

	CARTA DE RESPUESTA A CLIENTE	N° 434
---	-------------------------------------	--------

Isla de Maipo, 26 de Mayo 2023

Antecedentes del Reclamo:

Cliente: CAROZZI
 Fecha reclamo: 24/05/2023
 Fecha recepción: 24/05/2023
 N° reclamo del cliente: 119-2023
 Producto: Glucosa Granel
 Batch: 202305233020
 Cantidad: 14.230 kilos
 Formato: Granel
 Cantidad devuelta: Sin devolución

Motivo:

- Cliente reclama que al momento de la recepción, se revisa certificado de calidad versus EETT y se evidencia que :
 - Valores de maltotriosa, azúcares superiores, sulfitos fuera de especificación

Análisis del Reclamo:

1.- Al revisar los antecedentes enviados se verifica que el lote involucrado corresponde a:

Fecha	Cantidad	Lote
1.- 23/05/2023	14.230Kilos	202305233020

2.- Formato de CoA está de acuerdo a la FT Promaiz del producto, la cual se modificó en base a reuniones sostenidas con el área de desarrollo de Carozzi.

	CARTA DE RESPUESTA A CLIENTE	N° 434
---	-------------------------------------	--------

3.- Esta NC es reiterativa, Promaiz realizó cambios según reuniones sostenidas con Carozzi y queda pendiente el ajuste de las EECC de Carozzi respecto a la distribución de azúcares.

4.- Se adjunta copia de correo Promaiz, enviado el 23/05/2023, donde se hace notar los errores en especificaciones enviadas por Carozzi y que fueron las usadas para emitir esta NC

De: Marta García <mgarcia@promaiz.cl>

Enviado el: martes, 23 de mayo de 2023 9:53

Para: Joshua Christopher Ortega Ortiz <joshua.ortega@carozzi.cl>; Francisca González Calbucho <francisca.gonzalez@carozzi.cl>; Daniela Sepulveda Rojas <daniela.sepulveda@carozzi.cl>; Berta Manriquez Trujillo <bmanriquez@CAROZZI.CL>

CC: Leslie Caroline Lopez Turras <leslie.lopez@carozzi.cl>; Jocelyn Del Pilar Vera Ramirez <jocelyn.vera@carozzi.cl>; Roberto Mora <roberto.mora@promaiz.cl>; Laboratorio Promaiz <laboratorio@promaiz.cl>; Laboratorio Promaiz <laboratorio@promaiz.cl>

Asunto: RE: [EXTERNO]: Reunión Carozzi - Promaiz.....Tema "Especificaciones jarabes y almidón moldeo"

Hola Joshua, buenos días

Mis comentarios:

43 DE High Maltose Corn Syrup

Fructose: 0.0% Sucrose: 0.0%
Dextrose: 9.0% Maltose: 43.0%
Maltotriose: 18.0% Higher Saccharides: 30.0%
Ash: 0.30%, 05 BASIS

1.- La tabla que mencionas

corresponde a "Maltosa" y el jarabe 15125 es "Glucosa".

COMPOSITION BASIS FOR THE TABLE: 20.0% DEXTROSE, 13.0% MALTOS, 12.0% DP3, 55.0% DP4+, 0.05% SULFATED ASH, DRY BASIS.

2.- La tabla usada para Glucosa corresponde al perfil típico según el nivel de DE, pero se mueve dentro de un rango.

, éste puede tener variaciones

5.- La EC que me enviaste contiene valores de distribución de azúcares para Glucosa, Maltosa, Maltotriosa un poco diferentes a los propuestos pero que están más o menos en rango y que solicitamos ajustar a lo entregado por el proveedor. Pero el valor de azúcares superiores no es posible cumplir.....**41.0 % máximo**el valor original que teníamos como Promaiz era 59% mínimo y el rango dado por el proveedor es 56 – 70 %. La suma de los porcentajes de azúcares es 100, si estamos con los valores máximos para DP1, DP2 y DP3 (Carozzi) el valor de azúcares superiores es 59%, en caso de usar los máximos especificados por proveedor para DP1, DP2, DP3 el valor de azúcares superiores es 50%

