PROMAIZ	**CARTA DE RESPUESTA A CLIENTE**	N° 430

Isla de Maipo, 04 de Abril 2023

Antecedentes del Reclamo:

Cliente:	CAROZZI
Fecha reclamo:	04/04/2023
Fecha recepción:	29/03/2023
N° reclamo del cliente:	041-2023
Producto:	Maltosa Granel
Batch:	202303293106
Cantidad:	28.000 kilos
Formato:	Granel
Cantidad devuelta:	Sin devolución

Motivo:

- Cliente reclama que el COA no se incluye parámetros organolépticos (color y textura).

Análisis del Reclamo:

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

	Fecha	**Cantidad**	**Lote**
1.	29/03/2023	28.000Kilos	202303293106

2.- En COA emitido se indica parámetro **Color en los análisis físico-químicos.**

3.- En COA emitido se indica parámetro **Textura en los análisis organolépticos bajo la denominación "Aspecto"**

4.- Cada año, Carozzi solicita la documentación referida a los productos que se le proveen y dentro de dicha documentación se envía la FT. Promaiz ha cumplido con las solicitudes de información de acuerdo a lo requerido.

5.- Formato de CoA está de acuerdo a la FT Promaiz del producto, la cual está en conocimiento del cliente y fue validada. No hubo comentarios y/o solicitudes respecto a dicha FT.

6.- Este despacho cuestionado y que generó esta NC, no es el primer despacho del producto, por lo cual para nosotros es la primera vez que se nos menciona que falta información en el CoA

Acción correctiva inmediata:

1.- Se modifica formato de CoA y se incorporan los parámetros requeridos por Carozzi

PROMAIZ	CARTA DE RESPUESTA A CLIENTE	N° 430

Acciones Correctivas de Aplicación Permanente:

- Se activa modificaciones de CoA de Maltosa y se realizará revisiones frecuenciales de requerimientos de clientes.

PROMAIZ S.A.	CONTROL DE CALIDAD CERTIFICADO DE CALIDAD	Jarabe de alta Maltosa Promaiz

PRODUCTO	**JARABE DE ALTA MALTOSA**
LOTE	**202303293106**
LOTE ORIGEN	**L030223-2E-09:00**
FECHA DE EMISION	**29-03-2023**

ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICO	MINIMO	MAXIMO	RESULTADO
Solidos Solubles (°Brix) *(a 20°C)*	80,0	83,0	82,27
Índice de refracción *(a 20°C)*	1,4904	1,4955	1,4957
Solidos b.s (g/100g)	78,0	80,0	80,01
Dextrosa Equivalente	40,00	50,00	46,43
Color *(Absorbancia, 600nm-450nm)*	-	2,00	2,00
pH *(solución 1:1 p/p)*	4,5	6,0	5,23
Sulfitos (mg/kg) *(expresados como SO2)*	-	40	10,24
ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS	**MINIMO**	**MAXIMO**	**RESULTADO**
Recuento Total (ufc/g)	-	100	10
Hongos (ufc/g)	-	50	<10
Levaduras (ufc/g)	-	50	<10
Coliformes totales (NMP/g)	-	<10	<10
Salmonella sp (ufc/25g)	-	Ausente	Ausente
Escherichia Coli (NMP/g)	-	Ausente	Ausente
PARAMETROS ORGANOLEPTICOS	**ESPECIFICACIONES**		**RESULTADOS**
Apariencia y textura	Líquido transparente, viscosos		Cumple
Color	Incoloro a ligeramente Amarillo.		Cumple
Sabor	Ligeramente dulce		Cumple
Olor	Inodoro		Cumple

Marta García Garrido

Jefe Control de Calidad

LABORATORIO CONTROL DE CALIDAD Promaiz S.A. * PROMAIZ S.A. *