

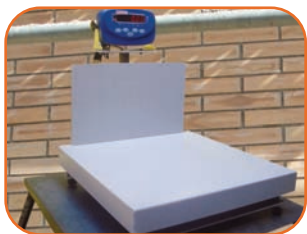
# ► Producción en Planta

Todo el proceso se realiza cumpliendo los más altos estándares de inocuidad alimentaria, control de calidad en cada proceso y velando por la seguridad industrial



## 1 Orden de Producción

Es emitida por el director de planta al supervisor que indica el porcentaje y la cantidad de insumos a ser utilizados.



## 2 Pesado de insumos

El supervisor se dirige al área de almacén de insumos, verifica las disponibilidades y empieza a pesar de acuerdo a requerimiento.



## 3 Molienda de granos

El supervisor mediante la orden de producción, verifica la cantidad de insumos a moler y emite la orden para iniciar el proceso.



## 4 Ordenamiento para mezcla

Los insumos son llevados al área de mezclado y se los acomoda de acuerdo al orden de la fórmula.



## 5 Mezclado de insumos

Se realiza a través de la tolva de descarga. Se efectúan pruebas de calidad en diferentes momentos de producción.



## 6 Ensacado, pesado y costurado

Un operario dosifica el producto en las bolsas. Esta área está provista de una balanza de alta precisión. Luego, se realiza el costurado.



## 7 Control de calidad

La autoridad sanitaria realiza la toma de muestra del producto para el respectivo análisis foliar, para certificar el nivel de garantía.



## 8 Almacenamiento

La sal producida es paletizada en el área de producto terminado.



## 9 Precintado

Los productos sólo salen de la fábrica con el certificado de calidad emitido por el Senasag. Contamos con stock suficiente en planta para atender los requerimientos del cliente.



## 10 Limpieza

Terminado el proceso empieza la limpieza de la maquinaria.

Control de  
granulometría

Control de  
calidad de producto

Control de calidad de  
envasado y costurado

En la planta de sales estamos comprometidos a cumplir con los pedidos en el tiempo justo y preciso, mediante la producción con calidad e inocuidad alimentaria.