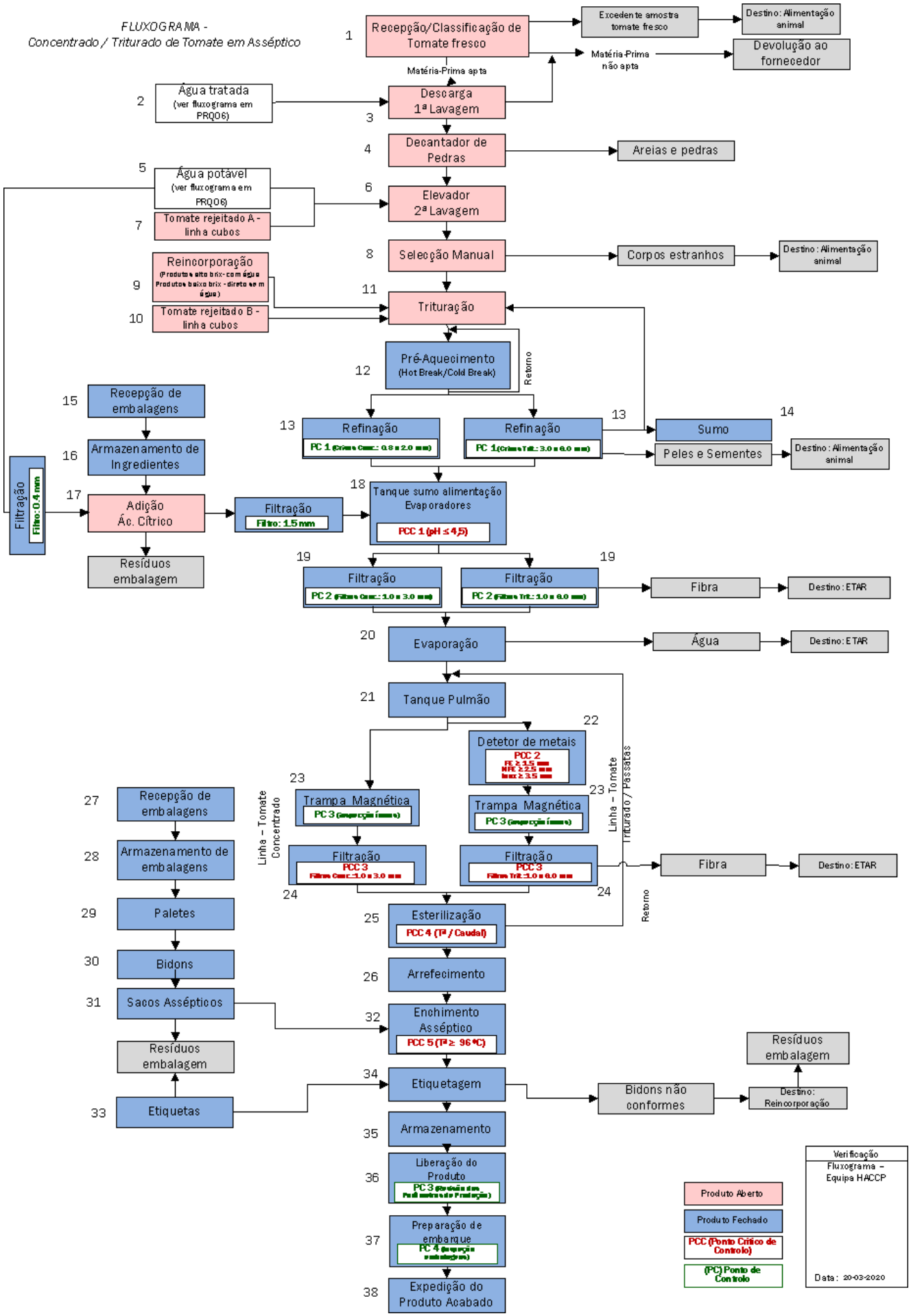
FLUXOGRAMA -
Concentrado / Triturado de Tomate em Asséptico
1 Recepção/Classificação de Tomate fresco
Excedente amostra tomate fresco
Destino: Alimentação animal
Matéria-Prima não apta
Devolução ao fornecedor
Matéria-Prima apta
2 Água tratada (ver fluxograma em PRQ06)
3 Descarga 1ª Lavagem
4 Decantador de Pedras
Areias e pedras
5 Água potável (ver fluxograma em PRQ06)
6 Elevador 2ª Lavagem
7 Tomate rejeitado A - linha cubos
8 Selecção Manual
Corpos estranhos
Destino: Alimentação animal
9 Reincorporação (Produtos alto brix - com água Produtos baixo brix - direto em água)
11 Trituração
10 Tomate rejeitado B - linha cubos
12 Pré-Aquecimento (Hot Break/Cold Break)
Retorno
15 Recepção de embalagens
16 Armazenamento de Ingredientes
17 Adição Ác. Cítrico
Resíduos embalagem
Filtração Filtro: 0.4 mm
13 Refinação PC 1 (Crivo Conc.: 0.8 a 2.0 mm)
Refinação PC 1 (Crivo Trit.: 3.0 a 6.0 mm)
13 Sumo
14 Peles e Sementes
Destino: Alimentação animal
Filtração Filtro: 1.5 mm
18 Tanque sumo alimentação Evaporadores PCC 1 (pH ≤ 4,5)
19 Filtração PC 2 (Filtro Conc.: 1.0 a 3.0 mm)
Filtração PC 2 (Filtro Trit.: 1.0 a 6.0 mm)
Fibra
Destino: ETAR
20 Evaporação
Água
Destino: ETAR
21 Tanque Pulmão
22 Detetor de metais PCC 2 FE ≥ 1.5 mm NFE ≥ 2.5 mm Inox ≥ 3.5 mm
23 Trampa Magnética PC 3 (Inspecção ímanes)
Trampa Magnética PC 3 (Inspecção ímanes)
Linha – Tomate Concentrado
Linha – Tomate Triturado / Passatas
Filtração PCC 3 Filtro Conc.: 1.0 a 3.0 mm
Filtração PCC 3 Filtro Trit.: 1.0 a 6.0 mm
24
Fibra
Destino: ETAR
Retorno
25 Esterilização PCC 4 (Tª / Caudal)
26 Arrefecimento
27 Recepção de embalagens
28 Armazenamento de embalagens
29 Paletes
30 Bidons
31 Sacos Asséticos
Resíduos embalagem
33 Etiquetas
32 Enchimento Asséptico PCC 5 (Tª ≥ 96 ºC)
34 Etiquetagem
Bidons não conformes
Destino: Reincorporação
Resíduos embalagem
35 Armazenamento
36 Liberação do Produto PC 3 (Revisão dos Registos de Produção)
37 Preparação de embarque PC 4 (Inspecção embalagem)
38 Expedição do Produto Acabado
Produto Aberto
Produto Fechado
PCC (Ponto Crítico de Controlo)
(PC) Ponto de Controlo
Verificação
Fluxograma – Equipa HACCP
Data: 20-03-2020