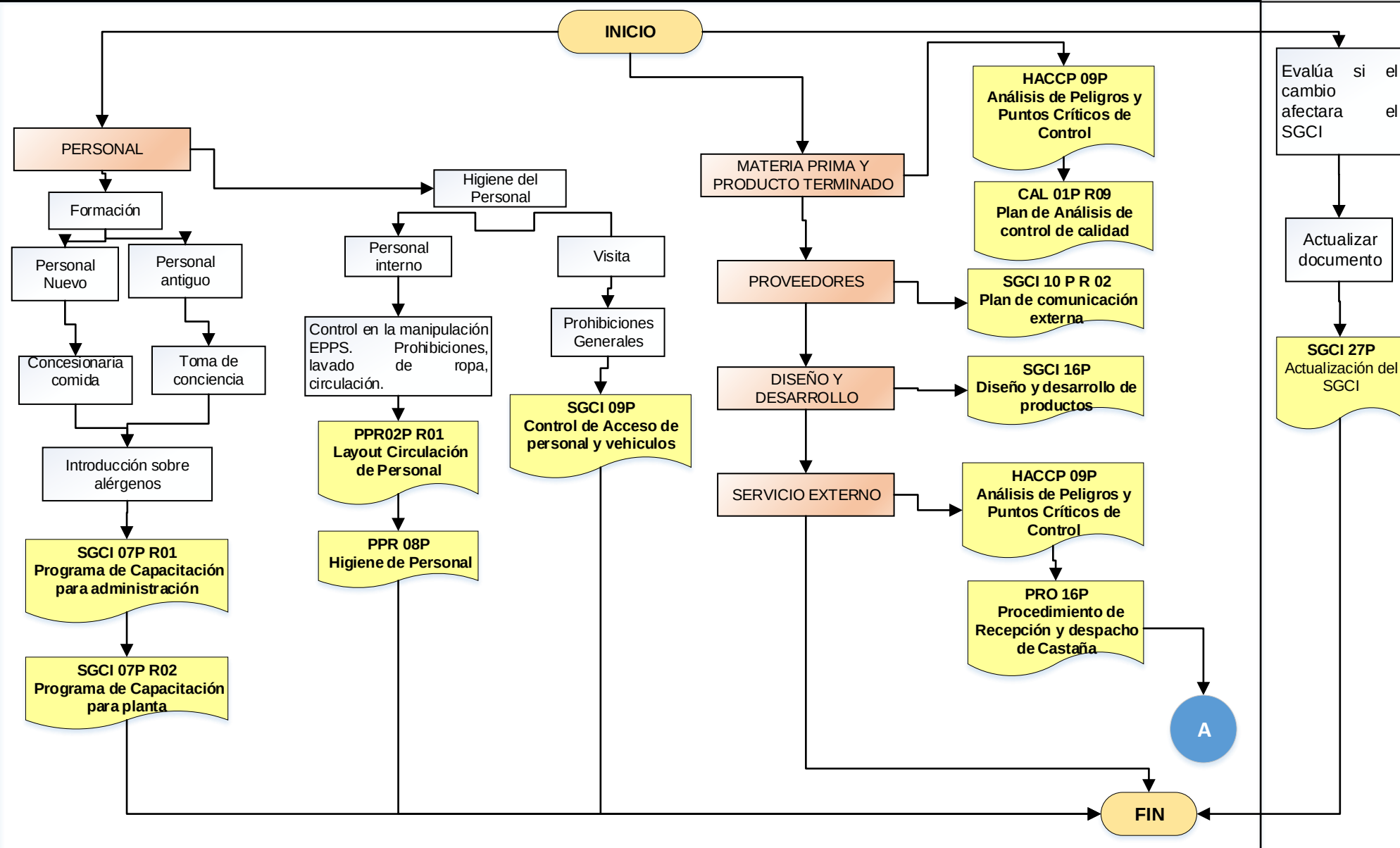


OBJETIVO

Definir y proporcionar las directrices para el control y evaluación de riesgos de alérgenos para garantizar la integridad de los productos de Quinoa Foods Company S.R.L.

