



## P.F. SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS - Bioalimentos

Completada

<b>Puntuación</b>	110 / 110 (100%)	<b>Elementos señalados</b>	0
-------------------	------------------	----------------------------	---

Por favor contesta todas las preguntas de manera honesta. Para hacerlo basta con seleccionar una respuesta de la lista de respuestas en cada pregunta.

Algunas preguntas requieren que adjuntes evidencia multimedia o comentarios, dependiendo de la respuesta seleccionada. SI NO COMPLETAS LA PREGUNTA NO PODRAS AVANZAR A LA SIGUIENTE ETAPA

**Fecha de inicio:** 29.08.2024 10:39 CST

**Selecciona el nombre de tu empresa:** Distribuciones de Bioalimentos Natu

**Nombre de quien realiza:** Joel Montiel González

## Índice de contenidos

<b>A. Sistema de Gestión de Calidad - 2 / 2 (100%)</b>	<b>3</b>
<b>B. Control documental - 40 / 40 (100%)</b>	<b>4</b>
Documentación Legal - 6 / 6 (100%)	4
Documentación Técnica - 34 / 34 (100%)	4
<b>C. Instalaciones y equipo - 44 / 44 (100%)</b>	<b>9</b>
<b>D. Personal - 10 / 10 (100%)</b>	<b>16</b>
<b>E. Almacenamiento y transporte - 12 / 12 (100%)</b>	<b>18</b>
<b>F. Destrucción de residuos peligrosos - 2 / 2 (100%)</b>	<b>20</b>
<b>Resumen de los archivos multimedia</b>	<b>21</b>
	41

**A. Sistema de Gestión de Calidad**

2 / 2 (100%)

**Cuenta con un Sistema de Gestión de Calidad y está documentado en el Manual de Calidad**  
**NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar portada, vigencia e índice del Manual de Calidad**

Cumple

[1 manual calidad .pdf](#)

<b>B. Control documental</b>	40 / 40 (100%)
Documentación Legal	6 / 6 (100%)
<p><b>Cuenta con aviso de funcionamiento, de acuerdo con el giro y líneas de distribución</b>  <b>NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar fotografía de estos documentos</b></p> <p><a href="#">2 AVISO FUNCIONAMIENTO CAMBIO DOM.pdf</a></p>	Cumple
<p><b>Alta en la secretaria de hacienda y crédito público (SHCP), así como el registro federal de contribuyentes (RFC) actualizados</b>  <b>NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar fotografía de estos documentos</b></p> <p><a href="#">3INSCRIPCION RFC.pdf</a></p>	Cumple
<p><b>Registros de transacción de suplementos (facturas de compra o de venta) u otro documento que ampare la entrega o recepción de este, en forma electrónica o en cualquier otra</b>  <b>NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de la documentación que ampare la entrega o recepción del producto, ocultando información sensible</b></p> <p><a href="#">4 factura 1.pdf</a></p>	Cumple
Documentación Técnica	34 / 34 (100%)
<p><b>Cuenta con los planos arquitectónicos o diagramas que indiquen flujo de materiales, personal y productos</b>  <b>NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia de los planos o diagramas donde se observe cuadro de firmas y vigencia</b></p>	Cumple
<p>Foto 1 </p> <p>Foto 2 </p>	
<p><b>PNO vigentes para las actividades que realizan y en apego a la normativa aplicable</b>  <b>NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de la portada de PNO donde se observe su siguiente fecha de actualización y cuadro de firmas</b></p>	Cumple

Se muestra procedimiento para elaboración de vitrolero, ingreso y resguardo de maquinaria



Foto 3

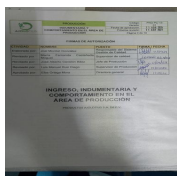


Foto 4

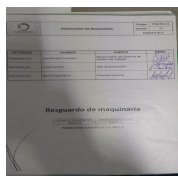


Foto 5

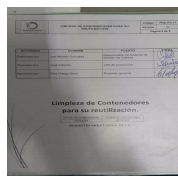


Foto 6

**Existen especificaciones vigentes para el análisis de materias primas, producto terminado y material de envase y/o empaque.**

**NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de las especificaciones o cualidades del atributo a ser evaluado de la MP, PT y material de empaque.**

[7 MEE.pdf](#)

[7-MP.pdf](#)

[7 ESP\\_PT.pdf](#)

Cumple

**Se cuenta con certificados de calidad para cada materia prima, producto terminado y material de empaque y/o envase.**

**NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de los certificados de calidad, registros o reportes de la MP, PT y material de empaque.**

Se muestran que se conservan certificados de producto terminado, de materia prima y material de empaque



Foto 7



Foto 8

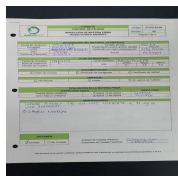


Foto 9

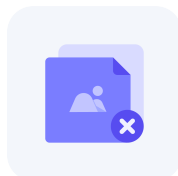


Foto 10

[8 MEE.pdf](#)

Cumple

**Se cuenta con los procedimientos/métodos de fabricación de las fases de producción**

**NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar un ejemplo como evidencia de las instrucciones de fabricación de los productos**

Se muestran parte de las fases de producción



Foto 11



Foto 12

Cumple

**Se implementan y mantienen las Buenas prácticas de documentación**

**NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de la implementación de las Buenas Prácticas de documentación**

Cumple

Se tienen las buenas prácticas de documentación en procedimiento que se capacita constantemente

[10 BPD.pdf](#)

[10 PNO BPD.pdf](#)

**El control de plagas es aplicable a todas las áreas del establecimiento incluyendo el transporte de suplementos alimenticios**  
**NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar licencia sanitaria de proveedor y evidencia del último servicio realizado en las instalaciones y transporte de distribución**

Cumple

Servicio de fumi rapid se anexa su licencia



Foto 13



Foto 14

[11 cer fum.pdf](#)

**Se cuenta con un programa de control de plagas.**  
**NOTA: adjuntar evidencia del programa de control de plagas que incluya calendarización y frecuencia.**

Cumple

[12 programa .pdf](#)

**Cuenta con un procedimiento para el manejo de producto que no cumpla con especificaciones (rechazos)**  
**NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de procedimiento (vigencia y firmas), así como del registro y seguimiento al producto rechazado**

Cumple

Se cuenta con proceso para el manejo de productos no conformes

[13 pno pnc.pdf](#)

**Las materias primas y suplementos alimenticios deben almacenarse de acuerdo a su naturaleza e identificarse de manera tal que se permita aplicar un sistema de PEPS**  
**NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia del uso de PEPS**

Cumple

Se colocan los materiales y productos de manera que se respeten las primeras entradas y primeras salidas además se cuenta con sistema sai para el control de materiales



Foto 15



Foto 16



Foto 17

**Se cuenta con un procedimiento específico para la limpieza de instalaciones, equipos y transporte.**  
**NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de la vigencia y cuadro de firmas del procedimiento de**

Cumple

## limpieza

Procedimientos específicos de cada área dentro del alcance del procedimiento de limpieza

[15 procedimiento limpieza en producción .pdf](#)

**Se cuenta con programa y registros de limpieza de las instalaciones, equipos y transporte.**  
**NOTA: adjuntar evidencia del programa de limpieza y los últimos registros realizados**

Cumple

Se ponen registros de las limpiezas realizadas en producción y en almacén

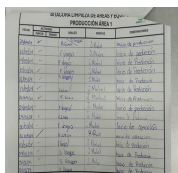


Foto 18

[16 limpieza almacen.pdf](#)

[57 Limpieza unidades.pdf](#)

**Cuenta con programa y registro o constancia de capacitación al personal.**  
**NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia del programa de capacitación anual y los registros de capacitación de un colaborador**

Cumple

Se muestra programa de capacitaciones, ejemplo de examen y lista de asistencia



Foto 19

[17 BDP ex.pdf](#)

[17bpf.pdf](#)

**La capacitación incluye las Buenas Prácticas de Higiene.**

Cumple

Se incluye la capacitación tanto de manera periódica anual, como se capacita al personal de nuevo ingreso.

**Cuenta con listado de extintores contra incendio o contrato con proveedor de extintores**  
**NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de listado o carta responsiva del servicio a extintores**

Cumple

Proveedor tecniflam a cargo de los extintores

[19 Carta responsiva.pdf](#)

**Todos los instrumentos de control de proceso (medidores de tiempo, temperatura, presión, humedad relativa, potenciómetros, flujo, masa, etc.), deben estar en buenas condiciones para evitar desviaciones de los patrones de operación.**

Cumple

**NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia del programa de mantenimiento y calibración de instrumentos y equipos, así como 3 certificados de calibración**



Se muestra programa y certificados provenientes de la calibración realizada



Foto 20



Foto 21



Foto 22



Foto 23

**Cuenta con un plan para retirar del mercado cualquier lote identificado de un producto que represente un peligro para la salud del consumidor**  
**NOTA: adjuntar evidencia de la portada, vigencia y cuadro de firmas del procedimiento, así como el registro del último retiro de producto realizado.**



Cumple

A la fecha presente no ha sido necesario hacer un retiro de producto, por lo que no se tiene registro.