3.2 PROPIEDADES FISICO – QUIMICAS ANALISIS A REALIZAR DE FORMA EVENTUAL

Aplica	Parametro	Valor	Unidad	Referencia de método	Frecuencia de control		Obs. Centro
					Proveedor	Carozzi	
X	Cenizas sulfatadas	1,0 máx	%	A.O.A.C. 950,77	CoA	QCE	
X	Color (solución x100)	0,7 máx.	%	Espectrofotometría Visual	CoA	QCE	
X	Densidad (20 °C)	1,41 + 1,43	g/mL	A.O.A.C. 992,10 / A.O.A.C. 995,19	CoA	QCE	
X	Perfil de azúcares			HPLC - IR	CoA	QCE	
	- Glucosa	14 + 16,5	%	HPLC - IR			
	- Maltosa	11,5 + 13	%	HPLC - IR			
	- Maltotriosa	10 + 11,5	%	HPLC - IR			
X	- Azúcares superiores	41 máx	%	HPLC - IR	QAA	QCE	
X	Viscosidad (30-40 °C)	5000 máx	cps	Manual Viscosímetro Brookfield	QAA	QCE	

6.- Recordar que Ingredion, Ardion, Ingrecor, Arcor hoy son lo mismo ya que se unieron en Argentina y están regularizando para quedar en un futuro cercano con una sola razón social.

7.- Podemos reunirnos hoy durante la tarde para aclarar dudas y dejar OK este tema.....me avisas

Saludos

Marta García G.

Jefe Control de Calidad

PROMAIZ S.A.

	CARTA DE RESPUESTA A CLIENTE	N° 434
---	-------------------------------------	--------

5.- Se incluye extracto de nuevas EECC de Carozzi enviadas, con fecha 24/05/2023, por correo. Cliente hace correcciones dado que había errores en versión anterior enviada.

	ESPECIFICACION DE COMPRA MATERIAS PRIMAS	Fecha Creación	25-01-2013
		Fecha Última revisión	15-05-2023
		Código SAP	15125
		Versión	10

1. DESCRIPCION DE LA MATERIA PRIMA
NOMBRE DEL PRODUCTO : GLUCOSA (GRANEL)
DESCRIPCION : Compuesto por dextrosa, maltosa y polisacáridos. Obtenido por hidrólisis parcial del almidón de maíz de maíz (Zea mays).
ORIGEN : Natural
USO : Grado alimenticio para consumo humano. Autorizado por Reglamento Sanitario de los Alimentos DS 977/96.
CERTIFICACIÓN : Certificado de acreditación en norma de seguridad alimentaria reconocida por GFSI (BRC, FSSC: 22000, IFS, etc.) o Certificación HACCP o GMP.

2. **NORMAS REGULATORIAS**
Toda materia prima deberá cumplir con los parámetros aplicables identificados con una "x" en las tablas de requisitos físicos, químicos, sensoriales, microbiológicos e inocuidad, en sus límites y frecuencias establecidas.
Toda materia prima, sea esta nacional o importado, deberá cumplir con los parámetros y condiciones descritas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos DS 977/96.
Los AQL de inspección para el material según tipo de defecto son : Crítico 2,5, Mayor 4,0 y Menor 6,5.

En la tabla 1, se presenta la frecuencia de control de los requisitos físicos, químicos, sensoriales, microbiológicos e inocuidad. En cada despacho el proveedor deberá adjuntar un **CERTIFICADO DE ANÁLISIS (CoA)**, el cual debe evidenciar el cumplimiento del lote con los parámetros de la especificación técnica.

De: Tabla 1. Frecuencias de control requisitos físicos, químicos, sensoriales, microbiológicos e inocuidad.
A: **Frecuencia de control**
Cc: **Alcance**
Asi: **Carozzi**
Fie: **CoA**
Art: **QCE**

	Frecuencia de control	Alcance
Carozzi	QC	Sometido a control de calidad en planta en cada recepción
	QCE	Sometido a control de calidad eventual, con frecuencia anual, para materias primas valorizadas como alto riesgo y vulnerables según matriz de riesgo
Proveedor	CoA	Certificado de análisis de calidad del proveedor, indicando este parámetro en cada recepción
	QAA	Certificado de análisis de este parámetro anualmente, realizado por un laboratorio externo acreditado.

