
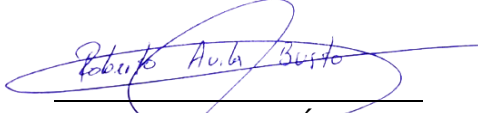
	<b>PLAN FSSC 22000</b>	Código	INF-FSSC-89
		Versión	01
	<b>OBJETIVOS DEL SISTEMA DE GESTION DE INDUSTRIAS LUDAFSA S.A.</b>	Fecha	Mar-24
		Página 1 de 1	

En **Industrias Ludafa S.A.**, nos comprometemos con la excelencia en la gestión de la calidad e inocuidad alimentaria, así también con la reducción de desperdicios de alimentos a lo largo de toda la cadena de valor. Para ello, hemos establecido los siguientes objetivos

- |  |   |
|--|---|
| <b>Inocuidad</b>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mantener cero reclamos en relación con la inocuidad del producto azúcar invertida, llevando el control con cantidad de números de reclamos</li> <li>Mantener cero contaminaciones cruzadas del producto azúcar invertida, tomando como referencia los análisis microbiológicos que se mantengan en los parámetros adecuados: Aerobios mesófilos <math>\leq 10</math> UFC/g; Enterobacterias <math>\leq 10</math> UFC/g; Mohos <math>\leq 10</math> UFC/g; Salmonela ausencia total; Levadura <math>\leq 10</math> UFC/g.</li> </ul>  |
| <b>Calidad</b>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mantener las tasas de devolución de productos no conformes de manera mensual, en áreas de; crema <math>&lt; 0,12\%</math>; jalea <math>&lt; 0,1\%</math>; polvos <math>&lt; 0,1\%</math>; cobertura de chocolate <math>&lt; 0,1\%</math>. De forma anual Azúcar invertida <math>&lt; 5\%</math></li> <li>Mantener las tasas de mermas de los parámetros mínimos de cada actividad a través del departamento de producción, siendo como meta: Área de Jaleas <math>\leq 5\%</math>, Área de Cremas <math>\leq 6\%</math>, Área de Cobertura <math>\leq 4\%</math> y, Área de Polvos <math>\leq 3\%</math>. Azúcar invertida <math>\leq 2\%</math></li> <li>Mantener el cumplimiento del parámetro de calidad, grados Brix, para el parámetro de Azúcar Invertida dentro del siguiente rango <math>74,5 \geq \text{°Brix} \leq 75,5</math>.</li> </ul> |
| <b>Cultura de calidad e inocuidad</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Capacitar al personal de la organización sobre la importancia de mantener una cultura de calidad e inocuidad alimentaria, la capacitación debe de tener un alcance mínimo del 80% en la organización.</li> </ul>   |
| <b>Perdida y Desperdicios de alimentos</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Reducir los desperdicios de alimentos con un mínimo del 50% de las contramuestras, sin que afecte a la salud del consumidor.</li> <li>Capacitar al personal de la organización sobre la importancia de la reducción de desperdicios de alimentos dentro de la organización, la capacitación debe de tener un alcance mínimo del 70% en la organización.</li> </ul>   |

  
 \_\_\_\_\_  
 Ing. Gustavo Vucetich  
 Gerente General

  
 \_\_\_\_\_  
 Ing. Roberto Ávila  
 Líder del EIA

<b>ELABORADO POR:</b> IKEVIN B; JENNIFFER V, JENNIFFER P	<b>REVISADO POR:</b> DALTON RONQUILLO V	<b>APROBADO POR:</b> ING GUSTAVO VUCETICH
GERENCIA, CALIDAD, GESTION AMBIENTAL	SISTEMA DE GESTION	GERENCIA GENERAL