[21 pno retiro de producto .pdf](#)

**Cuentan con un Sistema HACCP**  
**NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia del plan HACCP**



N/A

No se ha implementado este sistema de control de riesgos

**Se tiene un anuncio en la entrada del establecimiento, lugar visible donde indique la razón social, giro y horario del establecimiento.**  
**NOTA: En caso de contar con ello adjuntar evidencia del anuncio**



N/A



## C. Instalaciones y equipo

44 / 44 (100%)

**Los pisos, paredes y techos del área de producción o elaboración deben ser de fácil limpieza, sin grietas o roturas. Los pisos deben tener declive suficiente hacia las coladeras para evitar encharcamientos.**

**Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración deben estar provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas.**

**NOTA: Adjuntar evidencia fotográfica del acabado en pisos, paredes y techos; así como de las puertas y ventanas (cuando aplique) de las áreas de producción.**

Cumple

El área tiene suelo epóxico, paredes y techos en buenas condiciones y puertas adecuadas que impiden el paso de polvo o fauna nociva



Foto 24

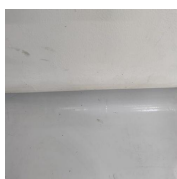


Foto 25



Foto 26

**Debe evitarse que las tuberías, conductos, rieles, vigas, cables, etc., pasen por encima de tanques y áreas de producción o elaboración donde el producto sin envasar esté expuesto. En donde existan, deben mantenerse en buenas condiciones de mantenimiento y limpios.**

**NOTA: Adjuntar evidencia fotográfica de las tuberías, conductos, rieles, vigas, cables, etc., que se encuentren dentro del área de producción.**

Cumple

Se evita que las tuberías estén sobre tanques y áreas de producción, se mantienen además limpias.



Foto 27



Foto 28



Foto 29

**Las instalaciones eléctricas del establecimiento están ocultas o protegidos**

**NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia fotográfica de la instalación eléctrica en área de producción**

Cumple

La instalación en todos sus puntos se encuentra protegida con tubería en color naranja mostrada en fotos de las instalaciones, el panel también se encuentra debidamente instalado y protegido.



Foto 30



Foto 31

**Los focos y las lámparas que puedan contaminar alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar, en caso de**

Cumple

**rotura o estallido deben contar con protección o ser de material que impida su astillamiento.**  
**NOTA: adjuntar evidencia de las protecciones en focos y lámparas**

Las lamparas cuentan con protección anti estallidos y anti vapor para la industria alimenticia.

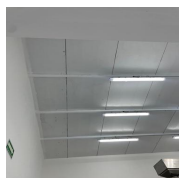


Foto 32

**Cuentan con programa y registros del mantenimiento a las instalaciones/edificios y equipos que prevenga riesgo a la calidad del producto**  
**NOTA: adjuntar evidencia del programa de mantenimiento autorizado y vigente, así como evidencia de ejemplo del mantenimiento más reciente con base en su calendario**

Cumple



Foto 33

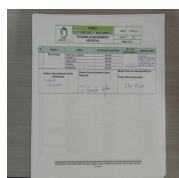


Foto 34



Foto 35

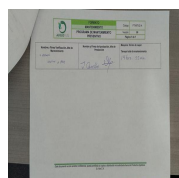


Foto 36

**Las áreas para fabricación y de almacenamiento de los insumos para la salud se encuentran debidamente identificadas y en condiciones adecuadas de limpieza y mantenimiento (libres de basura y polvo)**  
**NOTA: En caso de cumplimiento evidencia fotográfica de la identificación de áreas de fabricación y almacenamiento de los insumos para la salud limpias**

Cumple

Las áreas tanto en producción como en almacén se encuentran identificadas y limpias.



Foto 37



Foto 38

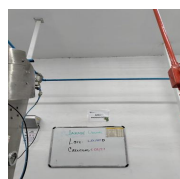


Foto 39

**Se debe contar con estaciones de lavado o de desinfección para el personal, accesibles al área de producción; podrán ser de accionamiento manual y deben estar equipadas con agua, jabón o detergente y desinfectante, toallas desechables o dispositivo de secado por aire caliente y/o depósito para toallas con tapa oscilante o con acción de pedal.**  
**NOTA: adjuntar evidencia fotográfica de las estaciones de lavado o desinfección del personal**

Cumple

Se cuenta con estaciones de lavado equipadas con agua, jabón, gel desinfectante y toallitas, además se tiene deposito para toallas con tapa con acción por pedal.

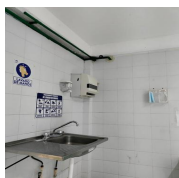


Foto 40



Foto 41

**Se cuenta con áreas separadas e identificadas para cada una de las fases de operación.**

**NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia fotográfica de la separación de áreas y su identificación**

Cumple

Se observan las áreas separadas con puerta y identificación en cada una acorde a la fase de producción durante la producción.



Foto 42



Foto 43



Foto 44

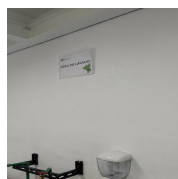


Foto 45

**El área para productos devueltos es exclusiva y está separada de las áreas de producto de surtido**

**NOTA: En caso de cumplimiento evidencia fotográfica del área de devoluciones identificada**

Cumple

Se cuenta con un anaquel exclusivo para la recepción de devoluciones, separado de los productos surtidos.



Foto 46

**Existe un área exclusiva para productos rechazados**

**NOTA: En caso de cumplimiento evidencia fotográfica del área de productos rechazados**

Cumple

Se utiliza el área de producto no conforme para los productos rechazados.



Foto 47

**Se cuenta con un área identificada y delimitada para productos retirados y esta se encuentra bajo supervisión y resguardo**

**NOTA: Adjuntar evidencia fotográfica del área de productos retirados**

Cumple

No se establece el área mientras no hay producto retirado pero al haber se establece y se resguarda. Se muestra área de producto no conforme que es la zona designada para dicho fin.



Foto 48

**Cuentan con un área específica para el depósito temporal de los residuos delimitada y separada del área de producción**  
**NOTA: Adjuntar evidencia fotográfica del área de residuos**

Cumple

Se muestra el área específica para el depósito temporal de residuos



Foto 49

**Los baños deben contar con separaciones físicas completas, no tener comunicación directa ni ventilación hacia el área de producción o elaboración y contar como mínimo con lo siguiente:**

- a) Agua potable, retrete, lavabo que podrá ser de accionamiento manual, jabón o detergente, papel higiénico y toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático.**
- b) Depósitos para basura con bolsa y tapadera oscilante o accionada por pedal;**
- c) Rótulos o ilustraciones en donde se promueva la higiene personal, haciendo hincapié en el lavado de manos después del uso de los sanitarios.**

**NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia fotográfica de los servicios sanitarios y los rótulos promoviendo la higiene personal**

Cumple

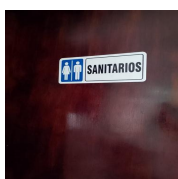


Foto 50

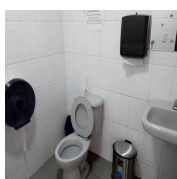


Foto 51



Foto 52

**La planta y el almacén tiene tarimas y mobiliario adecuado para el almacenamiento ordenado de los insumos para la salud en cantidad y tipo suficiente para el volumen de los productos**

**NOTA: En caso de cumplimiento evidencia fotográfica de las tarimas y el mobiliario utilizado para fabricación y almacenamiento de suplementos**

Cumple

Se observa en el almacén racks con suficiente espacio para materiales de producción y tarimas para colocarlos en el suelo.



Foto 53



Foto 54

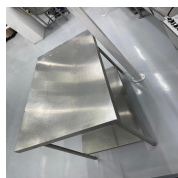


Foto 55



Foto 56

**El área de almacenamiento cuenta con las medidas de seguridad que correspondan al tipo y volumen de los productos**

**NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia de las medidas de seguridad tomadas en almacén**

Cumple

Los rack están elaborados con vigas de acero de cuatro pulgadas para soportar cargas pesadas en sus niveles medios y superiores. El personal cuenta con EPP como botas de seguridad, casco y arneses.



Foto 57

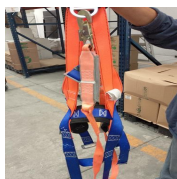


Foto 58

**Los medicamentos y demás insumos para la salud caducos y próximos a caducar se encuentran identificados, en un lugar separado e identificado para evitar su venta**

**NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia fotográfica del área de productos caducos**

N/A

No se manejan medicamentos. Se utiliza el área de producto no conforme para los productos caducos y próximos a caducar.

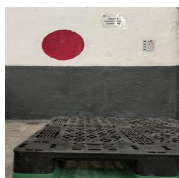


Foto 59

**Se cuenta con un área de pesado de materias primas separadas y diseñadas para este fin**

**NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia fotográfica del área de pesado**

Cumple

Se tiene área de pesado limpia para realizar la actividad de pesado de materias primas.

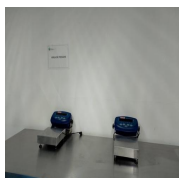


Foto 60

**EL equipo de fabricación está diseñado y localizado para el uso propuesto y evita riesgos de contaminación**

**NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia de los equipos utilizados en la fabricación**

Cumple

El equipo de fabricación se encuentra limpio y con espacios suficientes para hacer limpieza y operarlos.



