Fluxograma Alimentos Compostos - linha 2 (Aves) - Ovar

M.83.004

Etapa	Tarefas	Descrição
1	Etapa 1.4 Receção de vapor de água; Etapa 1.0 Recepção de Microingredientes; Etapa 1.1 Recepção de MP Liquidas; Etapa 1.2 Recepção de MP solidas; Etapa 1.3 Recepção de material de embalagem	Recepção de microingredientes (vitaminas, medicamentos, etc); Recepção de Matéria prima sólidas a granel (cereais; farinhas de alfarroba; sementes de algodão; soja, etc) Recepção de matérias-primas líquidas (Alimet, óleo de soja, melaço, etc); Recepção de material de embalagem (sacos de papel e pelicula de embalamento; filme estirável; big bags)
2	Etapa 2.0 Armazenamento; Etapa 2.1 Armazenamento; Etapa 2.2 Armazenamento; Etapa 2.3 Armazenamento	Armazenamento das materias primas a granel em silos ou armazéns horizontais; as matérias primas líquidas são também armazenada em silos proprios. Os aditivos são armazenados em local proprio definido junto do armazém de PA. Armazenamento de materiais subsidiários em locais próprios
3	Etapa 3.0 Fabrico de concentrados	Fabrico de concentrados através da mistura de matérias-primas com micro-ingredientes.
4	Etapa 4.0 Armazenamento de concentrados	Armazenamento de concentrados em células especificas ou em sacos para posterior adição manual.
5	Etapa 5.0 Moagem	Moagem de matérias-primas sólidas.
6	Etapa 6.0 Armazenamento de produto moído	Armazenamento em células próprias de produto moído.
7	Etapa 7.0 Adição manual; Etapa 7.1 Doseamento de líquidos; Etapa 7.2 Pesagem e doseamento	Pesagem e doseamento automático de concentrados, MP moídas e MP líquidas conforme fórmula previamente definida para cada referência a entrar na misturadora.
8	Etapa 8.0 Mistura	Mistura homogenea das MP doseadas automaticamente e das MP introduzidas por adição manual.
9	Etapa 9.0 Armazenamento Prévio	Armazenamento temporário de produto acabado farinado e produto farinado para granular.
10	Etapa 10.0 Granulação	O produto é granulado a uma temperatura entre 50.ºC e 90.º C aproximadamente, através de matrizes que irão permitir que o grão saia com o calibre desejado.
11	Etapa 11.0 Arrefecimento	Arrefecimento por passagem de ar a temperatura ambiente.
12	Etapa 12.0 Migalhação	Migalhação dos grãos de algumas referência cujo estado físico desejado do produto acabado é migalha.
13	Etapa 13.0 Peneiro	Separação dos grãos de granulometria mais finos que serão aproveitados para reintrodução.
14	Etapa 14.0 Armazenamento temporario PA	Armazenamento de produto acabado em silos.
15	Etapa 15.0 Acondicionamento; Farinhas Várias	Ensaque automático com pesagem para sacos de 30 kg e pacotes de 5 kg.
16	Etapa 16.0 Paletização	Paletização e filmagem de sacos.
17	Etapa 17.0 Armazenamento PA em armazém; Etapa 17.1 Armazenamento PA em silo	Armazenamento de produto acabado acondiconado em sacos ou pacotes, em armazem identificado ou armazenamento de produto acabado em silos para descarga em Big-Bag´s ou em carros graneleiros para as entregas à granel
18	Linha produção; Farinhas várias; Reprocesso; Etapa 18.0 Expedição	Expedição do produto acabado em carros do cliente ou da empresa. Acompanhamento dos documentos de transporte

Verificado *in loco* a 27 de Outubro de 2016