

	DESCRIPCION DE ETAPAS GLUTEN MEAL		
	Versión: 00 Fecha: 26/07/2018	Página: 1 de 4	Cód: D-SIG-20



DESCRIPCION DE ETAPAS GLUTEN MEAL

Preparado por: Gody Sosa Encargado SIG	Revisado Por: Anthony Greig Jefe de Control de Calidad	Aprobado Por: Francisco Lopez Gerente de Operaciones
--	--	--

NOTA: ESTE DOCUMENTO AL MOMENTO DE SER IMPRESO DEJA DE TENER VALIDEZ COMO DOCUMENTO CONTROLADO Y PASA A SER UNA COPIA NO CONTROLADA.

	DESCRIPCION DE ETAPAS GLUTEN MEAL		
	Versión: 00 Fecha: 26/07/2018	Página: 2 de 4	Cód: D-SIG-20

DESCRIPCIÓN DE ETAPAS

A fin de comprender la importancia e interrelación de las etapas que conforman el proceso de fabricación del producto Gluten Meal se presenta una breve descripción de las fases del proceso.

- **AZUFRADE DE AGUA**

El agua azufrada se obtiene quemando azufre, su función es servir como bactericida y facilitar la separación de los componentes durante la molienda.

- **MACERACIÓN**

El maíz es recibido de los silos, es un maíz limpio aprobado por Control de Calidad, el cual es cargado en las tinas de cocimiento mediante transporte hidráulico. El proceso de cocimiento se realiza mediante la adición de agua azufrada aumentando la temperatura del agua con vapor a fin de ablandar el maíz.

- **1ra MOLIENDA**

El maíz macerado es enviado a los molinos dentados (Un plato fijo y el otro móvil), los cuales parten el grano de maíz liberando el germen, el cual es utilizado en otras líneas.

- **2da MOLIENDA**

En esta etapa, el molino centrífugo permite la separación de la proteína y el almidón de la fibra (cascara). En esta etapa se obtiene la fibra mientras que la mezcla de almidón y proteína pasan a una etapa de separación para ser utilizada en otros productos.

Preparado por: Gody Sosa Encargado SIG	Revisado Por: Anthony Greig Jefe de Control de Calidad	Aprobado Por: Francisco Lopez Gerente de Operaciones
--	--	--

NOTA: ESTE DOCUMENTO AL MOMENTO DE SER IMPRESO DEJA DE TENER VALIDEZ COMO DOCUMENTO CONTROLADO Y PASA A SER UNA COPIA NO CONTROLADA.

	DESCRIPCION DE ETAPAS GLUTEN MEAL		
	Versión: 00 Fecha: 26/07/2018	Página: 3 de 4	Cód: D-SIG-20

- **SEPARACION DE GLUTEN**

La centrífuga-separadora recibe la mezcla de proteína y almidón como alimentación, la fuerza centrífuga y la diferencia de densidad permite la separación gruesa de la proteína (gluten liviano) del almidón. El almidón es utilizado en otras líneas.

- **CONCENTRACIÓN DE GLUTEN**

La centrífuga-concentradora recibe el gluten liviano como alimentación, la fuerza centrífuga permite extraer el exceso de agua para obtener un gluten concentrado (gluten pesado).

- **FILTRACION**

Esta etapa consiste en extraer la mayor cantidad de agua que persista en el gluten pesado utilizando un filtro rotativo al vacío con el cual se obtiene una torta de gluten.

- **CAJA MEZCLADORA**

El gluten proveniente del proceso de filtración pasa a una caja mezcladora donde se le incorpora un porcentaje de gluten seco de retorno (recirculación) a fin de lograr las condiciones de proceso de secado.

- **SECADO**

El gluten acondicionado es alimentado al secador entrando en contacto con una corriente de aire caliente a fin de disminuir su humedad hasta lograr las especificaciones. Luego el gluten proveniente del secador pasa por un ciclón cuyo objetivo es retirar el aire de transporte (ciclón de secado) para luego alimentar el

Preparado por: Gody Sosa Encargado SIG	Revisado Por: Anthony Greig Jefe de Control de Calidad	Aprobado Por: Francisco Lopez Gerente de Operaciones
--	--	--

NOTA: ESTE DOCUMENTO AL MOMENTO DE SER IMPRESO DEJA DE TENER VALIDEZ COMO DOCUMENTO CONTROLADO Y PASA A SER UNA COPIA NO CONTROLADA.

	DESCRIPCION DE ETAPAS GLUTEN MEAL		
	Versión: 00 Fecha: 26/07/2018	Página: 4 de 4	Cód: D-SIG-20

sistema de transporte neumático hasta la tolva de almacenamiento de gluten para su posterior envasado.

- **TAMIZADO**

En esta etapa el producto que llegó a la tolva de almacenamiento es envasado atravesando previamente un tamiz cuyo objetivo es retener cuerpos extraños mayores a 7 mm (PCC #2) para lo cual se utiliza tamiz de 4 mm antes de iniciar el envasado de producto.

- **ENVASADO**

El producto tamizado es envasado en formato de 25 kg (bolsa) y 1000 kg (maxi-saco) para ser ubicado dentro de la bodega de producto terminado (bodega de gluten) a la espera de su liberación final por parte del Laboratorio de Calidad.

- **DESPACHO**

Una vez verificada la disponibilidad el producto es despachado al cliente en sacos y maxi-sacos cuidando que la higiene externa del envase sea la adecuada, la documentación necesaria y cuidando que las condiciones de carga del camión cumplan con lo establecido en los procedimientos internos. En caso de despacho de producto a granel se verifica que las condiciones del camión sean óptimas para mantener la calidad e inocuidad del producto.

Preparado por: Gody Sosa Encargado SIG	Revisado Por: Anthony Greig Jefe de Control de Calidad	Aprobado Por: Francisco Lopez Gerente de Operaciones
--	--	--

NOTA: ESTE DOCUMENTO AL MOMENTO DE SER IMPRESO DEJA DE TENER VALIDEZ COMO DOCUMENTO CONTROLADO Y PASA A SER UNA COPIA NO CONTROLADA.