Foto 61



Foto 62



Foto 63

**Se cuenta con ventilación suficiente que impida el calor y condensación de vapores excesivos, así como la acumulación de humo y polvo**  
**NOTA: Adjuntar evidencia de los sistemas de ventilación**

Cumple

Las áreas cuentan con extractores y ventiladores para evitar la acumulación de vapores, humo o polvo.

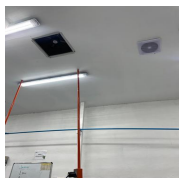


Foto 64

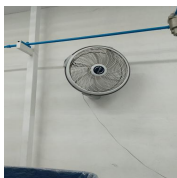


Foto 65

**Las áreas de recepción y embarque deben de estar separadas e identificadas.**  
**NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia fotográfica de las áreas de recepción y embarque**

Cumple

Se cuenta con el área de descarga para productos y materiales y el área de embarque para los productos de salida del almacén.



Foto 66



Foto 67

**Se tienen extintores suficientes y se tiene libre acceso a ellos**  
**NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia fotográfica de los extintores en almacén**

Cumple

Se tienen extintores suficientes, de libre acceso y correctamente señalizados en el almacén



Foto 68

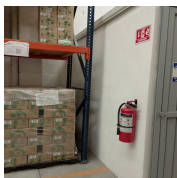


Foto 69



Foto 70

**Se impide el acceso no autorizado a las áreas restringidas, mediante un control adecuado y los visitantes están acompañados por personal autorizado en todo momento**  
**NOTA: En caso de cumplimiento evidencia del control de accesos a las áreas restringidas, de fabricación y almacenamiento**

Cumple

Se controla el acceso desde vigilancia en la recepción, se tienen señalamientos de las áreas restringidas.



Foto 71



Foto 72



Foto 73

**El área de control de calidad está separada físicamente de las áreas de producción y almacenamiento**  
**NOTA: En caso de cumplimiento evidencia fotográfica del área de control de calidad**

Cumple

Área de control de calidad separada de producción.



Foto 74

**D. Personal**

10 / 10 (100%)

**Existen registros del control de las fases de producción, así como de información que permita identificar a la persona que realizó la medición y está involucrado en la fabricación del producto en todas sus etapas**

**NOTA: en caso de cumplimiento adjuntar evidencia de los registros de control realizados en las fases de producción**

Cumple

Se cuentan con fases para cada producto

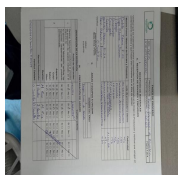


Foto 75

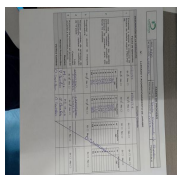


Foto 76



Foto 77

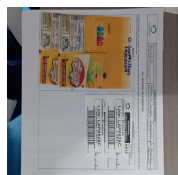


Foto 78

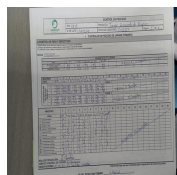


Foto 79

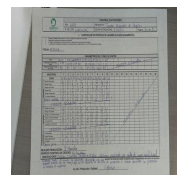


Foto 80

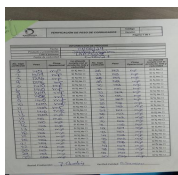


Foto 81

**El personal está calificado con base en su experiencia, formación y capacitación, y es suficiente para llevar a cabo todas las actividades**

**NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia de calificación del personal**

N/A

**El personal cuenta con descriptivo de puesto donde se indique cuáles son sus responsabilidades**

**NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia de ejemplo de descripción de puesto autorizado y vigente**

Cumple

Se anexa el descriptivo de puesto de promotor

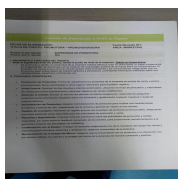


Foto 82

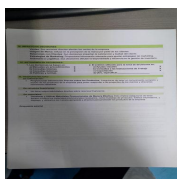


Foto 83

**Cuenta con un organigrama del personal de la compañía**  
**NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar Organigrama autorizado y vigente (documento escaneado)**

Cumple

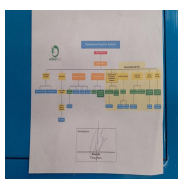


Foto 84



**El personal cuenta con exámenes médicos periódicos y desde su ingreso**  
**NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia del programa de revisiones médicas anuales**

Cumple

Información confidencial del empleado se comparte un checklist con los documentos que tiene cada colaborador

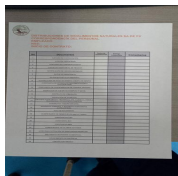


Foto 85

**La indumentaria del personal es adecuada conforme a sus actividades y se observa limpia; está restringido el uso de joyas y cosméticos dentro de las áreas de fabricación**  
**NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar portada del procedimiento para ingreso a las áreas y su vigencia**

Cumple

[45 PNO-PC-13.pdf](#)

## E. Almacenamiento y transporte

12 / 12 (100%)

**Las áreas de almacenamiento se encuentran limpias y en orden**

**NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia fotográfica del almacén**

Cumple

Se nota la limpieza del área de almacenamiento



Foto 86

**En áreas de almacenamiento están prohibidos los alimentos, las bebidas, el tabaco y los medicamentos para uso privado del personal**

**NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia la señalización utilizada**

Cumple



Foto 87

**Cuentan con registros de clientes y distribución que permita la rastreabilidad de los productos**

**NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de los registros realizados a clientes y distribución**

Cumple

Las facturas cuentan con lote y producto distribuido a cada cliente, no se distribuye producto sin factura, se incluye factura y formato vacío para los pedidos.

[4 factura 1.pdf](#)

**Los productos se encuentran almacenados sobre tarimas (no almacenados directamente sobre el suelo)**

**NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia del acomodo de productos en tarimas (no almacenados directamente sobre el suelo)**

Cumple

Se utilizan tarimas plásticas para los niveles inferiores de los racks que son las que tienen contacto con el suelo



Foto 88

**Los vehículos de transporte son inspeccionados antes de cargar los productos, asegurándose que se encuentran en óptimas condiciones sanitarias, libres de hoyos y posibles**

Cumple

**contaminaciones**

**NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia de las bitácoras de inspección de vehículos**



Se limpian las unidades y son inspeccionadas que cumplan en limpieza y en integridad de la unidad.

[57 Limpieza unidades.pdf](#)

**Los medios de transporte son construidos con materiales resistentes a la corrosión, lisos, impermeables, no tóxicos y de fácil limpieza**

**NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia fotográfica del exterior e interior de un vehículo utilizado para el transporte de productos**



Cumple

Las unidades mantienen condiciones de limpieza e higiene suficientes para mantener la inocuidad e integridad del producto.

[58 UNIDAD LF60892.pdf](#)

[58 UNIDAD LG10605.pdf](#)

## F. Destrucción de residuos peligrosos

2 / 2 (100%)

**Conservan el manifiesto de entrega, transporte y recepción de residuos peligrosos o producto no conforme destruidos durante por lo menos 5 años**

**NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar manifiesto de entrega, transporte y recepción de residuos peligrosos o producto no conforme, así como los certificados de destrucción**

Cumple

Se mantienen los registros de la disposición final de residuos y residuos peligrosos



Foto 89

[59 manifiesto .pdf](#)

