

	<h1>TECNOLAC, S.A.</h1>		Código de SIGD	
			PR33.0203/20	
	CONTROL PARA ELABORACIÓN DE FUNDIDA DE MOZZARELLA T			Edición:

ODF: _____

FECHA PRODUCCIÓN	HORA INICIO PROCESO	HORA FIN PROCESO	CANTIDAD PERSONAS	CANTIDAD PLANIFICADA KILOS	TOTAL, KILOS PRODUCIDOS	DESPERDICIO KILOS	CANTIDAD DE BLOCKS ENTREGADOS	TOTAL, KILOS ENTREGADOS A BODEGA FRÍA	PESO BLOCK

#	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		Prueba de estiramiento	Tiempo de inicio y fin de estiramiento				
5		Moldeo	Tiempo inicio y fin enmoldado (% humedad y peso del block)				
6		Traslado a cuarto frío	Tiempo de traslado a cuarto frío				
7		Limpieza de equipo	Tiempo de limpieza de equipo				
			TIEMPO TOTAL ESTANDAR DEL PROCESO				

#	ORDEN DE ADICIÓN MATERIA PRIMA	CANTIDAD	TIEMPO INICIAL
1	Grasa		
2	Colorante		
3	Agua		
4	Base Axial		
5	Caseína		
6	Agua		
7	Lecitina (emulsificante)		
8	Ácido Cítrico (Primera Parte)		
9	Agua		
10	Cuajada Cultivada		
11	Sal		
12	Ácido Cítrico (Segunda Parte)		
13	Sabor CT-14QS (Oaxaca)		
14	Natamicina (Antimicótico)		

CONTROL DE PROCESOS	
Tiempo de espera en horas (Total final quesillo base hasta su uso):	
*T Calentamiento Grasa:	
*T de fundido (70°C):	
pH Final Queso:	
% Humedad Final Queso:	

OBSERVACIONES/ACCIONES CORRECTIVAS

Encargado de Línea

Coordinador de Producción

Encargado de Bodega Fría