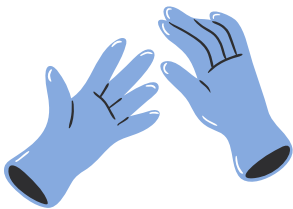


PULSOS Y MOLIENDAS

RECOMENDACIONES DE USO ROBOT COUPE

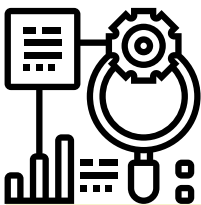
1.Utilizar siempre guantes al manipular las cuchillas.



2.No introducir las manos mientras el equipo está en funcionamiento



3.Desconectar el equipo de la alimentación eléctrica antes de limpiarlo o realizar cualquier tipo de mantenimiento.



4.Realizar una inspección visual al inicio de cada turno:
Inspeccionar que el interruptor de seguridad no cuente con residuos y este limpio, sí no está limpio, límpielo.



Asegurar el uso en la molienda de cuchillas dentadas.
El cambio de las cuchillas es cada 6 meses

PREPARACIÓN DE LA MUESTRA



MUESTREO

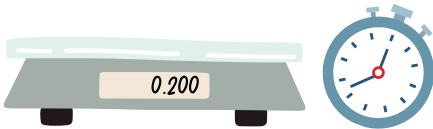
Muestree los productos y deje enfriar como se muestra en la tabla, no exceda el en tiempo de enfriamiento por mas de 30 minutos antes de su preparación.

Muestreo para:	Recipiente abierto vs. cerrado	Profundidad del producto en el recipiente	Enfriamiento requerido
Bias en equipos on-line y en línea (ejem. FL710, Unity)	Cierre el recipiente inmediatamente después de haber tomado la muestra. NO apile los recipientes.	No más de 2" (5 cm) de profundidad	Por lo menos 10 minutos contados
En maquinas Sazonadoras en Línea (OMS) para control de procesos (desde la salida del tambor)	Contenedor abierto. NO apile los contenedores.	No más de 2 pulgadas de profundidad (5 cm)	Cuando menos 10 minutos
Producto en proceso y producto terminado (de la banda de empaque)	Recipiente abierto. No apile los recipientes.	No más de 2" (5 cm) de profundidad	10 minutos (contados a partir de la toma)
Todo lo demás incluyendo galletas	Recipientes abiertos. NO apile los recipientes	No más de 2" (5 cm) de profundidad	5 minutos contados
Producto Terminado empacado	Saque de la bolsa o paquete	NA	NA

La toma de muestra debeia de realizarse de acuerdo con el método,procedimiento o especificación de producto.



PESAJE Y MOLIENDA



La cantida de la muestra colectada y los parametros de molienda para cada producto cambian,refierase con el **ANA.MTH-000001**



PRODUCTO	TAMAÑO DE MUESTRA COLECTADA (g)	TAMAÑO DE PREPARACIÓN DE MUESTRA (g)	MOLIENDA (seg)	NÚMERO DE PULSOS (2 seg)
Chips de tortilla frita:Tostitos,Rancheritos,todos los Doritos(Nacho,Flamin hot etc)	200-250	200	25	10
Todos los Cheetos	100 - 200	200	---	8

Fecha	Cambio	Responsable
18/06/2025	Creación de instructivo	Cecilia Guadalupe Gasca Ramirez