## Resumen de los archivos multimedia

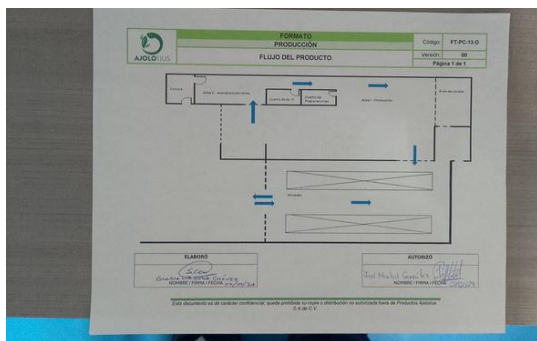


Foto 1

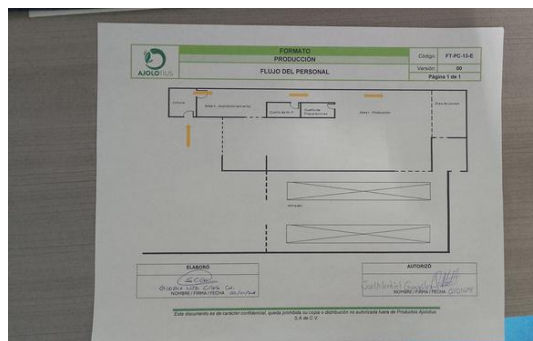


Foto 2

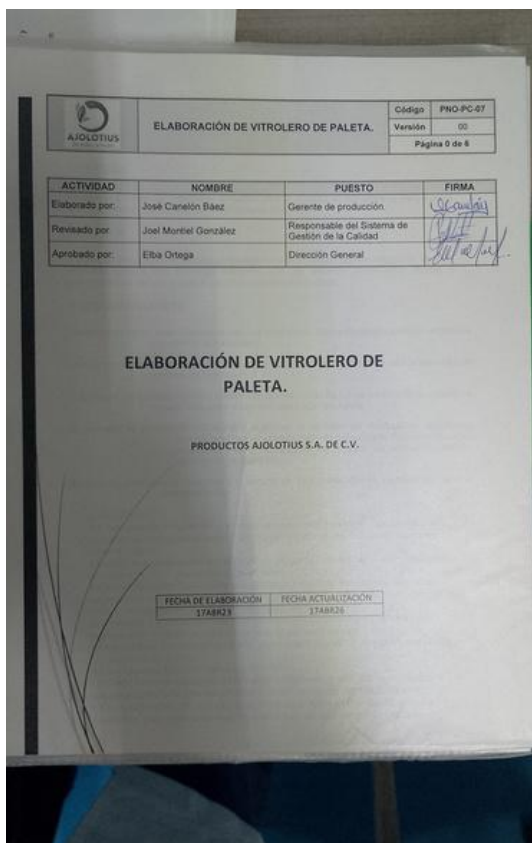


Foto 3

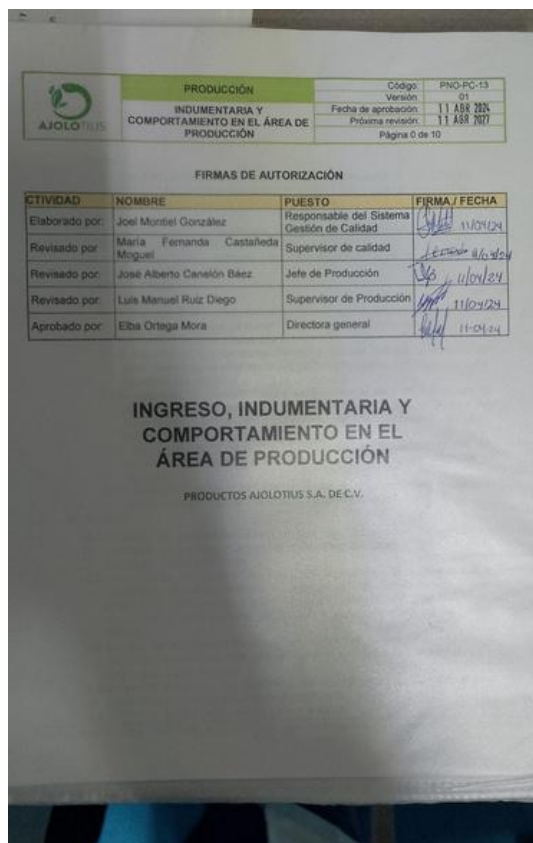


Foto 4





		Código: PNO-PO-16 Versión: 00 Página 0 de 3	
<b>RESGUARDO DE MAQUINARIA</b>			
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PUESTO</b>	<b>FIRMA</b>
Elaborado por:	Joel Montiel González	Responsable del Sistema de Gestión de Calidad	
Revisado por:	José Canelón	Jefe de producción	
Aprobado por:	Eba Ortega Mora	Dirección general	
<b>Resguardo de maquinaria</b>			
FECHA DE ELABORACIÓN: 29/01/24		FECHA ACTUALIZACIÓN: 29/01/24	
PRODUCTOS AJOLOTIUS S.A. DE C.V.			

Foto 5





		Código: PNO-PO-17 Versión: 00 Página 0 de 5	
<b>LIMPIEZA DE CONTENEDORES PARA SU REUTILIZACIÓN</b>			
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PUESTO</b>	<b>FIRMA</b>
Elaborado por:	Joel Montiel González	Responsable del Sistema de Gestión de Calidad	
Revisado por:	José Canelón	Jefe de producción	
Aprobado por:	Eba Ortega Mora	Dirección general	
<b>Limpieza de Contenedores para su reutilización.</b>			
FECHA DE ELABORACIÓN: 07/03/24		FECHA ACTUALIZACIÓN: 07/03/24	
PRODUCTOS AJOLOTIUS S.A. DE C.V.			

Foto 6

		Código: FT-CC-09-A Versión: 00 Página 1 de 1	
<b>FÓRMATO CONTROL DE CALIDAD CERTIFICADO DE PRODUCTO TERMINADO</b>			
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Folio:	24027	Fecha de emisión:	09/09/24
Producto:	Ajolotius Pastillas Refrescantes adicionadas con Vitamina A y C		
Presentación:	Blister con 10 pastillas. Contenido neto de 25 g.		
Descripción:	Pastillas de caramelo macizo refrescante elaboradas con una mezcla de extractos herbales (Mentha piperita, Eucalyptus globulus, Cratogeomys mexicana y Bouganvillea glabra), esencia de eucalipto (Eucalyptus globulus), adicionadas con vitaminas A y C.		
Lote:	LBA0729A	Fecha de elaboración:	JUL 24
		Fecha de caducidad:	JUL 27
<b>2. PARÁMETROS ORGANOLEPTICOS</b>			
Parámetro	Especificación	Resultado	Método
Olor	Predominante a menta y eucalipto	Cumple	MÉTODO INTERNO
Sabor	Dulce, característico a menta y eucalipto	Cumple	MÉTODO INTERNO
Color	Verde semitransparente	Cumple	MÉTODO INTERNO
Textura	Sólido, forma ovalada granulosa, no cristalina	Cumple	MÉTODO INTERNO
<b>3. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>			
Parámetro	Especificación	Resultado	Método
Cuenta de bacterias aerobias en placa	<100 UFC/ml	<10 UFC/ml	NOM-092-SSA1-1994
Determinación de número de microorganismos coliformes totales en placa	<10 NMP/ml	<3 NMP/ml	NOM-210-SSA1-2014
Determinación del número de mohos	<10 UFC/ml	<10 UFC/ml	NOM-111-SSA1-1994
Determinación de número de levaduras	<10 UFC/ml	<10 UFC/ml	NOM-210-SSA1-2014
Determinación de microorganismo patógeno Salmonella spp.	AUSENCIA	AUSENCIA	NOM-210-SSA1-2014
Determinación de microorganismo patógeno Escherichia coli	AUSENCIA	AUSENCIA	NOM-210-SSA1-2014
<b>4. INFORMACIÓN ADICIONAL</b>			
Vida útil y condiciones de almacenamiento:	36 meses. Manténgase a temperatura ambiente (entre 10 y 40°C) en un lugar fresco y seco, no exponer directamente al Sol.		
JOEL MONTIEL GONZÁLEZ CONTROL DE CALIDAD			
Productos Ajolotius SA de CV RFC PAJ160331Q40 31 de Julio de 1859 No. 1107, Leyes de reforma 3ra sección, Itzapalapa, Ciudad de México, México CP 09310 Tel: +52 (55) 5763 9773 Email: contacto@ajolotius.com			

Foto 7


		Código: FT-CC-09-A Versión: 00 Página 1 de 1	
<b>FÓRMATO CONTROL DE CALIDAD CERTIFICADO DE PRODUCTO TERMINADO</b>			
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Folio:	24028	Fecha de emisión:	09/09/24
Producto:	Ajolotius Jarabe con elderberry y grosellero negro		
Presentación:	Jarabe en botella de polietileno con vaso dosificador.		
Descripción:	Suplemento alimenticio elaborado a base de glucosa con mezcla de extractos herbales (menta, eucalipto, tejocote, buganvilla, baya del sauco y grosellero negro), vitaminas A, y C.		
Lote:	LAE0929A	Fecha de elaboración:	SEP 24
		Fecha de caducidad:	SEP 27
<b>2. PARÁMETROS ORGANOLEPTICOS</b>			
Parámetro	Especificación	Resultado	Método
Olor	Predominante a moras	Cumple	MÉTODO INTERNO
Sabor	Dulce, característico a moras	Cumple	MÉTODO INTERNO
Color	Purpura semitransparente	Cumple	MÉTODO INTERNO
Textura	Líquido de consistencia viscosa	Cumple	MÉTODO INTERNO
<b>3. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>			
Parámetro	Especificación	Resultado	Método
Cuenta de bacterias aerobias en placa	<100 UFC/ml	<100 UFC/ml	NOM-092-SSA1-1994
Determinación de número de microorganismos coliformes totales en placa	<10 NMP/ml	<3 NMP/ml	NOM-210-SSA1-2014
Determinación del número de mohos	<10 UFC/ml	<10 UFC/ml	NOM-111-SSA1-1994
Determinación de número de levaduras	<10 UFC/ml	<10 UFC/ml	NOM-210-SSA1-2014
Determinación de microorganismo patógeno Salmonella spp.	AUSENCIA	AUSENCIA	NOM-210-SSA1-2014
Determinación de microorganismo patógeno Escherichia coli	AUSENCIA	AUSENCIA	NOM-210-SSA1-2014
<b>4. INFORMACIÓN ADICIONAL</b>			
Vida útil y condiciones de almacenamiento:	36 meses. Manténgase a temperatura ambiente (entre 10 y 40°C) en un lugar fresco y seco, no exponer directamente al Sol.		
JOEL MONTIEL GONZÁLEZ CONTROL DE CALIDAD			
Productos Ajolotius SA de CV RFC PAJ160331Q40 31 de Julio de 1859 No. 1107, Leyes de reforma 3ra sección, Itzapalapa, Ciudad de México, México CP 09310 Tel: +52 (55) 5763 9773 Email: contacto@ajolotius.com			

Foto 8

**FORMATO CONTROL DE CALIDAD**  
INSPECCIÓN DE MATERIA PRIMA "ÁCIDO CÍTRICO ANHIDRO"

Código: FT-CC-07-AF  
Versión: 02  
Página 1 de 1

**INFORMACIÓN DEL MATERIAL DE EMPAQUE**

Fecha de recepción	09/12/24	Tamaño del lote	450 Kg
Proveedor	INDUSTRIA	Presentación (poto, granel, bulto)	POVO
LOTE	20230212 400032	Contenido por caja/cubeta/paquete	25kg/200kg
SKU	15000	FOLIO	RC24189
Fecha de Caducidad	31/01/25		

**PLAN DE MUESTREO**

Fecha de muestreo	09/12/24	LOTE INTERNO	15030212111
Nivel de inspección	II	AQL	Critico Mayor Menor
Tamaño de muestra			0.1 2.5 4.0

**DOCUMENTACIÓN**

Orden de compra  Certificado de fumigación  Certificado de calidad

**EMPAQUE**

Identificado  Limpio  Sin signos de maltrato

**EVALUACIÓN DE LA MATERIA PRIMA**

**INSPECCIÓN VISUAL**

Textura (poco cristalino)	<input type="checkbox"/> Aplica <input type="checkbox"/> No Aplica	RESULTADO	CUMPLE
Color (blanco cristalino)	<input checked="" type="checkbox"/> Aplica <input type="checkbox"/> No Aplica		CUMPLE

**OBSERVACIONES**

LEGAN 2 LOTE 175 DEL LOTE 20230212 4 75 Kg de LOTE 40200032.

