

ANEXO I

MODO SE USO DEL PRODUCTO Y ENVASES

Procedimiento General
Sistema de Gestión de Calidad



Revisión N°: **01**

Fecha Aprob: **22/11/2023**

Elaboración	Revisión y Aprobación
Lic. MATIAS COLLA	SR. GUSTAVO COLLA

	<p style="text-align: center;">ANEXO I- MODO SE USO DEL PRODUCTO Y ENVASES</p>	ANEXO I
		Revisión N° 01
		04/12/2023
		Página 2 de 6

OBJETIVO

El objetivo del presente anexo es establecer la metodología, controles y los responsables sobre el producto y los envases entregados en comodato por **Vertientes de Yala®** a todos sus clientes.

ALCANCE

Este anexo se aplica a los **TODOS LOS CLIENTES**.

RESPONSABILIDADES

CLIENTES: es responsable del envase desde su recepción hasta su devolución y control en planta embotelladora.

Vertientes de Yala®: es responsable de la entrega del producto y su envase en condiciones óptimas.

DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

CAA: código alimentario argentino

ENVASE: recipiente de policarbonato vacío.

BIDON: envase de policarbonato lleno de agua tratada envasada por **Vertientes de Yala®**.

REFERENCIAS

- MC-SGC-01 - Manual de Calidad de la empresa
- Normas IRAM/ISO 9001:2015.
- CAA.

	ANEXO I- MODO SE USO DEL PRODUCTO Y ENVASES	ANEXO I
		Revisión N° 01
		04/12/2023
		Página 3 de 6

DESCRIPCION CUIDADO DE LOS ENVASES

Si bien el Policarbonato se trata de una resina termoplástica sintética, no corrosivo, transparente, no tóxico, resistente a la intemperie y al Ozono, y de gran resistencia al impacto ambiental entre otras cualidades, el cliente debe tener en cuenta las siguientes recomendaciones y aspectos de buen uso y costumbres, ya que se trata de un producto alimenticio retornable.

Para evitar recargos en el servicio contratado, Se solicita entonces que:

- El envase no debe ser expuesto al sol, ni a inclemencias climáticas, esto reduce la vida útil del mismo.
- El envase no debe ser rellenado con cualquier otro producto, que no sea el agua baja en sodio provista por [Vertientes de Yala®](#).
- El envase no debe estar expuesto o en contacto a derrames de combustibles, aceites, u otros productos químicos o tóxicos. Esto se aplica para su traslado (por ej. caja de camionetas) como así también su lugar de almacenamiento (contenedores, depósitos, etc.)
- El envase debe quedar siempre a resguardo y cuidarlo de golpes o ralladuras o mal trato. ej. en el traslado de camionetas con caja abierta y sin fijación.
- Se debe tener la precaución de no dejar el envase en un lugar cerrado junto con otros productos que generen un olor invasivo par el envase. como ser olor a carne, pescados, etc.
- Los envases vacíos almacenados al exterior pueden sufrir contaminación por algún animal, por ej. roedores en el interior.
- Controlar la cantidad asignada en comodato.

	<p style="text-align: center;">ANEXO I- MODO SE USO DEL PRODUCTO Y ENVASES</p>	ANEXO I
		Revisión N° 01
		04/12/2023
		Página 4 de 6

DESCRIPCION CUIDADO DEL PRODUCTO

El producto al cual hacemos referencia es el agua tratada envasada, la cual se libera de planta embotelladora previa aprobación y registro de lotes (REG 02 – IT-OPE-01), bajo los análisis físico-químicos y bacteriológicos correspondientes, regulados por el CAA. Entonces se solicita al cliente:

