



Fecha: \_\_\_\_\_

Producto Envasado en : Tambores \_\_\_\_\_ Cubetas \_\_\_\_\_

Producto: \_\_\_\_\_

Lote #: \_\_\_\_\_

del \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

Fruta: \_\_\_\_\_

Lote #: \_\_\_\_\_

del \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

Lote #: \_\_\_\_\_

del \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

**Temperatura de Pasteurización (No menor a 72 °C).**

HORA	Temperatura del producto caliente (°C)	Temperatura del producto final (°C)	Velocidad Bomba Alimentación a Pasteurizador	Presión Filtro Empacador (psi)	Presión de Hidroclón (psi)	Presión vapor de caldera (kg/cm2)	Presión Vapor Valvula Reguladora	Presión aire Válvula Moduladora de Vapor
7:00								
8:00								
9:00								
10:00								
11:00								
12:00								
13:00								
14:00								
15:00								
16:00								
17:00								
18:00								
19:00								
20:00								
21:00								
22:00								
23:00								
0:00								
1:00								
2:00								
3:00								
4:00								
5:00								
6:00								

**OBSERVACIONES:** \_\_\_\_\_

Operador del Pasteurizador 1er Turno

Supervisor de Producción 1er Turno

Operador del Pasteurizador 2do. Turno

Supervisor de Producción 2do. Turno

Operador del Pasteurizador 3er. Turno  
MonitoreoSupervisor de Producción 3er. Turno  
Verificación