09/12/24

**DICTAMEN**

Cumple  No Cumple

Análisis de Calidad (Realizó): O. Samblan  
Supervisor de Calidad (Verificó): J. Meibel

Este documento es de carácter confidencial, queda prohibida su copia o distribución sin autorización expresa S.A. de C.V.

Foto 9

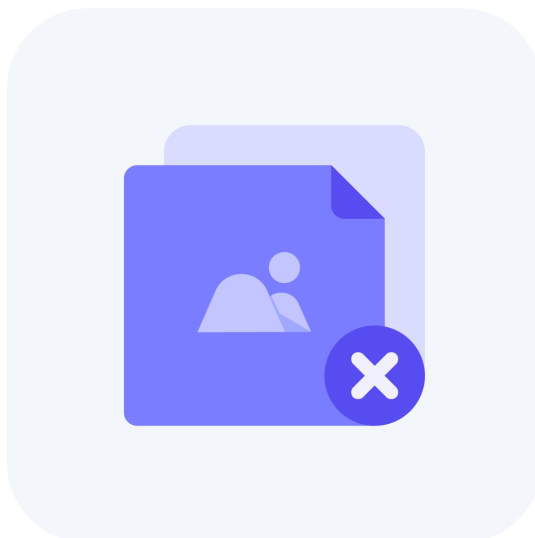


Foto 10

**Check List Preparación Tanque 7**

Fecha: 09/09/24 Operador: V. ARMAS  
Hora Inicio: 11:40 Hora Final: 13:00  
Lote: 20230212

**Note:** En los Recuadros Vacíos Colocar con un  Según corresponda.

- Pesar y verificar los componentes de la fórmula
 

Cumple	<input checked="" type="checkbox"/>
No Cumple	<input type="checkbox"/>
- Añadir la mitad de glucosa al tanque
 

Cumple	<input checked="" type="checkbox"/>
No Cumple	<input type="checkbox"/>
- Añadir 80 L de agua purificada e-pura
 

Cumple	<input checked="" type="checkbox"/>
No Cumple	<input type="checkbox"/>
- Disolver la miel en 10 L de agua purificada (mezcla A)
 

Cumple	<input checked="" type="checkbox"/>
No Cumple	<input type="checkbox"/>
- Añadir a la mezcla A el colorante y los conservadores.
 

Cumple	<input checked="" type="checkbox"/>
No Cumple	<input type="checkbox"/>
- Añadir al extracto herbal los aceites esenciales y el sabor (mezcla B).
 

Cumple	<input checked="" type="checkbox"/>
No Cumple	<input type="checkbox"/>

Realizado por: V. ARMAS Revisado por: H. Ruiz Aprobado por: S. Casado  
(Operación) (Supervisor Producción) (Control de Calidad)

Elaborado por: Manuel Ruiz

Foto 11

**FASES DE PROCESO**

SKU: P117 PRODUCTO: Jarabe Original  
Nº DE LOTE: 1803211 FECHA DE CADUCIDAD: 09/24 Página 2 de 4

**IV. LLENADO Y ACONDICIONAMIENTO DE JARABE**

DESCRIPCIÓN DE LA OPERACIÓN	Cumple Criterio			
Fecha de ejecución:	23/02/24	09/02/24	09/02/24	07/02/24
1. Encender y ajustar la máquina de llenado de botella según PNO-PO-06.	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
2. Una vez realizados los ajustes pertinentes, realizar pruebas de arranque de proceso, para ello llenar 10 unidades.	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
	Nº Resultado	Nº Resultado	Nº Resultado	Nº Resultado
	1 215	1 316	1 318	1 318
	2 215	2 318	2 318	2 319
	3 211	3 315	3 315	3 320
	4 311	4 321	4 315	4 318
	5 321	5 320	5 315	5 317
	6 318	6 320	6 316	6 317
	7 320	7 323	7 316	7 320
	8 318	8 318	8 318	8 318
9 317	9 318	9 318	9 317	
10 311	10 322	10 320	10 320	
3. Encender y ajustar la máquina codificadora.	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
4. Realizar pruebas de arranque de codificación, realizar el codificado de 10 jaras.	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
Lote: Caducidad:	20230212 09/24	20230212 09/24	20230212 09/24	20230212 09/24
5. Realizar los controles en proceso de acuerdo a los formatos anexos.	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
Realizó:	S. Casado	S. Casado	S. Casado	S. Casado
Revisó Producción:	V. Samblan	V. Samblan	V. Samblan	V. Samblan
Verificó Calidad:				

09/02/24

Foto 12



Foto 13



Foto 14



Foto 15



Foto 16



Foto 17

**BIAGORA LIMPIEZA DE AREAS Y EQUIPAMIENTO**  
**PRODUCCION AREA 1**

FECHA	ACTIVIDAD		REALIZO	VERIFICO	OBSERVACIONES
	MAJOR	MEJOR			
24/04/12	✓		R. Gomez	J. Mabel	Inicio de producción
10/05/12	✓		F. Vargas	J. Mabel	Inicio de producción
14/05/12	✓		F. Vargas	J. Mabel	Inicio de producción
15/05/12	✓		F. Vargas	J. Mabel	Inicio de producción
16/05/12	✓		S. Vasquez	J. Mabel	Inicio de producción
17/05/12	✓		S. Vasquez	J. Mabel	Inicio de producción
20/05/12	✓		R. Gomez	J. Mabel	Inicio de producción
23/05/12	✓		F. Vargas	J. Mabel	Inicio de producción
24/05/12	✓		R. Gomez	J. Mabel	Inicio de producción
30/05/12	✓		F. Vargas	J. Mabel	Inicio de operación
31/05/12	✓		R. Gomez	M. Ruiz	Inicio de operación
02/06/12	✓		F. Vargas	J. Mabel	Inicio de producción
03/06/12	✓		S. Vasquez	J. Mabel	Inicio de producción
05/06/12	✓		S. Vasquez	J. Mabel	Inicio de producción
07/06/12	✓		S. Vasquez	J. Mabel	Inicio de producción

Foto 18



PROGRAMA DE CAPACITACIÓN ANUAL 2024			Objetivo	Fecha
1	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN ALIMENTOS	PRODUCCIÓN, ALIMENTOS	1. CAMERÓN	15/05/24
2	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN ALIMENTOS	VENDEDOR, VAREADERO, LOGÍSTICA	1. CAMERÓN	15/05/24
3	BUENAS PRÁCTICAS DE DOCUMENTACIÓN	PRODUCCIÓN, ALIMENTOS	1. MONTEAL	15/05/24
4	BUENAS PRÁCTICAS DE DOCUMENTACIÓN	VENDEDOR, VAREADERO, LOGÍSTICA	1. MONTEAL	15/05/24
5	BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO	ALMACÉN	REINVENTE	PENDIENTE
6	ENTRENAMIENTO Y PRÁCTICAS AVANZADAS	PRODUCCIÓN, LOGÍSTICA, ALMACÉN, VENDEDOR, VAREADERO	TEJONALAN DE CV	15/05/24

Observaciones:  
Se complementará con regulaciones técnicas para cumplir con la legislación de los países en los que operan.

