



DOCUMENTO ATESTADO
EVIDENCIA DIGITAL VERIFICABLE

Emisor: Stamping.io
RUC: 20611789271-pe

Address:
0x1DB9F31b59BE522047a70bf06b2EeA8DC7cce842

Fingerprint (SHA256)

58961180A39E42C1DC4999F3E6DCF7B4D71E98B1C8207ED960CFB5B1C60924EC

Este documento usa tecnología Blockchain para evitar su falsificación. Ingrese a <https://validaQR.com> si desea verificarlo.

246b24897e
8601410bae
1ae3e7d722
0f04d99782





FUNDO SAN ROCCO EIRL	TRAZABILIDAD	CONTROL DE CALIDAD FECHA:
----------------------	--------------	------------------------------

CULTIVO Y BENEFICIO DE LA VAINILLA

TRAZABILIDAD

1. OBJETIVO:

El objetivo de este procedimiento es la aplicación de un sistema de seguimiento de tal forma que se pueden tener identificados los productos que se cosechan en fechas determinadas del fundo desde su cosecha de la planta, durante los procesos de beneficiado y transformación hasta su entrega para ser empacados.

2. ALCANCE:

El procedimiento de cosecha y posterior beneficiado la vainilla es aplicable a cada una de los lotes o grupos de vainilla cosecharles en esa oportunidad o fecha definida.

3. RESPONSABILIDAD:

El Jefe dela cosecha o capataz, a cargo del cultivo debe coordinar y realizar los simulacros de Trazabilidad, cuando menos una vez al año en oportunidad de la gran cosecha anual.

4. DEFICINIONES:

La trazabilidad, consiste en la posibilidad de encontrar y seguir el rastro de las vainillas a través de las etapas de cosecha, beneficiado y despacho a empaque.

La Trazabilidad interna desde que se inicia el proceso de cosecha, beneficiado, asoleado ventilado y su despacho para empaque.

5. DESARROLLO:

Es necesario un registro detallado de cada una de las flores a polinizar, el resultado de la polinización, la fecha de la polinización y su seguimiento durante los 8 meses que dura el tiempo de maduración del fruto hasta su cosecha





CUADRO I

TRAZABILIDAD DEL PROCESO

- Se actualizan los registros
- Mensualmente consignando en las mismas la información que contenga la realización de cambio que se produzcan en las vainillas desde su floración hasta su cosecha, registrando la fecha de la polinización el resultado de las misma y el desarrollo mensual de la vainilla, comentando lo que ocurre con cada una de ellas de su forma, que se pueda estar debidamente informado a tiempo para tomar las medidas correctiva a tiempo.
La información debe consignar la naturaleza de lo que ocurre (aparición de babosas, Control de humedad y de localización de la vaina afectada, su curación o separación de la planta y de la casa sombra y realizar un informe de inmediato.
- Se generará un nuevo número de producción el día de la cosecha y se mantiene el mismo número para el lote cosechado hasta su posterior beneficiado y en el empaque



BENEFICIADO O CURADO DE LA VAINILLA

EL beneficiado o curado de la vainilla que al deshidratado gradual del fruto verde recién cosechado , el cual favorecerá las acciones enzimáticas y bioquímicas responsables del aroma y sabor puesto que la vainilla verde carece de estas propiedades organolépticas la vainilla es un fruto delicado con gran cantidad de agua (85%) y su beneficiado perfecto está basado en eliminar la humedad del fruto sin alterar sus principales componentes aromáticos se detalla a continuación el proceso que se debe seguir :

