

	Opstarten productie	Code: GB.W12.0
		Revisie: 4
		Versiedatum: 24-05-2024

1. Doel

Het doel van deze instructie is aan te geven hoe de opstart en de opstartregistratie van een productielijn dient plaats te vinden, hoe diverse keurmomenten in de proces plaatsvinden. Hierbij wordt ook de handelswijze bij afwijkingen beschreven.

2. Verantwoordelijk

Manager Greenblend / Assistant Manager Greenblend

3. Referentie: GB.F13.0- (dag) productie formulier
[Greenpack formulier F21.1-Labelcheck intern Labelroom](#)
[Greenpack formulier F21.2.1 Label controle formulier](#)
 GB.W20.0- Werkinstructie detectie productvreemde delen.
GB.F3.2 Beoordelingsformulier microbiologische analyses

3.1 Opstartcontrole

Voordat productieproces opgestart gaat worden dient men eerst een aantal controles uit te voeren.

Beoordeel of de ruimte en apparatuur schoon is voor gebruik. Kijk of hard kunststof onderdelen nog in goede staat zijn. Aandachtspunt voor glas zijn de UV lampen (gehard glas) in de verpakkingsmachine. Noteer je bevinding op het Formulier *GB.F13.0 (dag) productieformulier*.

Voer controle uit op de detectoren volgens GB.W20.0 Werkinstructie detectie productvreemde delen.

Metaal detectie 1 (positie snijmachine)

X-ray detectie 2 (positie voor vulmachine)

Metaal detectie 3 (positie na cup machine)

Weegschaal gekalibreerd – **Kalibratie weegschaal:**

Gebruik 500 gram gewicht en controleer de aanwezige weegtafel(s) aan de lijn of deze dan ook 500 gram aangeeft. Zet gewicht op 5 plaatsen kruiselings op de weegschaal. Afwijkingen > dan 5 gram dan blokkeren en melden. Noteer je bevinding op het Formulier *GB.F13.0 (dag) productie formulier*.

Einde productierun: Voer bovenstaande meetpunten nogmaals uit (behalve Metaaldetectie 1) en noteer je bevindingen.

3.2 Controle grondstoffen

Grondstof (vruchtgroenten) worden niet in opslag gehouden bij Greenblend. Deze grondstof wordt op de productie dag aangeleverd. Beoordeling van kwaliteit wordt door leverancier (intern) afgetekend. Dit alles in samenspraak met (assistent) Manager Greenblend. Grondstof wordt aangeleverd volgen specificatie bekend bij de leverancier.

Mogelijke toevoegingen worden beoordeeld en ook hiervan worden de bevindingen genoteerd *op GB.F13.0- (dag) productie formulier*.

Verpakkingen: controleer de voorraad verpakkingen waaruit gehaald word. Zijn deze adequaat (schoon en afgeschermd van invloeden van buitenaf) opgeslagen. Noteer ook de code welke erop staat en het aantal welke gebruikt voor de productie te verpakken. Noteer je bevindingen op *GB.F13.0- (dag) productie formulier*.

3.3 Snijden

Controleer het mes en noteer *op formulier GB.F13.0 (dag) productie formulier* welk mes er in de snijmachine is gemonteerd. Greenblend maakt *afhankelijk van het te producerende product* gebruik van een standaard mes *of een extra fijn mes*.

	Opstarten productie	Code: GB.W12.0
		Revisie: 4
		Versiedatum: 24-05-2024

3.4 Meten

Meten na snijden: pH meting en brix meting uitvoeren. Noteer je bevindingen! (*GB.F13.0 (dag) productie formulier*).

Noteer aantal kg gesneden product en aantal kg geconcentreerde tomaat.

Controleer *na afvullen het* netto gewicht t.o.v. de gewenste inhoud. Akkoordeer deze door gewicht in te vullen op *GB.F13.0 (dag) productie formulier*. Tijdens het verpakkingsproces diverse inhoudsbepalingen uitvoeren door wegingen. Minimaal 5 x registreren.