FIN DE ENTREGA DE ÁREA

FIRMAS: J. Cantón 14/12/23, J. Cantón 14/12/23, J. Cantón 14/12/23

Foto 19

**patrón brauker** LABORATORIO DE CALIBRACION

Teléfonos 5605-1807 y 5605-1853  
www.brauker.com  
info@brauker.com

**CERTIFICADO DE CALIBRACION** N° BB-8934

Integrado al SISTEMA NACIONAL DE CALIBRACION

**CERTIFICADO DE CALIBRACION DE INSTRUMENTOS PARA PESAR**  
Laboratorio de Metrología  
Magnitud Masa

Nombre del cliente: **PRODUCTOS AJOLOTIUS SA DE CV**

Dirección: CALLE 31 DE JULIO DE 1899 MZ. 103 N° 1107 3RA. SECC. LEYES DE REFORMA PDH STAPALAPA

Contacto: calibr@patron.com - c@patron.com

Descripción del Instrumento: **BASCULA ELECTRONICA**  
Marca: REINO  
Modelo: BAPCA-200  
N° de serie: BPCA200-11218-0197  
Indicador: ---  
N° de serie: ---  
Identificación: BAS-PRC-03

Mín: 200 kg  
e: 20 g  
e: 20 g  
Mín: 8.4 kg  
Intervalo de Cal: 0 a 200 kg  
Instrumento: EN1500

Condiciones ambientales de medición:  
Temperatura  $T$ : 20.9 °C ± 0.2 °C  
Humedad relativa  $HR$ : 56.6 % ± 2.2 %  
Presión  $P_a$ : 78.412 Pa ± 200 Pa

Orden de Venta N°: 7651  
Orden interna N°: 6258-12  
Etiqueta foto n°: 8930

Fecha de recepción: 2023-12-07  
Fecha de calibración: 2024-01-09  
Fecha de emisión: 2024-01-15

Procedimiento utilizado: PT-04 Procedimiento técnico interno para la calibración de instrumentos para pesar de bajo, mediano y alto alcance por comparación directa

CALIBRO REVISO APROBO

FIRMA: Joel Huber González, Técnico Calibrador  
FIRMA: Ing. Rina María Herrera H., Responsable del Laboratorio  
FIRMA: Ing. Jaime Olayo M., Director

Este presente Certificado de Calibración asegura únicamente las mediciones realizadas al momento de la calibración, bajo las condiciones antes mencionadas y no podrá ser reproducido en forma parcial o total sin autorización expresa y por escrito de BANCILAN BRAUKER SA DE CV. No debe ser modificado ni usar tachaduras ni enmendaduras.

Página 1 de 2

ESTE CERTIFICADO SERÁ INVÁLIDO SI CARECE DEL SELLO DE AUTENTICIDAD EN ALTO RELIEVE Y DE ALGUNA DE LAS TRES FIRMAS REQUERIDAS AL CALCE O AL MARGEN EN TODAS Y CADA UNA DE SUS PÁGINAS

BB-CC-034

Foto 20

**patrón brauker** LABORATORIO DE CALIBRACION

Teléfonos 5605-1807 y 5605-1853  
www.brauker.com  
info@brauker.com

**CERTIFICADO DE CALIBRACION** N° BB-8933

Integrado al SISTEMA NACIONAL DE CALIBRACION

**CERTIFICADO DE CALIBRACION DE INSTRUMENTOS PARA PESAR**  
Laboratorio de Metrología  
Magnitud Masa

Nombre del cliente: **PRODUCTOS AJOLOTIUS SA DE CV**

Dirección: CALLE 31 DE JULIO DE 1899 MZ. 103 N° 1107 3RA. SECC. LEYES DE REFORMA PDH STAPALAPA

Contacto: calibr@patron.com - c@patron.com

Descripción del Instrumento: **BASCULA ELECTRONICA**  
Marca: ADVANCE  
Modelo: 1-PCA  
N° de serie: 1PCA-013822  
Indicador: ---  
N° de serie: ---  
Identificación: BAS-PRC-02

Mín: 300 kg  
e: 50 g  
e: 50 g  
Mín: 8.0 kg  
Intervalo de Cal: 0 a 300 kg  
Instrumento: EN1500

Condiciones ambientales de medición:  
Temperatura  $T$ : 20.6 °C ± 0.2 °C  
Humedad relativa  $HR$ : 54.6 % ± 2.2 %  
Presión  $P_a$ : 78.412 Pa ± 200 Pa

Orden de Venta N°: 7651  
Orden interna N°: 6258-11  
Etiqueta foto n°: 8909

Fecha de recepción: 2023-12-07  
Fecha de calibración: 2024-01-09  
Fecha de emisión: 2024-01-15

Procedimiento utilizado: PT-04 Procedimiento técnico interno para la calibración de instrumentos para pesar de bajo, mediano y alto alcance por comparación directa

CALIBRO REVISO APROBO

FIRMA: Joel Huber González, Técnico Calibrador  
FIRMA: Ing. Rina María Herrera H., Responsable del Laboratorio  
FIRMA: Ing. Jaime Olayo M., Director

Este presente Certificado de Calibración asegura únicamente las mediciones realizadas al momento de la calibración, bajo las condiciones antes mencionadas y no podrá ser reproducido en forma parcial o total sin autorización expresa y por escrito de BANCILAN BRAUKER SA DE CV. No debe ser modificado ni usar tachaduras ni enmendaduras.

Página 1 de 2

ESTE CERTIFICADO SERÁ INVÁLIDO SI CARECE DEL SELLO DE AUTENTICIDAD EN ALTO RELIEVE Y DE ALGUNA DE LAS TRES FIRMAS REQUERIDAS AL CALCE O AL MARGEN EN TODAS Y CADA UNA DE SUS PÁGINAS

BB-CC-034

Foto 21

**patrón brauker** LABORATORIO DE CALIBRACION

Teléfonos 5605-1807 y 5605-1853  
www.brauker.com  
info@brauker.com

**CERTIFICADO DE CALIBRACION** N° BB-8932

Integrado al SISTEMA NACIONAL DE CALIBRACION

**CERTIFICADO DE CALIBRACION DE INSTRUMENTOS PARA PESAR**  
Laboratorio de Metrología  
Magnitud Masa

Nombre del cliente: **PRODUCTOS AJOLOTIUS SA DE CV**

Dirección: CALLE 31 DE JULIO DE 1899 MZ. 103 N° 1107 3RA. SECC. LEYES DE REFORMA PDH STAPALAPA

Contacto: calibr@patron.com - c@patron.com

Descripción del Instrumento: **BALANZA ELECTRONICA**  
Marca: OHAUS  
Modelo: CN221  
N° de serie: 8343114171  
Indicador: ---  
N° de serie: ---  
Identificación: BAS-PRC-01

Mín: 220 g  
e: 0.1 g  
e: 0.1 g  
Mín: 2.0 g  
Intervalo de Cal: 0 a 220 g  
Instrumento: EN1500

Condiciones ambientales de medición:  
Temperatura  $T$ : 19.7 °C ± 0.2 °C  
Humedad relativa  $HR$ : 52.0 % ± 2.1 %  
Presión  $P_a$ : 78.284 Pa ± 210 Pa

Orden de Venta N°: 7651  
Orden interna N°: 6258-10  
Etiqueta foto n°: 8906

Fecha de recepción: 2023-12-07  
Fecha de calibración: 2024-01-09  
Fecha de emisión: 2024-01-15

Procedimiento utilizado: PT-04 Procedimiento técnico interno para la calibración de instrumentos para pesar de bajo, mediano y alto alcance por comparación directa

CALIBRO REVISO APROBO

FIRMA: Joel Huber González, Técnico Calibrador  
FIRMA: Ing. Rina María Herrera H., Responsable del Laboratorio  
FIRMA: Ing. Jaime Olayo M., Director

Este presente Certificado de Calibración asegura únicamente las mediciones realizadas al momento de la calibración, bajo las condiciones antes mencionadas y no podrá ser reproducido en forma parcial o total sin autorización expresa y por escrito de BANCILAN BRAUKER SA DE CV. No debe ser modificado ni usar tachaduras ni enmendaduras.

Página 1 de 2

ESTE CERTIFICADO SERÁ INVÁLIDO SI CARECE DEL SELLO DE AUTENTICIDAD EN ALTO RELIEVE Y DE ALGUNA DE LAS TRES FIRMAS REQUERIDAS AL CALCE O AL MARGEN EN TODAS Y CADA UNA DE SUS PÁGINAS

BB-CC-034

Foto 22

FORMULARIO												Código: PFC-001				
CONTROL DE CALIDAD												Versión: 02				
PROGRAMA DE INSTRUMENTOS Y EQUIPOS												Página: 1 de 1				
SECTORES												AÑO 2014				
SECTOR	INSTRUMENTO	FECHA DE CALIBRACION	FECHA DE VENCIMIENTO	ESTADO	FECHA DE CALIBRACION	FECHA DE VENCIMIENTO	ESTADO	FECHA DE CALIBRACION	FECHA DE VENCIMIENTO	ESTADO	FECHA DE CALIBRACION	FECHA DE VENCIMIENTO	ESTADO	FECHA DE CALIBRACION	FECHA DE VENCIMIENTO	ESTADO
1	ANALIZADOR DE OXIGENO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO
2	ANALIZADOR DE OXIGENO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO
3	ANALIZADOR DE OXIGENO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO
4	ANALIZADOR DE OXIGENO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO
5	ANALIZADOR DE OXIGENO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO
6	ANALIZADOR DE OXIGENO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO
7	ANALIZADOR DE OXIGENO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO
8	ANALIZADOR DE OXIGENO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO
9	ANALIZADOR DE OXIGENO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO
10	ANALIZADOR DE OXIGENO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO
11	ANALIZADOR DE OXIGENO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO
12	ANALIZADOR DE OXIGENO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO
13	ANALIZADOR DE OXIGENO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO
14	ANALIZADOR DE OXIGENO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO
15	ANALIZADOR DE OXIGENO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO	01/01/2014	01/01/2015	VALIDO

