 GRATIS 5 PUEBLO VIEJO				
EMP X 50 X10 CK			0607	
EMPANADAS GUISO K-LISTO				
EMP X 12 POLLO			0602	
EMP X 15 QUESO AL MACEN			0606	
EMP X 15 MEDIANA CARNE			0406	
EMP X 25 MEDIANA			0524	
EMP X 50 MEDIANA AUTO BD			0314	
EMP X 60 MEDIANA PRICESMART				
EMP X 25 GRATIS 5				
EMP X 20 AJI				
EMP X 20 LEMON			0320	
EMP X 30 COCTEL ALMACEN			0510	
EMP X 30 COCTEL GRA 30 COCTEL				

FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR				
CHA		13/06/2022	14/06/2022	15/06/2022
REFERENCIA				
PRODUCTO PANADERIA				
DEDO QUESO X 10 HORNEAR			0611	
DEDO QUESO X 10 UNO			0610	
DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL				
DEDO QUESO X 12 LOCAL COCTEL				
Hojaldrá X 20 UNO (500g)				
PANDEBONITOS X 20 UNO			0424	
PRODUCTO PASTERIA				
BROWNIE BARRA X 60g				
FIN DE MORA X UNO				
MUFFIN DE NARANJA-SEMILLAS AMAP X UNO				
MUFFIN DE QUESO X 80g				
MUFFIN DE VAINILLA CHIPS X UNO				
MOLEAN DE CHOCOLATE X UNO				
TORTA DE CHOCOLATE 1/2 ALTA				
TORTA DE SEMILLAS-NARANJA 1/2 ALTA				
SALSAS				
AJI CIBOLLO X 1000 GR				
AJI CIBOLLO X 240 GR				
AJI GUACAMOLE X 220 GR				
AJI GUACAMOLE XXL5				
CHIMICHURRY X 220 g				
GUACAMOLE SIN PIC. X 220g				
GUACAMOLE SIN PIC X 1000g				
MOGO PARA SERVIR X 220g				
MOSTAZA CILANTRO X Kg				
CHIMICHURRI CON MAYONESA X Kg				
MARRANITAS				
MARRANITAS X 12 KL MADURAS			0125	
MARRANITAS X 12 UNO KUSTO			0613	
BEMPAQUES				
VAPA FRANCESA X 800 g				
MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC				
ALIMENTOS				
PULPA DE AGUACATE X 454g				
AREPAS-MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC				
AREPA CHOCLO X 4 DI 10% CONGELADA			0622	
AREPA CHOCLO X 5 UNO			0622	
AREPA DE CHOCLO X 4 TIPO SANDWICH			0522	

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO									
FECHA DE INSPECCIÓN				14/05/22					
REFERENCIA REVISADA				Área de Chocho X4					
LOTE (Formato Control de lotes Despachados)				0322					
LOTE (nombrador)				NO TIENE					
VENCE (nombrador)				NO TIENE					
				ARRUMES					
C/NC	N°	1	2	3	4	5	6	7	8
	1	030522	270522						
		030522	270522						
		030522	270522						
		030522	140522						
	2	030522	140522						
		030522	140522						
	3								
	4	-							
	5								
	6								
	7								
	8								
	9								
	10								
	11								
	12								
	13								
	14								

OBSERVACIONES:

- * Especificar en el lote, la fecha de la siguiente manera: día/mes/año para poder identificar correctamente.
- * Mala rotación y mala organización

FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

FECHA	REVISADO POR		
REFERENCIA	16/06/2022	17/06/2022	18/06/2022
PIZZA X 6 COCTEL	0427	0427	
PIZZA X 6 GRANDE			
PIZZA DOBLAJADOS X 20 UNO PRICESMART	0602	0602	
AREPAS			
CON QUESO			
AREPA CON QUESO X 20 UNO (340g)	0507	0507	
AREPA CON QUESO X 6 UNO (430g)	0427	0427	
AREPA TIPO DESAYUNO X 6 (660g)	0427	0427	
AREPA CON SALTELAI X 6 X450g	0606	0606	
SIMPLES			
AREPA DE MAIZ X 20 UNO (340g)			
AREPA X 60 EX - RONDAS X 1350g	0606	0606	
RELLENAS			
AREPA DE CARNE X 6 EXPRESS	0523	0523	
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS	0503	0503	
AREPA MIXTA X 6 EXPRESS	0424	0424	
DE HUEVO			
AREPA DE HUEVO X 20 CX	0613	0613	
AREPA DE HUEVO X 4 AUTOSERVICIOS	0611	0611	
EMPANADAS GUISO PUEBLO VIEJO			
EMPA X 10 GRANDE CASERA	0610	0610	
EMPA X 50 GRANDE CASERA	0604	0604	
EMPA X 12 UNO - TOASTADAS			
EMPA X 25 GRATIS 5 PUEBLO VIEJO			
EMPA X 50 F10 CX	0607	0607	
EMPANADAS GUISO R-LISTO			
EMPA X 12 POLLO	0606	0606	
EMPA X 15 QUESO ALMACEN	0606	0606	
EMPA X 15 MEDIANA CARNE	0406	0406	
EMPA X 25 MEDIANA	0524	0524	
EMPA X 50 MEDIANA AUTO BO	0314	0314	
EMPA X 60 MEDIANA PRICESMART			
EMPA X 25 GRATIS 5			
EMPA X 20 A3			
EMPA X 20 OMON			
EMPA X 30 COCTEL ALMACEN	0326	0326	
EMPA X 40 COCTEL GRA 10 COCTEL	0510	0510	

FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR		16/06/2022	17/06/2022	18/06/2022
FRECUENCIA				
PRODUCTO PANADERIA				
LEDO QUESO X 10 HORNTAR	0611		0611	
LEDO QUESO X 10 UND	0610		0670	
LEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL	0613		0673	
LEDO QUESO X 12 LOCAL COCTEL	0516		0576	
MOJEDRA X 20 UND (500g)				
FRANDECHONITOS X 20 UND	0424		0429	
PRODUCTO PASTERIA				
SHOWNIE BARRA X 60g				
STIN DE MORA X UND				
STIN DE NARANJA-SEMILLAS AGAP X UND				
MUFFIN DE QUESO X 90g				
MUFFIN DE VAINILLA CHIPS X UND				
WAFLEIN DE CHOCOLATE X UND				
WAFLEIN DE CHOCOLATE 1/2 ALTA				
WAFLEIN DE SEMILLAS NARANJA 1/2 ALTA				
SALSAS				
AJÍ CIBOLO X 1000 GR				
AJÍ CIBOLO X 240 GR				
AJÍ GUACAMOLE X 220 GR				
AJÍ GUACAMOLE X 205				
ENCHILURRI X 220g				
GUACAMOLE SIN PIC X 220g				
GUACAMOLE SIN PIC X 100g				
FRAGO PARA SERVIR X 220g				
MOSTAZA OLANTRO X 8g				
ENCHILURRI CON MAYONESA X 8g				
MARRANITAS				
MARRANITAS X 12 KL MADURAS	0125		0725	
MARRANITAS X 12 UND KLISTO	0613		0673	
REEMPAQUES				
TAPA FRANCESA X 800 g	0528		0528	
MAQUILA - MARCA K-LISTO - GRUPO FMC				
ALIMENTOS				
PULPA DE AGUACATE X 454g				
AREPAS MAQUILA - MARCA K-LISTO - GRUPO FMC				
AREPA CHOCLO X 4 DI 10% CONGELADA	0622		0672	
AREPA CHOCLO X 5 UND	0622		0672	
AREPA DE CHOCLO X 4 TIPO SANDWICH	0322		0372	

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO

FECHA DE INSPECCIÓN		17/06/22							
REFERENCIA REVISADA		Pandetonitos							
LOTE (Formato Control de lotes Despachados)		0424							
LOTE (nombrador)		NO TIENE							
VENCE (nombrador)		NO TIENE							
		ARRUMES							
C/NC	N°	1	2	3	4	5	6	7	8
CANASTILLAS	1	0424	0602						
		0424	0602						
		0424	0602						
	2	0424	0602						
		0424	0602						
		-	0602						
	3								
	4								
	5								
	6								
	7								
	8								
	9								
	10								
11									
12									
13									
14									
OBSERVACIONES:									