3.1 PROPIEDADES FÍSICO – QUÍMICAS ANÁLISIS A REALIZAR EN CADA RECEPCIÓN

Aplica	Parámetro	Valor	Unidad	Referencia de método	Frecuencia de control		Obs.
					Proveedor	Carozzi	Centro
X	Dextrosa Equivalente	36 - 41	%	A.O.A.C. 983.22	CoA	QC	(*)
X	Índice de Refracción						
	a 20°C	1,4885 - 1,4994		A.O.A.C. 921.08 / 969.18	CoA	QC	(*)
	a 45°C	1,4835 - 1,4943					
X	pH (solución 1:1)	4,5 - 5,5	-	A.O.A.C. 964.24 / A.O.A.C. 970.21 / A.O.A.C. 945.27 / NCh 2737 Of. 002 / Manual de equipo pHmetro TPG	CoA	QC	(*) (**)
X	Sólidos Solubles	79,0 - 84,5	% Brix	A.O.A.C. 932.12 / Medición refractométrica	QAA	QC	
X	Sólidos (base seca)	77 - 81	%	A.O.A.C. 990.19 / A.O.A.C. 972.16	CoA	QC	(*)
X	Anhidrido sulfúrico	40 max.	ppm	FDA 1985 CFSAN	CoA	QC	(*)

Est Observaciones centro: Centros donde este análisis no aplica: (*) C131.

COMENTARIOS:
(**) Análisis no aplica cuando la glucosa es desmineralizada.

Jur del
prt
Le:

3.2 PROPIEDADES FÍSICO – QUÍMICAS ANÁLISIS A REALIZAR DE FORMA EVENTUAL

Aplica	Parámetro	Valor	Unidad	Referencia de método	Frecuencia de control		Obs.
					Proveedor	Carozzi	Centro
X	Cenizas sulfatadas	1,0 max.	%	A.O.A.C. 950.77	CoA	QCE	
X	Color (solución x100)	2,0 max.	%	Espectrofotometría/ Visual	CoA	QCE	
X	Densidad (20 °C)	1,41 - 1,43	g/mL	A.O.A.C. 982.10 / A.O.A.C. 985.19	CoA	QCE	
X	Perfil de azúcares			HPLC - IR			
	- Glucosa	14 - 16,5	%	HPLC - IR			
	- Maltosa	11,5 - 13	%	HPLC - IR			
	- Maltotriosa	10 - 11,5	%	HPLC - IR			
	- Azúcares superiores	41,0 - 64,5	%	HPLC - IR			
X	Viscosidad (50-60 °C)	2.500 - 5.000	cps	Manual Viscosímetro Brookfield	QAA	QCE	

Joshua Ortega Ortiz
Ingeniero Desarrollo Caramelos
Teléfono: +56 9 3119 0652
e-mail: joshua.ortega@carozzi.cl

Qu
Sa

	CARTA DE RESPUESTA A CLIENTE	N° 434
---	-------------------------------------	--------

Acción correctiva inmediata:

1.- Cliente Carozzi, con fecha 24/05/2023, envía correo con nuevas EECC.

De: [Joshua Christopher Ortega Ortiz](#)
A: [Marta García](#); [Francisca González Calbuena](#)
Cc: [Leslie Caroline Lopez Turres](#); [Jocelyn Del Pilar Vera Ramirez](#); [Roberto Mons](#); [Laboratorio Promaiz](#); [Laboratorio Promaiz](#)
Asunto: RE: [EXTERNO]: Reunión Carozzi - Promaiz.....Tema "Especificaciones jarabes y almidón moldeo"
Fecha: miércoles, 24 de mayo de 2023 17:08:33
Archivos adjuntos: [image001.png](#)
[image003.png](#)
[image005.png](#)
[image006.wmv](#)
[image014.png](#)
[image015.png](#)
[image016.png](#)
[image020.png](#)
[image021.png](#)
[image022.png](#)
[image023.png](#)
[image024.png](#)
[image004.png](#)
[15125 ESPEC .pdf](#)

Estimados,

Junto con saludar, les comento que se ha cargado la siguiente EC (Documento adjunto) a nuestro sistema a SAP, hasta que nos puedan compartir la ficha técnica del proveedor de origen (Ardion).

Les comunico que se han efectuado las siguientes modificaciones:

- Se han corregido los valores del índice de refracción según bibliografía.
- Se han corregido el límite de anhídrido sulfuroso.
- Modificado el rango de azúcares superiores en el perfil de azúcar.

Quedamos atentos a sus comentarios y al envío de la FT del proveedor.

¡Saludos!

Joshua Ortega Ortiz

Ingeniero Desarrollo Caramelos

Teléfono: +56 9 3119 0652

e-mail: joshua.ortega@carozzi.cl

Acciones Correctivas de Aplicación Permanente:

- Se continuará homologando EETT entre proveedor y cliente

Marta García Garrido

Jefe Control de Calidad