Elaborado: *[Firma]* Revisado: *[Firma]* Autorizado: *[Firma]*

Foto 23



Foto 24



Foto 25



Foto 26



Foto 27



Foto 28

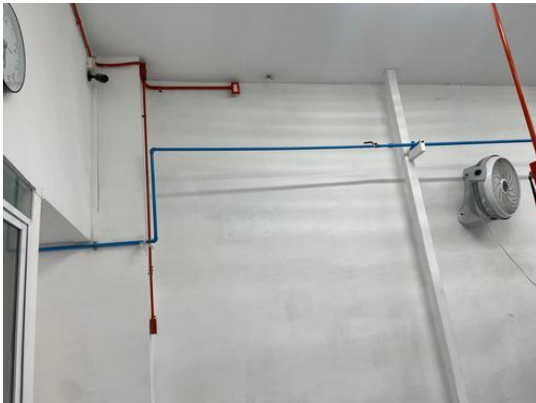


Foto 29



Foto 30





Foto 37



Foto 38



Foto 39

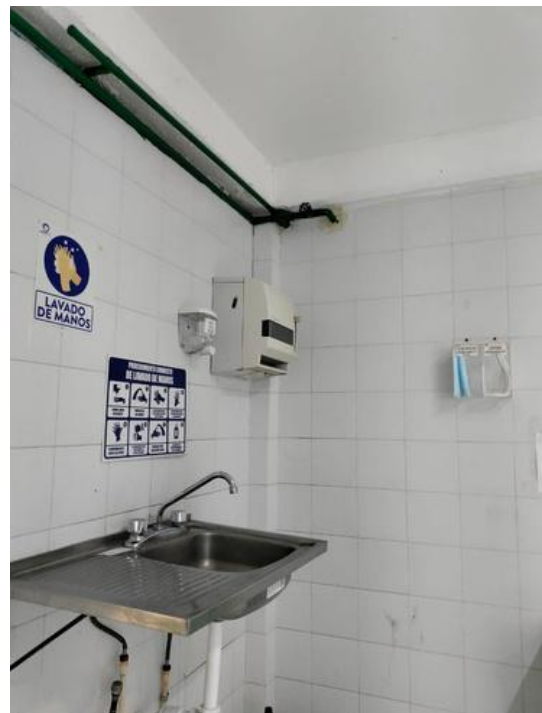


Foto 40



Foto 41



Foto 42



Foto 43

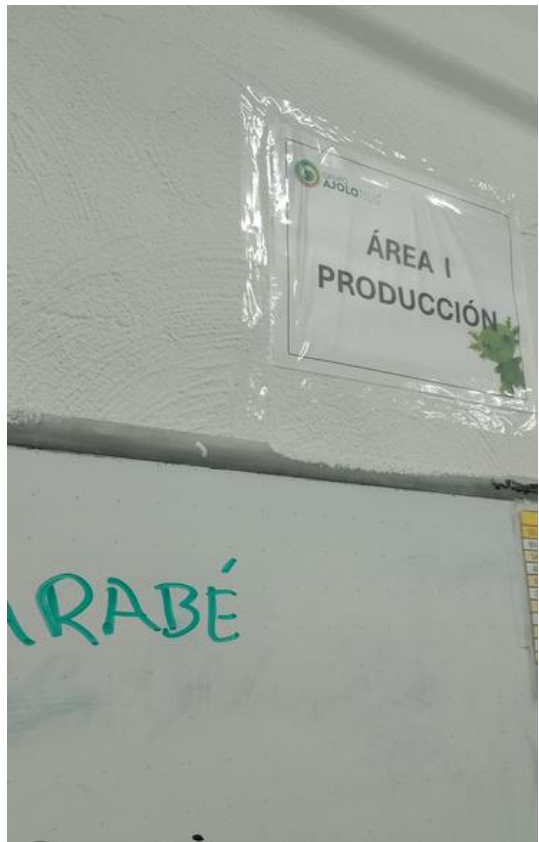


Foto 44



Foto 45



Foto 46



Foto 47



Foto 48



Foto 49



Foto 50



Foto 51



Foto 52





Foto 53



Foto 54



Foto 55



Foto 56



Foto 57



Foto 58



Foto 59



Foto 60



Foto 61



Foto 62



Foto 63



Foto 64



Foto 65



Foto 66



Foto 67



Foto 68



Foto 69



Foto 70



Foto 71

FECHA	NOMBRE CHEQUEO	SUPERVISOR	TIPO DE CHEQUEO	DEFICIENCIAS	MÉDICO DE EMERGENCIAS	CANTIDAD	VALORES	OBSERVACIONES
16/08/20	Manuel...	Manuel...	...	...	...	...	...	...
17/08/20	...	...	...	...	...	...	...	...
18/08/20	...	...	...	...	...	...	...	...
19/08/20	...	...	...	...	...	...	...	...
20/08/20	...	...	...	...	...	...	...	...
21/08/20	...	...	...	...	...	...	...	...
22/08/20	...	...	...	...	...	...	...	...
23/08/20	...	...	...	...	...	...	...	...
24/08/20	...	...	...	...	...	...	...	...
25/08/20	...	...	...	...	...	...	...	...
26/08/20	...	...	...	...	...	...	...	...
27/08/20	...	...	...	...	...	...	...	...
28/08/20	...	...	...	...	...	...	...	...
29/08/20	...	...	...	...	...	...	...	...
30/08/20	...	...	...	...	...	...	...	...
31/08/20	...	...	...	...	...	...	...	...
01/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
02/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
03/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
04/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
05/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
06/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
07/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
08/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
09/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
10/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
11/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
12/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
13/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
14/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
15/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
16/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
17/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
18/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
19/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
20/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
21/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
22/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
23/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
24/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
25/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
26/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
27/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
28/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
29/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
30/09/20	...	...	...	...	...	...	...	...
01/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
02/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
03/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
04/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
05/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
06/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
07/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
08/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
09/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
10/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
11/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
12/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
13/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
14/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
15/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
16/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
17/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
18/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
19/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
20/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
21/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
22/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
23/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
24/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
25/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
26/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
27/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
28/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
29/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
30/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...
31/10/20	...	...	...	...	...	...	...	...

Foto 72



Foto 73



Foto 74

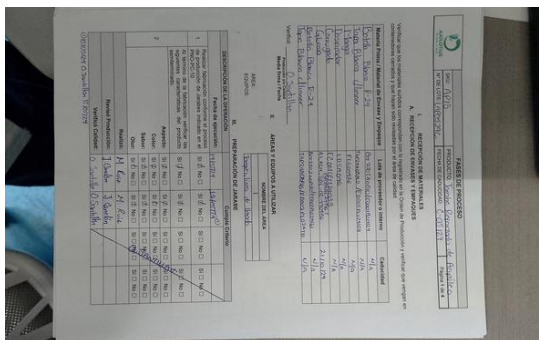


Foto 75

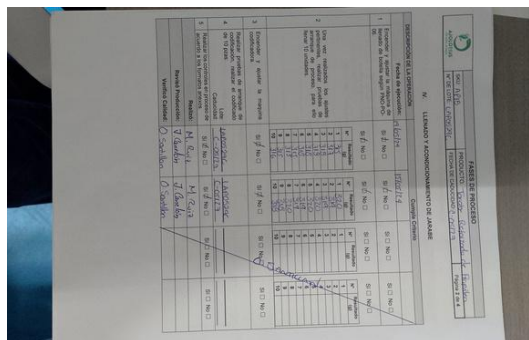


Foto 76

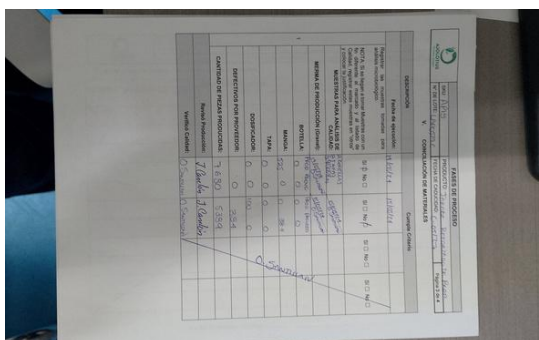


Foto 77



Foto 78

**CONTROL EN PROCESO**  
 Muestra: 14/06/2014  
 Fecha de Cobertura: 14/06/2014  
 Página: 1 de 4

**CONTROLES EN PROCESO DE JARABE (PRIMARIO)**

FECHA: 14/06/2014

PARAMETROS DEL TUNEL DE VAPOR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Temperatura	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110
Humedad	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Revisión Producción: J. Canelón  
 Verificado Calidad: J. Canelón

Foto 79

**CONTROL EN PROCESO**  
 Muestra: 14/06/2014  
 Fecha de Cobertura: 14/06/2014  
 Página: 1 de 4

**CONTROLES EN PROCESO DE JARABE (CONDICIONAMIENTO)**

FECHA: 14/06/2014

PARAMETROS DEL TUNEL DE VAPOR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Temperatura	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110
Humedad	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Revisión Producción: J. Canelón  
 Verificado Calidad: J. Canelón

Foto 80

**VERIFICACIÓN DE PESO DE CORRUGADOS**  
 Código: \_\_\_\_\_  
 Versión: \_\_\_\_\_  
 Página 1 de 1

**INFORMACIÓN DE PROCESO**

Fecha: 14/06/2014  
 Producto y presentación: Jarabe Piquetes  
 Lote a procesar: LAB 052014  
 Fecha de caducidad: 05/2017

