

	<h1 style="text-align: center;">TECNOLAC, S.A.</h1>					<b>Código de SIGD</b>	
						PR49.1507/20	
	<b>CONTROL PARA ELABORACIÓN DE CREMA SABOR HILADOS</b>					<b>Edición:</b>	01

# ODF ASOCIADA: \_\_\_\_\_

FECHA PRODUCCIÓN	KILOS DE CREMA PLANIFICADOS	KILOS DE CREMA PRODUCIDOS	HORA INICIO PROCESO	HORA FINALIZA PROCESO	CANTIDAD PERSONAS	FECHA Y HORA INICIO REPOSO		FECHA Y HORA FINAL REPOSO	

#	MAQ.	OPERACION	ESTANDARIZACIÓN	HORA INICIO	HORA FINAL	EJECUTA	CONTROL DE PROCESOS	
1	TANQUE	Preparación y verificación de servicios generales e higiene de equipo y utensilios	Realizar observación visual para validar que el equipo este limpio.					
2		Recepción de materia prima	Conteo de ingredientes conforme a la fórmula estándar, pesado previamente por bodega seca.					
3		Introducir crema pura en tanque	Verificar cantidades según ODF.					
4		Introducir leche fluida entera en tanque.	Verificar cantidades según ODF.					
5		Dar vapor a crema y leche en tanque y verificar que la temperatura llegue a 36° C	Verificación de temperatura y tiempo de proceso.				TEMPERATURA	
							TIEMPO DE PROCESO	
6		Al llegar a la temperatura adecuada, Se adiciona los gramos de lipasa según ODF	Verificar cantidades según ODF.					
7		Se apaga el vapor en el tanque y se deja la crema lipolizada en reposo por 48 horas.	Verificar tiempo de proceso. Anotar hora de inicio de tiempo de reposo de crema lipolizada.					

\_\_\_\_\_

Encargado de Línea

\_\_\_\_\_

Coordinador de Producción

\_\_\_\_\_

Encargado de Bodega

**OBSERVACIONES/ACCIONES CORRECTIVAS:**