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO									
FECHA DE INSPECCIÓN				17/06/22					
REFERENCIA REVISADA				MARIANITAS MADURAS					
LOTE (Formato Control de lotes Despachados)				0125					
LOTE (nombrador)				NO TIENE					
VENCE (nombrador)				NO TIENE					
ARRUMES									
C/NC	N°	1	2	3	4	5	6	7	8
	1	0217	0525						
		0217	0525						
		0217	0525						
	2	0217							
		0217							
		0217							
	3								
	4								
	5								
	6	-							
	7								
	8								
	9								
	10								
	11								
	12								
	13		-	-	-	-	-		
	14								

OBSERVACIONES:
 * Revisión del 16/06/22 debido a muestras, por eso se hace hoy

REVISADO POR				
FECHA		13/06/2022	14/06/2022	15/06/2022
REFERENCIA				
PRODUCTO PANADERIA				
DEDO QUESO X 10 HORNEAR			0611	
DEDO QUESO X 10 UNO			0610	
DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL				0613
DEDO QUESO X 12 LOCAL COCTEL				0516
HOTALORA X 20 UNO (500g)				
PANDEBONITOS X 20 UNO			0429	0424
PRODUCTO PASTERERIA				
BROWNIE BARRA X 50g				
MUFFIN DE MORA X UNO				
MUFFIN DE NARANJA-SEMILLAS AMAP X UNO				
MUFFIN DE QUESO X 90g				
MUFFIN DE VAINILLA CHIPS X UNO				
VOLCAN DE CHOCOLATE X UNO				
TORTA DE CHOCOLATE 1/2 ALTA				
TORTA DE SEMILLAS-NARANJA 1/2 ALTA				
SALSAS				
AJI ERIZO X 1000 GR				
AJI ERIZO X 240 GR				
AJI GUACAMOLE X 220 GR				
AJI GUACAMOLE X 1K5				
CHIMICHURRY X 220 g				
GUACAMOLE SIN PIC X 220g				
GUACAMOLE SIN PIC X 1000g				
MOJO PARA SERVIR X 220g				
MOSTAZA CILANTRO X 1kg				
CHIMICHURRI CON MAYONESA X 1kg				
MARRANITAS				
MARRANITAS X 12 KI MADURAS			0125	
MARRANITAS X 12 UNO ALISTO			0613	0114
REFEMPAQUES				
PAPA FRANCESA X 800 g				0121
MAQUILA - MARCA X-LISTO - GRUPO FMC				0524
ALIMENTOS				
PULPA DE AGUACATE X 454g				
AREPAS-MAQUILA - MARCA X-LISTO - GRUPO FMC				
AREPA-CHOCLO X 4 OI 10% CONGELADA				
AREPA-CHOCLO X 5 UNO			0622	
AREPA DE CHOCLO X 4 TIPO SANDWICH			0622	0522
			0322	

FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR			
FECHA	13/06/2022	14/06/2022	15/06/2022
REFERENCIA			
ABORR X 6 COCTEL	0427	0427	0427
ABORR X 6 GRANDE			0207
ABORRAJADOS X 20 UND PRICESMART			0610
AREPAS			
CON QUESO			
AREPA CON QUESO X 20 UND (540g)			0507
AREPA CON QUESO X6 UND (450g)			0427
AREPA TIPO DESAYUNO X 6 (660g)			0429
AREPA CON SALTILLA X6 X450g			0606
SIMPLES			
AREPA DE MAIZ X 20 UND (540g)			
AREPA X 50 CK - RIONAS X 1350g			0606
RELLENAS			
AREPA DE CARNI X 6 EXPRESS			0523
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS			0503
AREPA MIXTA X 6 EXPRESS			0424
DE HUEVO			
AREPA DE HUEVO X 20 CK			0615
AREPA DE HUEVO X 4 AUTOSERVICIOS	0613	0613	0611
EMPANADAS GUISO PUEBLO VIEJO			
1PV EMP X 10 GRANDE CASERA	0610	0610	
EMP X 50 GRANDE CASERA	0604	0604	
1PV EMP X 12 UND - TOASTITAS			
1PV EMP X 25 GRATIS 5 PUEBLO VIEJO			
EMP X 50 X 10 CK	0607	0607	0607
EMPANADAS GUISO X-LISTO			
EMP X 32 POLLO	0602	0602	0602
EMP X 35 QUESO ALMACEN	0606	0606	0604
EMP X 35 MEDIANA CARNE	0406	0406	0403
EMP X 25 MEDIANA	0524	0524	
EMP X 50 MEDIANA ALTO BO	0314	0314	0314
EMP X 60 MEDIANA PRICESMART			
EMP X 25 GRATIS 5			
EMP X 20 AJI			
EMP X 20 LIMON	0326	0326	0326
EMP X 30 COCTEL ALMACEN	0510	0510	0509
EMP X 30 COCTEL GRA 10 COCTEL			

FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO									
FECHA DE INSPECCIÓN		15/06/2022							
REFERENCIA REVISADA		Aerea MIXTA x 6 expres							
LOTE (Formato Control de lotes Despachados)		0424							
LOTE (nombrador)		NO tiene							
VENCE (nombrador)		NO tiene							
		ARRUMES							
C/NC	N°	1	2	3	4	5	6	7	8
	1	0424							
		0424							
		0424							
	2	0424							
		0424							
		0424							
	3	0424							
	4								
	5								
	6								
	7								
	8								
	9								
	10								
	11								
	12								
	13								
	14								
OBSERVACIONES:									

REVISADO POR				
FECHA		21/06/2022	22/06/2022	23/06/2022
DIFERENCIA				
PRODUCTO PANADERIA				
100 QUESO X 10 HORNEAR	0601		0601	
100 QUESO X 10 UND	0621		0621	
100 QUESO X 12 ALMACEN COCTEL				
100 QUESO X 12 LOCAL COCTEL				
100 MALTAS X 20 UND (500g)				
100 MALTAS X 20 UND				
PRODUCTO PASTELERIA				
100 MANTENIMIENTO X 10g				
100 MANTENIMIENTO X 10g	0614		0614	
100 MANTENIMIENTO DE NARANJA-SEMILLAS AMAP X UND				
100 MANTENIMIENTO DE QUESO X 30g	0613		0613	
100 MANTENIMIENTO DE VAINILLA CHIPS X UND				
100 MANTENIMIENTO DE CHOCOLATE X UND				
100 MANTENIMIENTO DE CHOCOLATE 1/2 ALTA				
100 MANTENIMIENTO DE SEMILLAS NARANJA 1/2 ALTA	0621		0621	
SALSAS				
1000000 X 1000 GR				
1000000 X 250 GR				
1000000 X 250 GR				
1000000 X 315				
1000000 X 220g				
1000000 SIN PIC X 220g				
1000000 SIN PIC X 1000g				
1000000 PARA SERVIR X 220g				
1000000 TAZA CILANTRO X Kg				
1000000 TUBO CON MAYONESA X Kg				
MARRANITAS				
1000000 X 12 XL MADURAS	0218		0218	
1000000 X 12 UND KLSTO	0226		0226	
REMPAQUES				
1000000 FRANCESA X 800g	0531		0531	
MAYONESA - MARCA ELUSTO - GRUPO FMC				
ALIMENTOS				
1000000 AGUICATE X 454g				
1000000 MAQUILA - MARCA ELUSTO - GRUPO FMC				
1000000 CHOCLO X 4 DL 10% CONGELADA				
1000000 CHOCLO X 5 UND				
1000000 CHOCLO X 4 TRO SANDWICH				

FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR			
FECHA	22/06/2022	22/06/2022	23/06/2022
REFERENCIA			
COFFEE X 6 COCTEL	0301	0301	
COFFEE X 6 GRANDE	0207	0207	
COFFEE MUNDOS X 20 UNO (INCLUSIVO)	0810	0510	
AREPAS			
CON QUESO			
AREPA CON QUESO X 20 UNO (540g)			
AREPA CON QUESO X 6 UNO (450g)			
AREPA UNO DE SALMUNDO X 6 (660g)	0929	0929	
AREPA CON SALTELAI X 6 (450g)			
SIMPLES			
AREPA DE MAIZ X 20 UNO (540g)			
AREPA X 10 DE BUONAS X 2250g			
RELLENAS			
AREPA DE QUESO X 6 EXPRESS			
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS			
AREPA DE AVOCA X 6 EXPRESS			
DE HUEVO			
AREPA DE HUEVO X 20 CK			
AREPA DE HUEVO X 6 AUTO SERVICIOS			
EMPANADAS GUISO PUEBLO VIEJO			
EMP X 10 GRANDE CASERA	0611	0611	
EMP X 50 GRANDE CASERA			
EMP X 12 UNO - TOASTADAS			
EMP X 25 GUISO 5 PUEBLO VIEJO			
EMP X 50+30 CK	0613	0613	
EMPANADAS GUISO X-GISTO			
EMP X 12 PUELO	0607	0617	
EMP X 15 DUBISTO ALIACEN	0616	0616	
EMP X 15 MEDIANA CABRE	0404	0404	
EMP X 25 MEDIANA	0524	0524	
EMP X 50 MEDIANA AUTO SER	0404	0404	
EMP X 60 MEDIANA PUEBLO VIEJO			
EMP X 25 GUISO 9			
EMP X 10 SAL			
EMP X 20 LIMON			
EMP X 30 COCTEL ALMACEN	0017	0017	
EMP X 30 COCTEL BARRA 30 COCTEL			

FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO

FECHA DE INSPECCION		22/06/22							
REFERENCIA REVISADA		Acepta TIPO despacho x6							
LOTE (Formato Control de lotes Despachados)		0979							
LOTE (nombrador)		NO tiene							
VENCE (nombrador)		NO tiene							
		ARRUMES							
C/NC	N°	1	2	3	4	5	6	7	8
	1	0423 0606	0605 0606 0606						
	2								
	3								
	4								
	5								
	6								
	7								
	8								
	9								
	10								
	11								
	12								
	13								
	14								

C
A
N
A
S
T
I
L
L
A
S

OBSERVACIONES:
 → NO tiene hablador para su identificación
 → mala organización en el cuarto.
 → Buena limpieza.

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO									
FECHA DE INSPECCIÓN		22/06/22							
REFERENCIA REVISADA		AB x 20 und Pricesmart							
LOTE (Formato Control de lotes Despachados)		08-10							
LOTE (nombrador)		No tiene							
VENCE (nombrador)		NO tiene							
		ARRUMES							
C/NC	Nº	1	2	3	4	5	6	7	8
C A N A S T I L L A S	1	0523							
		0523							
		0523							
	2	0523							
		0523							
		0515							
	3								
	4								
	5								
	6								
	7								
	8								
	9								
	10								
11									
12									
13									
14									

OBSERVACIONES:
 → Se inspeccionaron dos canastillas debido a que el producto estaba en el cuarto 2 por motivo de que el cuarto 1 tenía mucho producto.

REFERENCIA	REVISADO POR		
	16/06/2022	17/06/2022	18/06/2022
PRODUCTO PANADERIA			
1 LDO QUESO X 10 HORNAR	0611	0611	0611
1 LDO QUESO X 10 UND	0610	0610	0610
1 LDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL	0613	0613	0613
1 LDO QUESO X 12 LOCAL COCTEL	0516	0516	0516
1 HORNALUNA X 20 UND (500g)			
1 PANDEBONITOS X 20 UND	0424	0424	0424
PRODUCTO PASTELERIA			
1 MOWNIE BARRA X 50g			
1 MUFFIN DE MORA X UND			
1 MUFFIN DE NARANJA-SEMILLAS AMAR X UND			
1 MUFFIN DE QUESO X 90g			
1 MUFFIN DE VAINILLA CHIPS X UND			
1 MOLDAN DE CHOCOLATE X UND			
1 TORTA DE CHOCOLATE 1/2 ALTA			
1 TORTA DE SEMILLAS NARANJA 1/2 ALTA			
SALSAS			
1 BROTOLLO X 3000 GR			
1 BROTOLLO X 740 GR			
1 GUACAMOLE X 220 GR			
1 GUACAMOLE X 100			
1 MALLIBERRY X 220 g			
1 GUACAMOLE SIN PIC X 220g			
1 GUACAMOLE SIN PIC X 3000g			
1 MOGO PARA SERVIR X 220g			
1 MOSTAZA CILANTRO X Kg			
1 MOSTAZA CON MAYONESA X Kg			
MARRANITAS			
1 MARRANITAS X 12 KL MADURAS	0125	0125	
1 MARRANITAS X 12 UND KLISTO	0613	0613	
BETAPQUES			
1 TAPA FRANCESA X 800 g	0528	0528	
MAQUILA - MARCA X-LISTO- GRUPO FMC			
ALIMENTOS			
1 TUBO DE AGUACATE X 454g			
1 TUBO DE MAQUILA - MARCA X-LISTO- GRUPO FMC			
1 AREPA CHOCLO X 4 DI 30% CONGELADA	0622	0622	
1 AREPA CHOCLO X 5 UND	0622	0622	
1 AREPA DE CHOCLO X 4 TIPO SANDWICH	0322	0322	

FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR					
FICHA		16/06/2022	17/06/2022	18/06/2022	
REFERENCIA					
BOB X 6 COCTEL	0427		0427	0427	0427
ASIDOR X 6 GRANDE					
PAQUETITOS X 20 UNO PRICESMART	0602		0602	0602	0602
AREPAS					
CON QUESO					
AREPA CON QUESO X 20 UNO (540g)	0507		0507	0507	0507
AREPA CON QUESO X6 UNO (450g)	0427		0427	0427	0427
AREPA TIPO DESAYUNO X 6 (660g)	0429		0429	0429	0429
AREPA CON SAL (TELA) X6 X450g	0606		0606	0606	0606
SIMPLES					
AREPA DE MAIZ X 20 UNO (540g)					
AREPA X 50 CK - BUONAS X 1350g	0606		0606	0606	0606
RELENAS					
AREPA DE CARNE X 6 EXPRESS	0523		0523	0523	0523
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS	0503		0503	0503	0503
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS	0424		0424	0424	0424
DE HUELVO					
AREPA DE HUEVO X 20 CK	0675		0675	0675	0675
AREPA DE HUEVO X 4 MLTOSERVICIOS	0677		0677	0677	0677
EMPANADAS GUIO PUEBLO VIEJO					
EMP X 20 GRANDE CASERA	0670		0670	0670	0670
EMP X 50 GRANDE CASERA	0604		0604	0604	0604
EMP X 17 UNO - TOASTADAS					
EMP X 25 GRATIS 5 PUEBLO VIEJO					
EMP X 50+10 CK	0607		0607	0607	0607
EMPANADAS GUIO R-LISTO					
EMP X 12 POLLO	0602		0602	0602	0602
EMP X 15 QUESO ALMACEN	0606		0606	0606	0606
EMP X 15 MEDIANA CARNE	0406		0406	0406	0406
EMP X 15 MEDIANA	0524		0524	0524	0524
EMP X 50 MEDIANA AUTO RD	0374		0374	0374	0374
EMP X 50 MEDIANA PRICESMART					
EMP X 25 GRATIS 5					
EMP X 20 ALL					
EMP X 20 LIMON	0326		0326	0326	0326
EMP X 30 COCTEL ALMACEN	0570		0570	0570	0570
EMP X 30 COCTEL GRA 30 COCTEL					

FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO

FECHA DE INSPECCIÓN	22/06/22							
REFERENCIA REVISADA	Asepa MIXTA X6 EXPRESS							
LOTE (Formato Control de lotes Despachados)	04/24							
LOTE (nombrador)	06/16 ✓							
VENCE (nombrador)	06/23 ✓							

C/NC	ARRUMES								
	N°	1	2	3	4	5	6	7	8
CANASTILLAS	1	04/24 04/24 04/24 06/16							
	2	06/16 06/16 06/16							
	3	06/16 06/16							
	4								
	5								
	6								
	7								
	8								
	9								
	10								
	11								
	12								
	13								
	14								

OBSERVACIONES:
 → se realizó revisión 22/06/22 de despachos del sábado, personal afeitado
 → Buena rotación
 → Tiene el habilitador.

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO								
FECHA DE INSPECCIÓN		25/06/2022						
REFERENCIA REVISADA		Area (on Q250 x 205) nd						
LOTE (Formato Control de lotes Despachados)		0618						
LOTE (nombrador)		N/A						
VENCE (nombrador)		N/A						
C/NC		ARRUMES						
N°	1	2	3	4	5	6	7	8
1	0276 0276 0276 D	0624 0624 0624 0624						
2		0624 0624 0624						
3		0624 0624						
4	-							
5	-							
6								
7								
8		-						
9								
10								
11								
12								
13								
14								

OBSERVACIONES:
 → se realizó inspección el 25/06/22 de los lotes 24/06/22 debido a otras tareas.
 → Buena rotación, arrumes sin identificar
 → No se o area (cabo del formato), fotocopiadora sin toner.

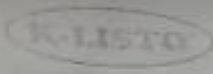
FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO

FECHA DE INSPECCIÓN	15/06/2022
REFERENCIA REVISADA	Ma (10m x 12 und x listo (Verdes))
LOTE (Formato Control de lotes Despachados)	0-126
LOTE (nombrador)	N/A
VENCE (nombrador)	N/A

		ARRUMES							
C/NC	N°	1	2	3	4	5	6	7	8
CANASTILLAS	1	0607	0606						
		0607	0606						
		0607	0606						
	2	0607	0606						
		0607	0606						
		0607	0606						
	3	0607	0606						
		0607	0606						
		0607	0606						
	4								
	5								
	6								
	7								
	8								
9									
10									
11									
12									
13									
14									

OBSERVACIONES

- NO tiene identificación de arrumes
- Buena fortación
- No se anexa foto del formato, debido a impresora dañada sin foto



FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR			
FECHA	27/06/2022	28/06/2022	29/06/2022
REFERENCIA			
ABORR X 6 COCTEL		04 01	
ABORR X 6 GRANDE			
ABORRAJADOS X 20 UND PRICESMART		04 02	
AREPAS			
CON QUESO			
AREPA CON QUESO X 20 UND (540g)			
AREPA CON QUESO X6 UND (450g)		06 15	
AREPA TIPO DESAYUNO X 6 (660g)			
AREPA CON SAL/TELA(X6 X450g)			
SIMPLES			
AREPA DE MAIZ X 20 UND (540g)			
AREPA X 50 CX - BUONAS X 1350g			
BELLENAS			
AREPA DE CARNE X 6 EXPRESS			
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS			
AREPA MIXTA X 6 EXPRESS		06 16	
DE HUEVO			
AREPA DE HUEVO X 20 CX			
AREPA DE HUEVO X 4 AUTOSERVICIOS			
EMPANADAS QUESO PUEBLO VIEJO			
PV EMP X 10 GRANDE CASERA			
EMP X 50 GRANDE CASERA			
PV EMP X 12 UND - TOASTATAS			
PV EMP X 25 GRATIS 5 PUEBLO VIEJO			
EMP X 50+10 CX		06 13	
EMPANADAS QUESO K-LISTO			
EMP X 12 POLLO		06 02	
EMP X 15 QUESO ALMACEN		06 11	
EMP X 15 MEDIANA CARNE		02 08	
EMP X 25 MEDIANA			
EMP X 50 MEDIANA AUTO 80			
EMP X 50 MEDIANA PRICESMART			
EMP X 25 GRATIS 5			
EMP X 20 AJI			
EMP X 20 LIMON			
EMP X 30 COCTEL ALMACEN			
EMP X 30 COCTEL GRA 30 COCTEL			



FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR				
FECHA		27/06/2022	28/06/2022	29/06/2022
REFERENCIA				
PRODUCTO PANADERIA				
DEDO QUESO X 10 HORNEAR			0618	
DEDO QUESO X 10 UND				
DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL				
DEDO QUESO X 12 LOCAL COCTEL				
HOJALDRA X 20 UND (500g)				
PANDEBONITOS X 20 UND			0602	
PRODUCTO PASTERERIA				
BROWNIE BARBA X 60g				
MUFFIN DE MORA X UND				
MUFFIN DE NARANJA SEMILLAS AMAP X UND				
MUFFIN DE QUESO X 90g				
MUFFIN DE VAINILLA CHIPS X UND				
VOLCAN DE CHOCOLATE X UND				
TORTA DE CHOCOLATE 1/2 ALTA				
TORTA DE SEMILLAS NARANJA 1/2 ALTA				
SALSAS				
AJÍ CHOCLO X 1000 GR				
AJÍ CHOCLO X 240 GR				
AJÍ GUACAMOLE X 220 GR				
AJÍ GUACAMOLE X KLS				
CHIMICHURRY X 220 g				
GUACAMOLE SIN PIC X 220g				
GUACAMOLE SIN PIC X 1000g				
HOGO PARA SERVIR X 220g				
MOSTAZA CILANTRO X Kg				
CHIMICHURRI CON MAYONESA X Kg				
MARRANITAS				
MARRANITAS X 12 KL MADURAS			0624	
MARRANITAS X 12 UND KL LISTO			0607	
REEMPAQUES				
PAPA FRANCESA X 800 g			0601	
MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC				
AUMENTOS				
PULPA DE AGUACATE X 454g				
AREPAS-MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC				
AREPA CHOCLO X 4 DI 10% CONGELADA			0606	
AREPA CHOCLO X 5 UND			0623	
AREPA DE CHOCLO X 4 TIPO SANDWICH				

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO									
FECHA DE INSPECCIÓN		18/10/22							
REFERENCIA REVISADA		folios a la francesa							
LOTE (Formato Control de lotes Despachados)		0601							
LOTE (nombrador)		N/A							
VENCE (nombrador)		N/A							
		ARRUMES							
C/NC	N°	1	2	3	4	5	6	7	8
C A N A S T I L L A S	1	0601							
		0601							
		0601							
		0528							
	2	0528							
		0528							
		0528							
	3								
	4								
	5								
	6								
	7								
	8								
	9								
10									
11									
12									
13									
14									

OBSERVACIONES:
 → mala rotación
 → se revisan 2 canastillas porque el resto de los arrumes están estibados muy altos, solo se contabiliza.
 → no tiene nombrador.



FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR					
FECHA		5/07/2022	6/07/2022	7/07/2022	
REFERENCIA					
ABORR X 6 COCTEL					
ABORR X 6 GRANDE		0122	0122		
ABORRAJADOS X 20 UND PRICESMART		0202	0202		
AREPAS					
CON QUESO					
AREPA CON QUESO X 20 UND (540g)					
AREPA CON QUESO X6 UND (450g)					
AREPA TIPO DESAYUNO X 6 (660g)					
AREPA CON SAL (TELA) X6 X450g					
SIMPLES					
AREPA DE MAIZ X 20 UND (540g)					
AREPA X 50 CX - JUDIAS X 1350g		0516	0516		
RELLENAS					
AREPA DE CARNE X 6 EXPRESS					
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS					
AREPA MIXTA X 6 EXPRESS					
DE HUEVO					
AREPA DE HUEVO X 20 CX					
AREPA DE HUEVO X 4 AUTOSERVICIOS		0625	0625		
EMPANADAS GUISO PUEBLO VIEJO					
PV EMP X 10 GRANDE CASERA					
EMP X 50 GRANDE CASERA		0625	0625		
PV EMP X 12 LINDO - TOASTATAS					
PV EMP X 25 GRATIS PUEBLO VIEJO					
PV EMP X 50+10 CX					
EMPANADAS GUISO K-LISTO					
EMP X 12 POLLO		0602	0602		
EMP X 15 QUESO ALMACEN					
EMP X 15 MEDIANA CARNE		0702	0702		
EMP X 25 MEDIANA		0518	0518		
EMP X 50 MEDIANA AUTO 50					
EMP X 60 MEDIANA PRICESMART					
EMP X 25 GRATIS 5					
EMP X 20 AJI					
EMP X 20 LIMON					
EMP X 30 COCTEL ALMACEN		0301	0301		
EMP X 30 COCTEL GRA 30 COCTEL					

FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR				
ECHA		5/07/2022	6/07/2022	7/07/2022
REFERENCIA				
PRODUCTO PANADERIA				
DEDO QUESO X 10 HORNEAR				
DEDO QUESO X 10 UND		0705	0705	
DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL				
DEDO QUESO X 12 LOCAL COCTEL				
HOJALDRA X 20 UND (500g)				
PANGONITOS X 20 UND		0602	0602	
PRODUCTO PASTERIA				
BROWNIE BARRA X 60g				
MUFFIN DE MORA X UND				
MUFFIN DE NARANJA-SEMILLAS AMAP X UND				
MUFFIN DE QUESO X 90g				
MUFFIN DE VAINILLA-CHIPS X UND				
VOLCAN DE CHOCOLATE X UND				
TORTA DE CHOCOLATE 1/2 ALTA				
TORTA DE SEMILLAS-NARANJA 1/2 ALTA				
SALSAS				
AJÍ CROCCO X 100g GR				
AJÍ CROCCO X 240 GR		0702	0702	
AJÍ GUACAMOLE X 220 GR		0705	0705	
AJÍ GUACAMOLE X 115				
CHIMICHURRY X 220 g		0604	0604	
GUACAMOLE SIN PIC. X 220g				
GUACAMOLE SIN PIC X 100g				
HOGO PARA SERVIR X 220g				
MOSTAZA CILANTRO X Kg				
CHIMICHURRI CON MAYONESA X Kg				
MARRANITAS				
MARRANITAS X 12 KL MADURAS				
MARRANITAS X 12 UND KLISTO		0312	0312	
REMPAQUES				
PAPA FRANCESA X 800 g		0607	0607	
MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC				
ALIMENTOS				
PULPA DE AGUACATE X 454g				
AREPAS-MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC				
AREPA CHOCLO X 4 D/ 10% CONGELADA		0901	0901	
AREPA CHOCLO X 5 UND		0522	0522	
AREPA DE CHOCLO X 4 TIPO SANDWICH		0622	0622	

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO								
FECHA DE INSPECCIÓN				09-09-2022				
REFERENCIA REVISADA				Chimichurri				
LOTE (Formato Control de lotes Despachados)				0604				
LOTE (nombrador)				N/A				
VENGE (nombrador)				N/A				
				ARRUMES				
C/NC								
N°	1	2	3	4	5	6	7	8
1	0604	0604	0604	0604				
	0604	0604	0604	0604				
	0604	0604	0604	0604				
2	0604							
	0604							
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								

CANASTILLAS

OBSERVACIONES:
 → 16 cajas x 24 und + 2 und
 → Sin nombrador
 → Buena rotación

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO									
FECHA DE INSPECCIÓN				07-07-2022					
REFERENCIA REVISADA				AJS (00110) X 2409					
LOTE (Formato Control de lotes Despachados)				0702					
LOTE (nombrador)				N/A					
VENCE (nombrador)				N/A					
				ARRUMES					
C/NC	N°	1	2	3	4	5	6	7	8
	1	0902	0902	0902	0902				
		0902	0902	0902	0902				
		0902	0902	0902	0902				
	2								
	3								
	4								
	5								
	6								
	7								
	8								
	9								
	10								
	11								
	12								
	13								
	14								

C
A
N
A
S
T
I
L
L
A
S

OBSERVACIONES:
 → 20 cajas x 24 und + 9 und.
 → Arroyo de Casa sin identificar
 → Buena rotación.

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO								
FECHA DE INSPECCIÓN				11/07/2012				
REFERENCIA REVISADA				Cucumelo Sin Picante				
LOTE (Formato Control de lotes Despachados)				0510				
LOTE (nombrador)				NA				
VENCE (nombrador)				NA				
ARRUMES								
N°	1	2	3	4	5	6	7	8
1	0510							
	0510							
	0510							
2	0510							
	0510							
3	0510							
	0510							
4	0510							
	0510							
	0510							
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								

CANASTILLAS

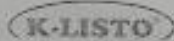
→ Arrume sin identificar
 → Buena rotación



FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

4

REVISADO POR				
FECHA		11/07/2022	12/07/2022	13/07/2022
REFERENCIA				
ABORR X 6 COCTEL		0706		
ABORR X 6 GRANDE		0122		
ABORRAJADOS X 20 UNO PRICESMART				
AREPAS				
CON QUESO				
AREPA CON QUESO X 20 UNO (540g)				
AREPA CON QUESO X 6 UNO (450g)				
AREPA TIPO DESAYUNO X 6 (660g)				
AREPA CON SALTILERA X 6 X450g				
SIMPLES				
AREPA DE MAIZ X 20 UNO (540g)				
AREPA X 30 CK - RUMAS X 1350g				
RELLENAS				
AREPA DE CARNE X 6 EXPRESS				
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS				
AREPA MIXTA X 6 EXPRESS				
DE HUEVO				
AREPA DE HUEVO X 20 CK				
AREPA DE HUEVO X 4 AUTOSERVICIOS		0623		
EMPANADAS GUIÑO PUEBLO VIEJO				
PV EMP X 10 GRANDE CASERA				
EMP X 50 GRANDE CASERA		0624		
PV EMP X 12 UNO - TOASTATAS				
PV EMP X 25 GRATIS 5 PUEBLO VIEJO				
PV EMP X 50+10 CK		0705		
EMPANADAS GUIÑO K-LISTO				
EMP X 12 POLLO				
EMP X 15 QUESO ALMACEN		0624		
EMP X 15 MEDIANA CARNE		0701		
EMP X 25 MEDIANA		0701		
EMP X 50 MEDIANA AUTO BD		0313		
EMP X 60 MEDIANA PRICESMART				
EMP X 25 GRATIS 5				
EMP X 20 AJI				
EMP X 20 UMON				
EMP X 30 COCTEL ALMACEN		0701		
EMP X 30 COCTEL GRA 10 COCTEL				

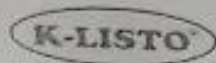


FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS



REVISADO POR

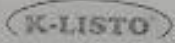
FECHA	11/07/2022	12/07/2022	13/07/2022
REFERENCIA			
PRODUCTO PANADERIA			
DEDO QUESO X 10 HORNEAR			
DEDO QUESO X 10 UND	0707		
DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL			
DEDO QUESO X 12 LOCAL COCTEL			
HOJALDRA X 20 UND (500g)			
PANDEBONITOS X 20 UND			
PRODUCTO PASTERIA			
BROWNIE BARRA X 60g			
MUFFIN DE MORA X UND	0609		
MUFFIN DE NARANJA-SEMILLAS AMAP X UND			
MUFFIN DE QUESO X 90g	0613		
MUFFIN DE VAINILLA CHIPS X UND	0630		
VOLCAN DE CHOCOLATE X UND			
TORTA DE CHOCOLATE 1/2 ALTA	0430		
TORTA DE SEMILLAS-NARAN. 1/2 ALTA	0617		
SALSAS			
AJI CRIOLLO X 1000 GR			
AJI CRIOLLO X 240 GR	0430		
AJI GUACAMOLE X 220 GR	0518		
AJI GUACAMOLE X 0,5			
CHIMICHURRY X 220 g	0707		
GUACAMOLE SIN PIC. X 220g	0510		
GUACAMOLE SIN PIC X 3000g			
HOGO PARA SERVIR X 220g			
AJI MOSTAZA CILANTRO X Kg			
AD. CHIMICHURRI CON MAYONESA X Kg			
MARRANITAS			
MARRANITAS X 12 KL MADURAS	0720		
MARRANITAS X 12 UND KLISTO	0303		
REEMPAQUES			
PAPA FRANCESA X 800 g	0705		
MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC			
ALIMENTOS			
PULPA DE AGUACATE X 454g			
AREPAS-MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC			
AREPA CHOCLO X 4 DE 10% CONGELADA			
AREPA CHOCLO X 5 UND	0641		
AREPA DE CHOCLO X 4 TIPO SANDWICH	0612		



Algo rico para cada día...

FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR				
FECHA	11/07/2022		12/07/2022	
REFERENCIA	11/07/2022		12/07/2022	
ABORR X 6 COCTEL	0706		0706	
ABORR X 6 GRANDE	0122		0122	
ABORRAJADOS X 20 UND PRICESMART				
AREPAS				
CON QUESO				
AREPA CON QUESO X 20 UND (540g)				
AREPA CON QUESO X6 UND (450g)				
AREPA TIPO DESAYUNO X 6 (660g)				
AREPA CON SAL (TELA) X6 X450g				
SIMPLES				
AREPA DE MAIZ X 20 UND (540g)				
AREPA X 50 CK - RJONAS X 1350g				
RELLENAS				
AREPA DE CARNE X 6 EXPRESS				
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS				
AREPA MIXTA X 6 EXPRESS				
DE HUEVO				
AREPA DE HUEVO X 20 CK				
AREPA DE HUEVO X 4 AUTO SERVICIOS	0625		0625	
EMPANADAS GUISO PUEBLO VIEJO				
PV EMP X 10 GRANDE CASERA				
EMP X 50 GRANDE CASERA	0624		0624	
PV EMP X 12 UND - TOASTATA				
PV EMP X 25 GRATIS 5 PUEBLO VIEJO				
MV EMP X 50+10 CK	0705		0705	
EMPANADAS GUISO K-LISTO				
EMP X 12 POLLO				
EMP X 15 QUESO ALMACEN	0624		0624	
EMP X 25 MEDIANA CARNE	0702		0702	
EMP X 25 MEDIANA	0702		0702	
EMP X 50 MEDIANA AUTO BO	0713		0713	
EMP X 60 MEDIANA PRICESMART				
EMP X 25 GRATIS 5				
EMP X 20 A:				
EMP X 20 LIMON				
EMP X 30 COCTEL ALMACEN	0701		0701	
EMP X 30 COCTEL GRA 10 COCTEL				



FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR				
FECHA		11/07/2022	12/07/2022	13/07/2022
REFERENCIA				
PRODUCTO PANADERIA				
DEDO QUESO X 10 HORNEAR				
DEDO QUESO X 10 UNO	0707		0707	
DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL				
DEDO QUESO X 12 LOCAL COCTEL				
HOJALDRA X 20 UNO (50%)				
PANDEBONITOS X 20 UNO				
PRODUCTO PASTERIA				
BROWNIE BARRA X 60g				
MUFFIN DE MORRA X UNO	0604		0604	
MUFFIN DE NARANJA-SEMILLAS AMAP X UNO				
MUFFIN DE QUESO X 90g	0615		0613	
MUFFIN DE VAINILLA CHIPS X UNO	0630		0630	
VOLCAN DE CHOCOLATE X UNO				
TORTA DE CHOCOLATE 1/2 ALTA	0410		0420	
TORTA DE SEMILLAS-NARAN: 1/2 ALTA	0611		0611	
SALSAS				
AJI CRIOLLO X 1000 GR				
AJI CRIOLLO X 240 GR	0430		0430	
AJI GUACAMOLE X 220 GR	0518		0518	
AJI GUACAMOLE X 6LS				
CHIMICHURRY X 220 g	0107		0107	
GUACAMOLES SIN PIC X 220g	0510		0510	
GUACAMOLE SIN PIC X 1000g				
HOGO PARA SERVIR X 220g				
MOSTAZA CILANTRO X Kg				
CHIMICHURRI CON MAYONESA X Kg				
MARRANITAS				
MARRANITAS X 12 KL MADURAS	0120		0120	
MARRANITAS X 12 UNO KLISTO	0303		0303	
REEMPAQUES				
PAPA FRANCESA X 800 g	0105		0105	
MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC				
ALIMENTOS				
FULPA DE AGUACATE X 454g				
AREPAS-MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC				
AREPA CHOCLO X 4 DI 10% CONGELADA				
AREPA CHOCLO X 5 UNO	0611		0611	
AREPA DE CHOCLO X 4 TIPO SANDWICH	0622		0622	

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO								
FECHA DE INSPECCIÓN				12/07/2022				
REFERENCIA REVISADA				Chimichurri				
LOTE (Formato Control de lotes Despachados)				CAC				
LOTE (nombrador)								
VENCE (nombrador)								
				ARRUMES				
N°	1	2	3	4	5	6	7	8
1	0604	0519	0528					
	0604	0519	0528					
	0604	0519	0528					
2	0604							
	0604							
	0604							
3	0604							
	0604							
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								

CANASTILLAS

- Multi rotación.
- Sin identificar
- Varios lotes consolidados

REVISADO POR				
FECHA		8/07/2022	9/07/2022	10/07/2022
REFERENCIA				
PRODUCTO PANADERIA				
DEDO QUESO X 30 HORNEAR				
DEDO QUESO X 30 UND	0707	0707		
DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL				
DEDO QUESO X 12 LOCAL COCTEL				
HOJALDRA X 20 UND (500g)				
PANDEBONITOS X 20 UND				
PRODUCTO PASTERIA				
BROWNIE BARRA X 60g				
MUFFIN DE MORBA X UND	0609	0609		
MUFFIN DE NARANJA-SEMILLAS AMAP X UND				
MUFFIN DE QUESO X 90g	0613	0613		
MUFFIN DE VAINILLA CHIPS X UND	0630	0630		
VOLCAN DE CHOCOLATE X UND				
TORTA DE CHOCOLATE 1/2 ALTA	0420	0420		
TORTA DE SEMILLAS-NARAN. 1/2 ALTA	0611	0611		
SALSAS				
AJI CRUELLO X 3000 GR				
AJI CRUELLO X 240 GR	0430	0430		
AJI GUACAMOLE X 220 GR	0578	0518		
AJI GUACAMOLE X KLS				
CHIMICHURRY X 220 g	0707	0707		
GUACAMOLE SIN PIC X 220g	0570	0510		
GUACAMOLE SIN PIC X 1000g				
HOGO PARA SERVIR X 220g				
MOSTAZA CILANTRO X Kg				
CHIMICHURRI CON MAYONESA X Kg				
MARRANITAS				
MARRANITAS X 12 KL MADURAS	0720	0720		
MARRANITAS X 12 UND KLISO	0303	0303		
REMPAQUES				
PAPA FRANCESA X 800 g	0705	0705		
MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC				
ALIMENTOS				
PULPA DE AGUACATE X 454g				
AREPAS-MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC				
AREPA CHOCLD X 4 DI 30% CONGELADA				
AREPA CHOCLD X 5 UND	0672	0622		
AREPA DE CHOCLD X 4 TIPO SANDWICH	0622	0622		

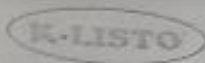
* FORMATO SIN REVISIÓN POR MUESTRAS.

FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR				
FECHA	8/07/2022		9/07/2022	
REFERENCIA			10/07/2022	
ABORR X 6 COCTEL	0706		0700	
ABORR X 6 GRANDE	0722		0722	
ABORRAJADOS X 20 UND PRICESMART				
AREPAS				
CON QUESO				
AREPA CON QUESO X 20 UND (540g)				
AREPA CON QUESO X6 UND (450g)				
AREPA TIPO DESAYUNO X 6 (660g)				
AREPA CON SAL (TELADO) X450g				
SIMPLES				
AREPA DE MAIZ X 20 UND (540g)				
AREPA X 50 CK - HUONAS X 1350g				
RELLENAS				
AREPA DE CARNE X 6 EXPRESS				
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS				
AREPA MIXTA X 6 EXPRESS				
DE HUEVO				
AREPA DE HUEVO X 20 CK				
AREPA DE HUEVO X 4 AUTOSERVICIOS	0629		0629	
EMPANADAS GUIÑO PUERTO VIEJO				
PV EMP X 30 GRANDE CASERA				
EMP X 50 GRANDE CASERA	0624		0624	
PV EMP X 12 UND - IGASTATAS				
PV EMP X 25 GRATIS PUERTO VIEJO				
EMP X 50+10 CK	0705		0705	
EMPANADAS GUIÑO K-LISTO				
EMP X 12 POLLO				
EMP X 15 QUESO ALMACEN	0624		0624	
EMP X 15 MEDIANA CARNE	0707		0707	
EMP X 25 MEDIANA	0702		0702	
EMP X 50 MEDIANA AUTO BD	0373		0313	
EMP X 60 MEDIANA PRICESMART				
EMP X 25 GRATIS S				
EMP X 20 AJI				
EMP X 20 LIMON				
EMP X 30 COCTEL ALMACEN	0701		0701	
EMP X 30 COCTEL GRA 10 COCTEL				

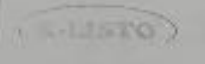
FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR			
FECHA	25/07/2022	26/07/2022	27/07/2022
REFERENCIA			
PRODUCTO PANADERIA			
DEDO QUESO X 10 HORNEAR			
DEDO QUESO X 10 UNO	0725	0725	0725
DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL			
DEDO QUESO X 12 LOCAL COCTEL			
HOJALDRA X 20 UNO (500g)			
PANDEBONITOS X 20 UNO			
PRODUCTO PASTERIA			
BROWNIE BARRA X 60g			
MUFFIN DE MORA X UNO			
MUFFIN DE NARANJA SEMILLAS AMAP X UNO			
MUFFIN DE QUESO X 90g			
MUFFIN DE VAINILLA CHIPS X UNO			
VOLCAN DE CHOCOLATE X UNO			
TORTA DE CHOCOLATE 1/2 ALTA			
TORTA DE SEMILLAS NARAN. 1/2 ALTA			
SALSAS			
AJI CHOCLO X 1000 GR			
AJI CHOCLO X 240 GR			
AJI GUACAMOLE X 220 GR			
AJI GUACAMOLE X KLS			
CHIMICHURRY X 220g			
GUACAMOLES SIN PIC. X 220g			
GUACAMOLE SIN PIC X 1000g			
HOGO PARA SERVIR X 220g			
MOSTAZA CILANTRO X kg			
CHIMICHURRI CON MAYONESA X kg			
MARRANITAS			
MARRANITAS X 12 KL MADURAS	0713	0725	0725
MARRANITAS X 12 UNO KL ISTO	0711	0711	0711
REEMPAQUES			
PAPA FRANCESA X 800 g	0714	0708	0708
MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC			
ALIMENTOS			
PULPA DE AGUACATE X 454g			
AREPAS-MAQUILA - MARCA K-LISTO- GRUPO FMC			
AREPA CHOCLO X 4 DL 10% CONGELADA			
AREPA CHOCLO X 5 UNO			
AREPA DE CHOCLO X 4 TIPO SANDWICH			



FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

REVISADO POR	25/07/2022		26/07/2022		27/07/2022	
FECHA	25/07/2022		26/07/2022		27/07/2022	
REFERENCIA	25/07/2022		26/07/2022		27/07/2022	
ABORR X 6 COCTEL						
ABORR X 6 GRANDE	0701	0705	0705		0705	
ABORRAJADOS X 20 UNO PRICESMART						
AREPAS						
CON QUESO						
AREPA CON QUESO X 20 UND (540g)						
AREPA CON QUESO X 6 UND (450g)						
AREPA TIPO DESAYUNO X 6 (660g)						
AREPA CON SALTELAINX X 450g						
SIMPLES						
AREPA DE MAIZ X 20 UND (540g)						
AREPA X 30 CK - RONAS X 2350g						
RELENAS						
AREPA DE CARNE X 6 EXPRESS						
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS						
AREPA MIXTA X 6 EXPRESS						
DE HUEVO						
AREPA DE HUEVO X 20 CK						
AREPA DE HUEVO X 6 AUTOSERVICIOS	0718		0718		0718	
EMPANADAS GUISO PUEBLO VIEJO						
PV EMP X 10 GRANDE CASERA						
EMP X 50 GRANDE CASERA						
PV EMP X 12 UNO - TOASTATAS						
PV EMP X 25 GRATIS 5 PUEBLO VIEJO						
EMP X 50 10 CK	0725		0725		0725	
EMPANADAS GUISO X-LISTO						
EMP X 12 POLLO						
EMP X 15 QUESO ALMACEN	0801		0801		0801	
EMP X 15 MEDIANA CARNE	0802		0802		0802	
EMP X 25 MEDIANA						
EMP X 50 MEDIANA AUTO BO	0806		0806		0806	
EMP X 60 MEDIANA PRICESMART						
EMP X 25 GRATIS 5						
EMP X 20 AZ						
EMP X 20 LIMON						
EMP X 30 COCTEL ALMACEN	0803		0803		0803	
EMP X 30 COCTEL GRA 10 COCTEL						



FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO								
FECHA DE INSPECCIÓN				24/10/2022				
REFERENCIA REVISADA				AB grande x6 und				
LOTE (Formato Control de lotes Despachados)				0706				
LOTE (nombrador)								
VENCE (nombrador)								
	ARRUMES							
N°	1	2	3	4	5	6	7	8
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								

C
A
N
A
S
T
I
L
L
A
S

X Sin revision, Cuarto (con mucho hielo y poco personal)

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO								
FECHA DE INSPECCIÓN				18/07/2022				
REFERENCIA REVISADA				Variantes Verdes				
LOTE (Formato Control de lotes Despachados)				0211				
LOTE (nombrador)								
VENCE (nombrador)								
				ARRUMES				
N°	1	2	3	4	5	6	7	8
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								

CANA ST I L L A S

*Sin revisión, estaba ocupado el personal

FORMATO PARA CONTROL DE LOTES DE DESPACHO	
FECHA DE INSPECCIÓN	28/07/2022
REFERENCIA REVISADA	Área de Inveo x 4 autoservicios
LOTE (Formato Control de lotes Despachados)	0918
LOTE (nombrador)	
VENCE (nombrador)	

N°	ARRUMES							
	1	2	3	4	5	6	7	8
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								

CANASTILLAS

* Sin revisión, PCC Personal

REVISADO POR			
FECHA	28/07/2022	29/07/2022	30/07/2022
REFERENCIA			
PRODUCTO PANADERIA			
DEDO QUESO X 10 HORNEAR	0716		0716
DEDO QUESO X 10 UND	0717	0716	0719
DEDO QUESO X 12 ALMACEN COCTEL		0719	0719
DEDO QUESO X 12 LOCAL COCTEL			
HOJALDRA X 20 UND (500g)			
PANDEBONITOS X 20 UND	0702	0702	0702
PRODUCTO PASTERERIA			
BROWNIE BARRA X 60g			
MUFFIN DE MORA X UND			
MUFFIN DE NARANJA-SEMILLAS AMAR X UND			
MUFFIN DE QUESO X 90g			
MUFFIN DE VAINILLA CHIPS X UND			
VOLECAN DE CHOCOLATE X UND	0630	0630	0630
TORTA DE CHOCOLATE 1/2 ALTA			
TORTA DE SEMILLAS-NARANJA 1/2 ALTA			
SALSAS			
AJI CRIOLLO X 1000 GR			
AJI CRIOLLO X 240 GR			
AJI GUACAMOLE X 220 GR			
AJI GUACAMOLE X 4LS			
CHIMICHURRY X 220 g			
GUACAMOLE SIN PIC. X 220g	0705	0705	0705
GUACAMOLE SIN PIC X 1000g	0711	0711	0711
HOGO PARA SERVIR X 220g			
MI MOSTAZA CILANTRO X 8g	0630	0630	0630
CHIMICHURRI CON MAYONESA X Kg			
MARRANITAS			
MARRANITAS X 12 KL MADURAS	0711	0711	0711
MARRANITAS X 12 UND X-LISTO			
REEMPAQUES			
PAPA FRANCESA X 800 g	0611	0611	0611
MAQUILA - MARCA X-LISTO- GRUPO FMC	0726	0726	0726
ALIMENTOS			
PULPA DE AGUACATE X 454g			
ATEPAS-MAQUILA - MARCA X-LISTO- GRUPO FMC			
AREPA CHOCLO X 4 DL 30% CONGELADA			
AREPA CHOCLO X 5 UND			
AREPA DE CHOCLO X 4 TIPO SANDWICH			

X Sin revisión.



FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

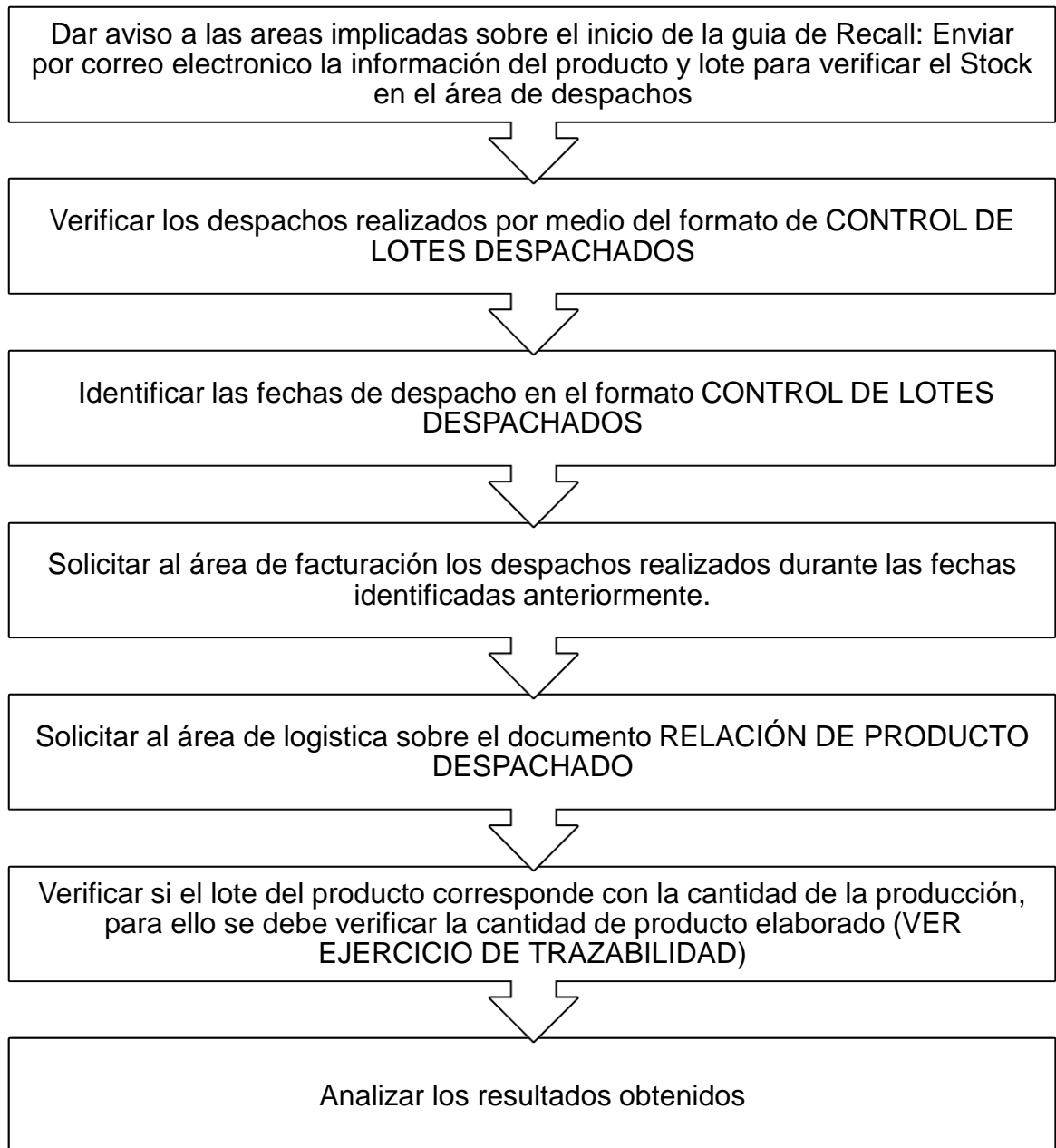
REVISADO POR			
FECHA	28/07/2022	29/07/2022	30/07/2022
REFERENCIA			
ABORR X 6 COCTEL	0706	0706	0706
ABORR X 6 GRANDE	0725	0725	0725
ABOBRRAJADOS X 20 UND. PRICESMART			
AREPAS			
CON QUESO			
AREPA CON QUESO X 20 UND (540g)			
AREPA CON QUESO X 6 UND (450g)			
AREPA TIPO DESAYUNO X 6 (660g)			
AREPA CON SALTIELA X 6 X 450g	0622	0622	0622
SIMPLES			
AREPA DE MAIZ X 20 UND (540g)			
AREPA X 50 CK - RIZONAS X 1350g			
RELLENAS			
AREPA DE CARNE X 6 EXPRESS			
AREPA DE POLLO X 6 EXPRESS			
AREPA MIXTA X 6 EXPRESS	0616	0616	0616
DE HUEVO			
AREPA DE HUEVO X 20 CK			
AREPA DE HUEVO X 6 AUTOSERVICIOS			
EMPANADAS GUISO PUEBLO VIEJO			
PV EMP X 10 GRANDE CASERA	0718	0718	0718
EMP X 50 GRANDE CASERA			
PV EMP X 12 UND - TOASTITAS			
PV EMP X 25 GRATIS PUEBLO VIEJO			
EMP X 50+10 CK	0711	0711	0711
EMPANADAS GUISO K-LISTO			
EMP X 12 POLLO			
EMP X 15 QUESO ALMACEN	0715	0715	0715
EMP X 15 MEDIANA CARNE	0722	0722	0722
EMP X 25 MEDIANA	0702	0702	0702
EMP X 50 MEDIANA AUTO BD			
EMP X 60 MEDIANA PRICESMART			
EMP X 25 GRATIS S			
EMP X 20 AJI			
EMP X 20 LIMON			
EMP X 30 COCTEL ALMACEN			
EMP X 30 COCTEL GRA 18 COCTEL	0708	0708	0708



FORMATO CONTROL DE LOTES DESPACHADOS

Anexo 9. Guía de Recall para la empresa K-LISTO PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.S.

Para dar inicio a la guía de Recall, se debe estar en común acuerdo con la supervisora o jefe de calidad para realizar en conjunto con el ejercicio de trazabilidad, de esta manera se obtendrá la información necesaria y se realizará la guía de Recall. Se deben de seguir los siguientes pasos:



Después de llevar a cabo la recolección de la información necesaria, se debe evaluar el tiempo de respuesta obtenida con la siguiente información:

% TIEMPO DE RESPUESTA	
Entre 0-1 hora	100%
Entre 1-2 horas	75%
Entre 2-3 horas	50%
Entre 3-4 horas	25%
Mayor a 4 horas	0%
% Tiempo de Respuesta	

El tiempo de respuesta es indispensable para la obtención del retiro de un determinado producto del mercado y la protección del consumidor, por lo que se establecen porcentajes entre el 1-100%