Bij afwijking stop proces en blokkeer het gedeelte waar afwijking is geconstateerd. Weeg alle verpakking totdat juiste gewicht weer wordt geconstateerd. Assistant manager *Greenblend* stuurt bij en weegt dan gedurende de eerste minuut weer alle verpakkingen.

3.5 Verhitten

Kijk in de pc naar de grafiek(en) welke toebehoort aan deze productierun(s). Sla een kopie van de grafiek(en) op, op de server op de L-schijf onder map *Greenblend handboek/GB HANDBOEK analyses lab/Greenblend interne laboratorium/grafieken productie*. Sla bijhorende *GB.F13.0 (dag) productie formulier* ook op.

Beoordeel of verhittingsproces volgens de eisen is verlopen en noteer je bevindingen op *GB.F13.0 (dag) productie formulier*!

3.6 Afkoelen / Afvullen

Controleer bij afvullen de temperatuur van de afvulbuffer tank in het computersysteem van de procesinstallatie en noteer je bevindingen op *GB.F13.0 (dag) productie formulier*.

3.7 Keur eindproduct

Product wordt na productie voor een week in quarantaine geplaatst. In de quarantaine periode worden in het interne lab door de afdeling kwaliteitszorg keuringen uitgevoerd van elke batch die geproduceerd is. De keuring wordt zo snel als mogelijk maar minimaal 1 dag na productie uitgevoerd.

De controles die uitgevoerd worden zijn:

- *Verpakking controleren op afwijkingen*
- *Gewicht van product*
- *Geur / smaak*
- *Kleur*
- *pH*
- *Brix*
- *Viscositeit*
- *Microbiologisch onderzoek (algemeen kiemgetal, gisten & schimmels en melkzuurbacteriën)*

Bepaling viscositeit: Deze bepaling kan pas worden uitgevoerd na min. 24 uur.

Optimaal is het product via de Bostwick methode te analyseren.

De bevindingen van al deze controles (uitgezonderd microbiologisch onderzoek) worden geregistreerd op GB.F13.0 (dag) productie formulier.

Tevens wordt ook dan ook de eindcontrole van het label op de verpakking uitgevoerd. Dit registreren op F21.2.1 Label controle formulier.

De beoordeling van de microbiologische onderzoeken moeten genoteerd worden op GB.F3.2 Beoordelingsformulier microbiologische analyses. Beschrijf op dit formulier in welke verpakking dit product van verpakt is, batchnr., Productiedatum en THT volgens verpakking.

	Opstarten productie	Code: GB.W12.0
		Revisie: 4
		Versiedatum: 24-05-2024

3.8 Vrijgave product

Datum *voor vrijgave na productie* is *minimaal* 1 week na productie. Dit tot nader order. Er is nu al voldoende draagvlak om eerder te kunnen uitleveren maar Greenblend wil nog meer zicht er op houden.

3.9 Etikettering

Etiketten worden naar orders en klantspecificaties gemaakt in Label room Greenpack. Er ligt een procedure waarbij check wordt uitgevoerd op de etiketten. Bij goedkeuring worden dit geregistreerd (Greenpack formulier [F21.1-Labelcheck intern](#)). Voorbeeld etiket wordt opgeslagen. Voor aanvang van de productie wordt het etiket dat gebruikt moet worden ook beoordeeld. Zijn deze volgens de specificaties. Geef akkoord bij goedkeuring door het noteren van je naam *op formulier F21.2.1 Label controle formulier*. Bij afwijking dus geen doorgang.

Zijn er nog bijzonderheden tijdens productie geweest dan dit ook op formulier *GB.F13.0 (dag) productie formulier* beschrijven.

Uiteindelijk het Formulier *GB.F13.0 (dag) productie formulier* aftekenen wanneer alle controles zijn uitgevoerd en afgetekend.