No. Caja verificada	Peso	Firma Operacional	La etiqueta cumple con el producto, lote y caducidad	No. Caja verificada	Peso	Firma Operacional	La etiqueta cumple con el producto, lote y caducidad
1	1401	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	26	1413	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
2	1399	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	27	1414	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
3	1296	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	28	1414	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
4	1296	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	29	1414	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
5	1410	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	30	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
6	1410	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	31	1411	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
7	1409	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	32	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
8	1408	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	33	1413	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
9	1410	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	34	1410	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
10	1409	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	35	1416	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
11	1409	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	36	1413	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
12	1410	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	37	1411	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
13	1409	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	38	1413	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
14	1411	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	39	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
15	1410	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	40	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
16	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	41	1416	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
17	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	42	1417	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
18	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	43	1417	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
19	1414	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	44	1417	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
20	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	45	1416	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
21	1414	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	46	1416	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
22	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	47	1417	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
23	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	48	1418	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
24	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	49	1413	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
25	1412	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	50	1416	mje	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>

Revisión Producción: J. Canelón  
 Verificado Calidad: J. Canelón

Foto 81

**Formato de Descripción y Perfil de Puesto**

**FECHA DE ELABORACIÓN:** \_\_\_\_\_ **Fecha Revisión RH:** \_\_\_\_\_  
**TÍTULO DE PUESTO:** PROMOTORA - PROMOVENDORA **ÁREA:** MARKETING

**Puesto al que reporta:** SUPERVISOR DE PROMOTORA  
**Puesto que le reporta:** N/A

**I. PROPÓSITO O FINALIDAD DEL PUESTO**  
 Mide el significado total del puesto, desde el punto de vista de la empresa: **Definir en forma breve**,  
 • Es promover y ofertar los productos de la empresa manera efectiva. Este rol desempeña un papel fundamental en la generación de demanda y en la creación de una imagen positiva de la marca entre los consumidores. El promotor de marca actúa como el vínculo directo entre la empresa y los consumidores, asegurando que los productos sean presentados de manera atractiva y persuasiva, y brindando información relevante sobre sus características, beneficios y formas de uso.

**II. FUNCIONES PRINCIPALES**

- Promoción de Productos:** Promover activamente los productos de la empresa en puntos de venta, eventos promocionales, ferias comerciales u otros lugares relevantes para el público objetivo.
- Venta Directa:** Realizar ventas directas a clientes potenciales, utilizando técnicas de persuasión y habilidades de venta para cerrar transacciones y alcanzar objetivos de ventas establecidos.
- Atención al Cliente:** Brindar un servicio de atención al cliente excepcional, respondiendo preguntas, proporcionando información detallada sobre los productos y gestionando cualquier inquietud o queja de manera efectiva.
- Demostración de Productos:** Realizar demostraciones de productos para mostrar sus características, beneficios y formas de uso, incentivando así la compra y generando interés en los clientes.
- Gestión de Inventario:** Mantener un registro preciso del inventario de productos promocionales, asegurando que haya suficiente stock disponible para las actividades de promoción y venta.
- Reportes y Seguimiento:** Preparar informes periódicos sobre las actividades de promoción y ventas realizadas, así como sobre el feedback recopilado de los clientes, para proporcionar retroalimentación a la gerencia y mejorar las estrategias de marketing.
- Colaboración con el Equipo:** Trabajar en estrecha colaboración con otros miembros del equipo de ventas y marketing para coordinar esfuerzos y alcanzar los objetivos comerciales de la empresa.
- Mantenimiento de la Imagen de Marca:** Asegurar que la presentación de los productos y la interacción con los clientes reflejen los valores y la imagen de marca de la empresa de manera coherente y positiva.

Foto 82

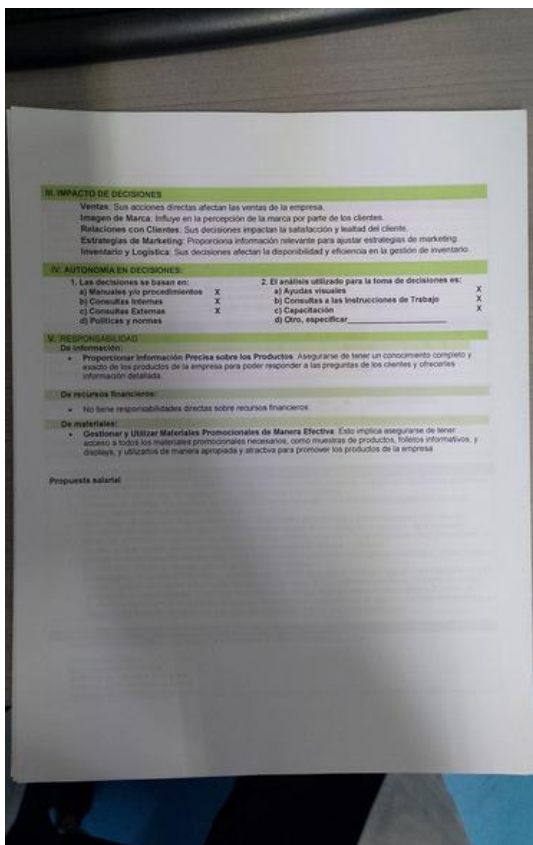


Foto 83

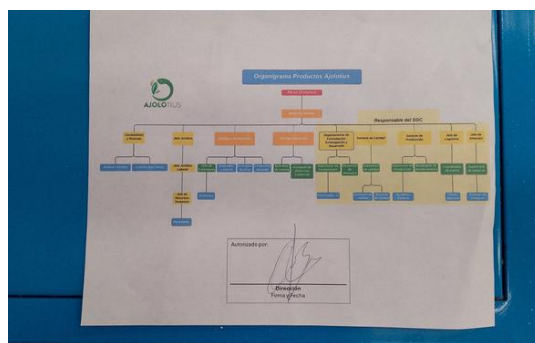


Foto 84

**DISTRIBUCIONES DE BIOLIMENTOS NATURALES SA DE CV  
CORRESPONDENCIA DEL PERSONAL EMPLEADO:  
NSS:  
INICIO DE CONTRATO:**

No	Documentos	Fecha de actualización	Área / Responsable	Comentarios
1	LIBRO DE CONSIGNACIÓN			
2	AVISO DE PRESTACIÓN			
3	CONTRATO LABORAL (MEXICO)			
4	CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO			
5	INFORMACIÓN DE INTERÉS EMPLEADO			
6	DECLARACIÓN DE EMERGENCIA			
7	DECLARACIÓN DE EMERGENCIA			
8	INFORMACIÓN DE PAJE DE NOMINA (ARBITRO DE DERECHOS)			
9	FORMULARIO DE INTERÉS DE PARTICIPACIÓN E INICIACIÓN			
10	CONTRATO DE LABORADOR DE CONTRATO INDEFINIDO			
11	AMARCACIÓN DE FIRMAS DE EMPLEADO Y MOBILE			
12	SECRETARÍA DE COMPAÑÍA			
13	AMARCACIÓN DE FIRMAS			
14	DEFINICIÓN DE RESPONSABILIDADES DEL CUERPO TÉCNICO, TÉCNICO OPERATIVO, ASISTENTE TÉCNICO			
15	INFORMACIÓN DE INTERÉS EMPLEADO			
16	REGISTRO DE EMERGENCIAS Y RESERVA DE FIRMAS EMPLEADO			
17	ACTA DE ASISTENCIA			
18	COMPROMISO DE FIRMAS (Ejemplo de 1 mes)			
19	CONTRATO LABORAL			
20	CONTRATO IND.			
21	CONTRATO IND.			
22	CONTRATO IND. DE TRABAJO INDEFINIDO			
23	ACTA PARA NOTIFICACIÓN DE DERECHOS EMPLEADO			
24	ACORDADO DE PUNOS ALBERTO			
25	CONTRATO IND. DE TRABAJO			
26	CONTRATO IND.			

Foto 85



Foto 86





Foto 87



Foto 88



Foto 89

[1 manual calidad .pdf](#)  
[2 AVISO FUNCIONAMIENTO CAMBIO DOM.pdf](#)  
[3 INSCRIPCIÓN RFC.pdf](#)  
[4 factura 1.pdf](#)  
[7 MEE.pdf](#)  
[7-MP.pdf](#)  
[7 ESP\\_PT.pdf](#)  
[8 MEE.pdf](#)  
[10 BPD.pdf](#)  
[10 PNO BPD.pdf](#)  
[11 cer fum.pdf](#)  
[12 programa .pdf](#)  
[13 pno pnc.pdf](#)  
[15 procedimiento limpieza en producción .pdf](#)  
[16 limpieza almacen.pdf](#)  
[57 Limpieza unidades.pdf](#)  
[17 BDP ex.pdf](#)  
[17bpf.pdf](#)  
[19 Carta responsiva.pdf](#)  
[21 pno retiro de producto .pdf](#)  
[45 PNO-PC-13.pdf](#)  
[4 factura 1.pdf](#)  
[57 Limpieza unidades.pdf](#)  
[58 UNIDAD LF60892.pdf](#)  
[58 UNIDAD LG10605.pdf](#)  
[59 manifiesto .pdf](#)