PROCIMART	ANÁLISIS DE PROCESO DE RECUPERACIÓN DE PULPA	F-AC-27
		REV. 03

FRUTA: _____ FECHA: _____

Hora	# Lote	PASTEURIZADOR		PRODUCTO TERMINADO									Observaciones
		Temperatura pasteurizador (72-80°C)	Temperatura salida envasado (no mayor de 8°C)	Tambor	°Brix	% Acidez	Defectos	% pulpa (w/w)	Pulpa flotante	pH	Larva	Sabor	

PRIMER TURNO

NALIZÓ (Analista de Calidac **VERIFICÓ (Supervisor de Calidad)**

Nombre _____ **Nombre** _____

Firma _____ **Firma** _____

SEGUNDO TURNO

ANALIZÓ (Analista de Calidad) **VERIFICÓ (Supervisor de Calidad)**

Nombre _____ **Nombre** _____

Firma _____ **Firma** _____

TERCER TURNO

ANALIZÓ (Analista de Calidad) **VERIFICÓ (Supervisor de Calidad)**

Nombre _____ **Nombre** _____

Firma _____ **Firma** _____