

	<h1>TECNOLAC, S.A.</h1>		Código de SIGD	
			PR34.0303/20	
	CONTROL PARA ELABORACIÓN DE BASE PARA QUESO DURO			Edición:

ODF: _____

FECHA DE PRODUCCIÓN	HORA INICIO DEL PROCESO	HORA FINAL DEL PROCESO	CANTIDAD DE PERSONAS	CANTIDAD PLANIFICADA KILOS	TOTAL, KILOS PRODUCIDOS	TOTAL, KILOS ENTREGADOS A BODEGA FRÍA	CANTIDAD DE BLOCK ENTREGADOS

#	OPERACIÓN		ESTANDARIZACIÓN	TIEMPO ESTÁNDAR (MINUTOS)	HORA INICIO	HORA FINAL	EJECUTA
1	ETAPAS DE PROCESO	Recepción de materia prima	Verificar cantidad/conteo de ingredientes según ODF.				
2		Proceso cremex	Tiempo inicio y fin de proceso (control del proceso)				
3		Salida de cremex	Tiempo inicio y fin salida				
4		Moldeo	Tiempo inicio y fin enmoldado (% humedad y peso del block)				
5		Traslado a cuarto frío	Tiempo de traslado a cuarto frío				
6		Limpieza de equipo	Tiempo de limpieza de equipo				
			TIEMPO TOTAL ESTANDAR DEL PROCESO				

#	ORDEN DE ADICIÓN MATERIA PRIMA	CANTIDAD	TIEMPO INICIAL
1	Grasa		
2	Queso Duro Viejo		
3	Almidón		
4	Agua		
5	CTB1 ML		
6	CTE10 MA		
7	Prefun Sorbato		
8	Lecitina de soya		
9	Sal fina		
10	BHA		
11	Citrato de sodio		
12	Natamicina		

CONTROL DE PROCESOS
*T Calentamiento Grasa:
*T de fundido (80°C):
pH Final Queso:
% Humedad Final Queso:

OBSERVACIONES/ACCIONES CORRECTIVAS

Encargado de Línea

Coordinador de Producción

Encargado de Bodega Fría