

 PROCIMART		MONITOREO DEL PASTEURIZADOR DE JUGO					F-PD-08	
							REV. 06	
Fecha: _____								
Producto: _____								
Fruta: _____								
Temperatura de Pasteurizacion (No menor a 72 °C)								
HORA	Temperatura del producto caliente (°C)	Temperatura del producto final (°C)	Flujo Bomba alimentación a pasteurizador (Gls/min)	Presión vapor de caldera (kg/cm2)	Presión Vapor valvula reguladora	Presión aire válvula moduladora de vapor	Elaborando Lote No.	Utilizando T.P.F. No.
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 Monitoreo				Supervisor de Producción 3er. Turno Verificación				