

	<h1>TECNOLAC, S.A.</h1>		Código de SIGD	
			PR42.0403/20	
	ELABORACIÓN DE SALMUERA PARA CUAJADA TERRON		Edición:	01

FECHA PRODUCCIÓN	LITROS DE SALMUERA		KILOS DE CUAJADA TERRÓN PLANIFICADOS	PROCESO			
	PLANIFICADOS	PRODUCIDOS		ODF ASOCIADA	HORA INICIO	HORA FIN	CANTIDAD DE PERSONAS

#	MAQ.	OPERACION	ESTANDARIZACIÓN	HORA INICIO	HORA FINAL	EJECUTA	CONTROL DE PROCESOS	
1	TINA	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		Se realiza medición de agua según la cantidad de cuajada a producir. Se mide la temperatura del agua y se verifica que este a temperatura ambiente (30 °C)	Verificación de temperatura.				TEMPERATURA	
4		Se adiciona sal y ácido cítrico según ODF en el agua. Se realiza medición de pH	Verificar nivel de pH				pH	
6		Se agregan los preservantes.						

Encargado de Línea

Coordinador de Producción

Encargado de Bodega Fría

OBSERVACIONES/ACCIONES CORRECTIVAS: