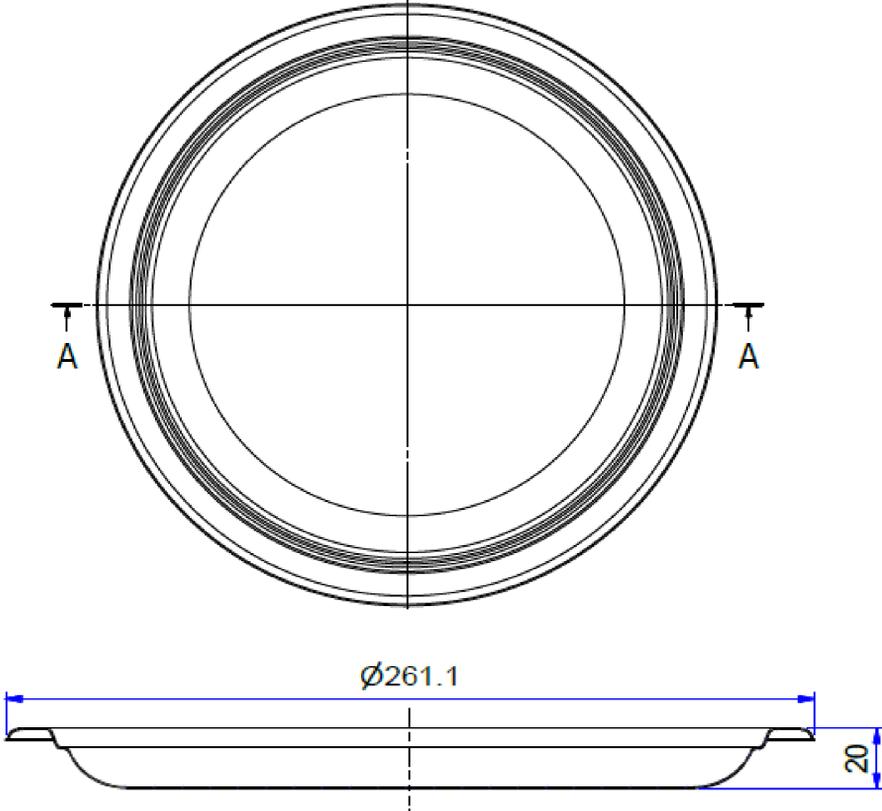


	<b>MULTIDIMENSIONALES S.A.S</b> <b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>		Código: XUPWW-00019	Plano N°: 1754-2	
			Versión: 00		
			Fecha de diligenciación: 21/02/2017		
			País de origen: Colombia-Bogotá		
<b>1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>					
PLATO 10 PUL GEOPACK 10X20					
<b>2.COMPOSICIÓN</b>					
Pulpa de bagazo					
<b>3. PRODUCTOS A ENVASAR</b>					
Alimentos en general					
<b>4. TEMPERATURAS DE ALMACENAMIENTO Y EMPAQUE ( ENVASE )</b>					
Temperatura a empacar:		Entre: 5 a 35 ° C	Temperatura de Almacenamiento:	Entre: 5 a 35 ° C	
<b>5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL PRODUCTO</b>					
	<b>Und</b>	<b>Máximo</b>	<b>Estándar</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Método de analisis</b>
Peso	g	21.0	20.0	19.0	MDP 11
Diametro externo de boca	mm	262.1	261.1	260.1	MDP 15
Altura total	mm	20.5	20.0	19.5	MDP 15
<b>6. MODIFICACION DE ESPECIFICACIONES</b>					
N/A					
<b>7. PLANO MECANICO</b>					
					
<b>8. EMBALAJE Y EMPAQUE DEL PRODUCTO TERMINADO</b>					
<b>Unidades por paquete</b>	<b>Paquetes por caja</b>	<b>Unidades x caja</b>	<b>Cajas por tendido</b>	<b>Tendido por pallet</b>	<b>Tamaño de estiba</b>
N/A	N/A	1000	N/A	N/A	1000 X 1200 mm
<b>9. EMBALAJE</b>					
<b>10. NIVEL ACEPTABLE DE CALIDAD - N.A.C. El Nivel de Inspección a utilizar es Nivel II</b>					
Defectos críticos		0.65%			
Defectos mayores		4.0%			
Defectos menores		6.5%			
<b>11. LISTA DE DEFECTOS</b>					
<b>Defectos criticos</b>	<b>Defectos Mayores</b>	<b>Defectos Menores</b>			
Ajuste defectuoso con base o vaso Contaminación con polvo, suciedad y/o humedad Presencia de grasa (removible) Perforaciones o fisuras Deformaciones que alteren la función Dimensiones fuera de especificacion Transmision de olor o sabor al producto Filos cortantes en el borde Dimensiones fuera de especificacion	Borde de la boca exterior con ondulaciones pronunciadas Boca ovalada Dimensiones controladas fuera de especificación. Deformaciones, protuberancias o imperfecciones en la pestaña Enganche Envases/tapas enganchados/as. Embalaje deteriorado que afecta el material Manchas Baja transparencia del material y afecta presentación Porosidad Peso fuera de especificación y no altera funcionalidad Rayado Bordes con rebabas	Asperzas en la superficie externa Faltantes en la unidad de empaque			

**COPIA NO CONTROLADA**

12. MANEJO Y CONSERVACIÓN			
<p>Debe controlarse que no haya humedad y/o contaminación de los materiales.</p> <p>El acomodamiento de las cajas dentro del carro debe garantizar la integridad de los vasos y deben transportarse en carros carpados y/o furgones diseñados para tal fin.</p> <p>No debe transportarse con carga mezclada que pueda afectar características funcionales (materiales tóxicos, detergentes, solventes y/o contaminantes).</p> <p>Las cajas deben de estar selladas y se deben almacenar en bodegas techadas, limpias, cerradas y ventilados, libres de humedad y/o agentes contaminantes, protegidas del sol directo y el excesivo calor.</p> <p>El producto almacenado no debe estar en contacto con el piso.</p> <p>Tener áreas delimitadas, áreas cubiertas para cada producto y con suficiente espacio que permita su ubicación y evite que el transito del montacargas averíe el empaque.</p> <p>El sitio de exhibición debe ser adecuado al diseño del mismo producto, para no someterlo a esfuerzos mecánicos adicionales.</p>			
13. IDENTIFICACION DEL LOTE			
<p>El número de lote está compuesto por un código alfanumérico (XX #####), el número es único para cada lote de producción, definido por el sistema BAAN</p>			
14. VIDA UTIL			
<p>Bajo condiciones adecuadas de almacenamiento y manipulación, las tapas pueden ser usados hasta 6 meses después de ser despachados tiempo en el cual se garantiza su funcionalidad. Después de 6 meses se recomienda revisar el embalaje y estado físico del producto.</p> <p>Después de 18 meses se recomienda realizar análisis sensorial, microbiológico y funcional para definir el estado del producto.</p>			
15. CONFIDENCIALIDAD			
<p>La información contenida en este documento es confidencial y no podrá ser copiada o redistribuida.</p>			
16. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS			
DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	METODO DE ENSAYO	FRECUENCIA DE MONITOREO
Mesofilos Aerobios UFC/ml	≤10	Petrifilm	Mínimo una vez por mes
Coliformes totales UFC/ml	Ausente	Petrifilm	Mínimo una vez por mes
Mohos y levaduras UFC/ml	<1	Petrifilm	Mínimo una vez por mes
E. Coli UFC/ml	Ausente	Petrifilm	Mínimo una vez por mes
<b>Elaborado por: Mair Laverde</b>	<b>Revisado por :Sergio Muñoz</b>	<b>Aprobado por: Jenny Gonzalez</b>	<b>Fecha última actualización: 21/02/2017</b>
			
<b>Aseguramiento de calidad</b>	<b>Aseguramiento de calidad</b>	<b>Gerente Aseguramiento calidad</b>	