

## PROCIMART S.A. DE C.V.

### Control de temperatura para embarque de producto

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

Cliente: \_\_\_\_\_

No. De pipa: \_\_\_\_\_

No. De Tanque	Temperatura interior de arribo	Temperatura Exterior de arribo	Temperatura interior despues de N2	Temperatura exterior despues de N2	Temperatura int. Despues de N2 (15 min)	Temperatura Ext. Despues de N2 (15 min)

### Elaboración de mezcla

Hora	Tanque de pared Fría	Volumen	Temperatura

Tomar temperatura cada 30 min

INICIO: \_\_\_\_\_

FINAL: \_\_\_\_\_

### Embarque Tomar la temperatura cada 30 minutos

Hora	Presión de APV	Temp. De APV	Temp. De caída de Prod.	Temp. De prod. dentro de la pipa	Volumen

### Bacula

Hora	Temperatura del tambor	observaciones:

---

Capitan de producción:

---

Sup. De Producción:

---

Sup. Aseg. De Cali

No. De Pipa

utos

—

—

dad:

**F-AC-28**

**REV. 02**

LOTE	CAMPOS																									% HOWARD
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	

**Observaciones:** Solo se contabilizarán los campos positivos, para obtener el porcentaje estos se multiplicaran por 2.

$$\% \text{ hongos} = \# \text{ de campos positivos} \times 2$$