

	RELACIÓN DE OBJETIVOS	PDE2
		Rev. 3

Para el presente año 2016 PATEL, S.A.U ha propuesto una serie de objetivos, para conseguir una mejora continua en calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente. Estos objetivos son los siguientes:

PROPUESTA DE OBJETIVOS

1. Mejorar la refrigeración de las canales


Reducir la t^a de las canales a la entrada en sala de despiece consiguiendo una t^a media de las canales inferior a 3°C

2. Clasificar por pH los proveedores de cerdos

Conseguir valores de pH de más del 95% de las canales que entran a la sala de despiece

3. Reducir los olores indeseables de nuestra actividad

Reducir la emisión de malos olores procedentes de tripería consiguiendo valores en concentración de olor inferiores a $5000 \text{ (OU}_E\text{/m}^3\text{)}$



Xavier Planas
Gerencia