- No exponer al sol.
- No exponer a temperaturas elevadas.
- No exponer a temperaturas por debajo de 02 °C.
- Controlar la rotación para su consumo según fecha de vencimiento.
- No consumir el producto si esta vencido.
- Controlar que el precinto de seguridad personalizado no se encuentre violado y/o adulterado.
- Destinar un lugar apto para su resguardo y almacenamiento hasta el uso, se recuerda que el mismo es un producto alimenticio y se deben tener las precauciones necesarias como tal.
- El bidón debe mantener su tapa de seguridad y precinto inviolable, hasta su uso donde figura lote/fecha de vencimiento.
- El bidón no debe estar expuesto o en contacto a derrames de combustibles, aceites, u otros productos químicos o tóxicos. esto se aplica para su traslado (por ej. caja de camionetas) como así también su lugar de almacenamiento (contenedores, depósitos, etc.)
- El bidón debe quedar siempre a resguardo y cuidarlo de golpes o ralladuras o mal trato. ej. en el traslado de camionetas con caja abierta y sin fijación.
- Su manipulación debe ser por personal capacitado para tal fin, en lo posible contar con carnet de manipulador de alimentos vigente.
- Controlar la cantidad asignada en comodato.

	ANEXO I- MODO SE USO DEL PRODUCTO Y ENVASES	ANEXO I
		Revisión N° 01
		04/12/2023
		Página 5 de 6

CONTROL DE STOCK

Stock de envases es la cantidad de envases en comodatos por los que el cliente es responsable, es la suma de envases llenos, vacíos y rotos que pueda tener el mismo.

Vertientes de Yala® entrega el producto según las necesidad y requisitos del cliente, informado en cada entrega la cantidad de envases por los que el cliente es responsable.

Es responsabilidad del cliente controlar y mantener la cantidad asignada dentro de su establecimiento.

Vertientes de Yala® tiene y puede mostrar al cliente cuando el mismo lo desee, un registro (REG 03 – PG-OPE-01) en el cual se tiene un resumen con las fechas, la entrega de bidones, devoluciones de envases, y descuento de stock por envases rotos/extraviados y/o contaminados, stock actual, números de remitos y facturas.

ROTOS

En **Vertientes de Yala®** se considera que un envase esta “roto” cuando no puede tener un cierre hermético del producto con la cantidad de 20L, entre lo que encontramos:

- Se encuentra perforado, rajado, quemado, partido o en alguna otra condición en la cual no pueda retener el agua que se envasa.
- Hundido y/o abollado de tal manera que no se pueda hacer ingresar el envase por la línea automática de llenado, y no garantice los 20 L.

Se considera contaminado, cuando el envase no puede ser utilizado nuevamente para su envasado, ya que significaría un cambio de sabor en el producto y/o un riesgo para la salud su consumo, entre lo que encontramos:

- Rellenado por algún otro liquido no provisto por **Vertientes de Yala®**.
- El envase este con pintura, combustibles o demás elementos solventes contaminantes, ya sea, en su interior o exterior.
- Se encuentre invadido por olores fuertes, como ser pescado, tabaco, vinos, alcohol, gaseosas, polvos de jugo, jugo, limón, verduras, carnes y demás contaminantes.

Se considera “envase extraviado”, aquellos que el cliente debería tener en su poder y no puede demostrar su tenencia y/o uso. Es la diferencia entre lo que debería tener y tiene.

	ANEXO I- MODO SE USO DEL PRODUCTO Y ENVASES	ANEXO I
		Revisión N° 01
		04/12/2023
		Página 6 de 6

El control de los envases se hace en cada cliente, en caso de detectar alguna condición antes mencionada se completa en el remito y se descuenta del stock, pero en **Vertientes de Yala®** hemos definido que el control final se realiza en planta de manera detenida y minuciosa, donde los envases llegan debidamente identificados de que cliente proceden. Dicha condición se encuentra también escrita en los remitos que se firman al momento del retiro de envases.

Todos estos conceptos de envases se deben tener en cuenta, ya que serán los agregados en su factura como “envase roto/contaminado/extraviado”.

CONTROL DE CAMBIOS

Revisión	Fecha	Descripción de la modificación	Página	Realizado por