AREA DE LA EMPRESA /ACTIVIDAD DE LA EMPRESA

SISTEMAS DE GESTIÓN

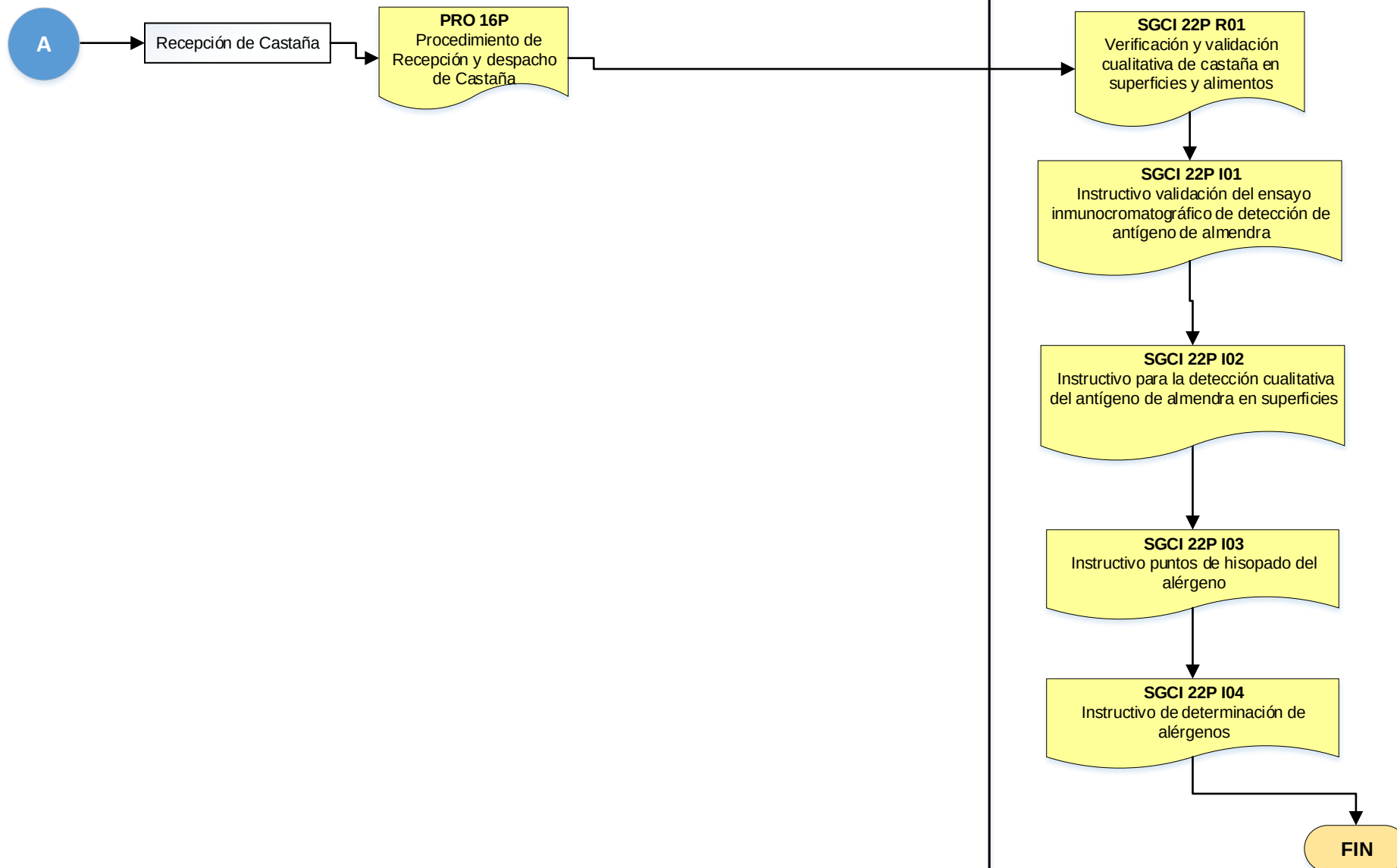


OBJETIVO

Definir y proporcionar las directrices para el control y evaluación de riesgos de alérgenos para garantizar la integridad de los productos de Quinoa Foods Company S.R.L.

PRODUCCION

CONTROL DE CALIDAD





GESTIÓN DE ALÉRGENOS

Código: SGCI 22 P
Versión: 05
Página: 3 de 3

SERVER:/SGCel/PROCEDIMIENTOS/SGCI 22 P Gestión de Alérgenos v5.pdf

CONTROL DE CAMBIOS

FECHA	CAMBIO DE VERSION	RESPONSABLE	DESCRIPCION
14.03.2018	1	Mérida Ca huaya	Creación del documento.
13.08.2019	2	Rosario Fernandez	Se incluyen un punto en caso visitas y vehículos y se incluye responsabilidades.
31/10/2020	3	Marcela Espinoza	Se incluye el registro SGCI R02 Plan de análisis de control de calidad, se incluye en formación al personal externo (concesionaria de comida y se elimina la realización de pruebas rápidas de alérgenos después de cada limpieza
15.07.2023	4	Marcela Espinoza	Se adiciona los procedimientos SGCI 10P R02 plan de comunicación externa, SGCI 16P Diseño y desarrollo de productos, PRO 16P Procedimiento de Recepción y Despacho de Castaña. Se incluyen los instructivos y registros para el alergeno castaña.
25/01/2024	5	Marcela Espinoza	Se cambia código en el CAL 01P R09 Plan de Análisis de control de calidad

Elaboró	Aprobó:
Marcela Espinoza	Juan Pablo Seleme
Fecha: 25/01/2024	Fecha: