

	<h1>TECNOLAC, S.A.</h1>		Código de SIGD	
			PR37.0303/20	
	CONTROL PARA ELABORACIÓN DE QUESO SECO MOLIDO			Edición:

#ODF: _____

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

#	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 de picado de producto (Duro viejo y Base Duro Viejo)	Verificar tiempo de proceso			
3		Adición de sal fina	Verificar cantidad según ODF			
4		Proceso de molido de producto y colocación de producto en tina	Verificar tiempo de proceso y cantidad según ODF. Cuando se tiene el queso molido, al mismo tiempo se introduce en tina de trabajo.			
5		Traslado a cuarto frío	Tiempo de traslado de tina con queso seco molido a cuarto frío			
6		Limpieza de equipo	Tiempo de limpieza de equipo			

ORDEN DE ADICIÓN MATERIA PRIMA		CANTIDAD	TIEMPO INICIAL
1	Queso Duro Viejo		
2	Base Queso Duro		
3	Sal Fina		

CONTROL DE PROCESOS	
pH Final Queso:	
% Humedad Final Queso:	

OBSERVACIONES/ACCIONES CORRECTIVAS

Encargado de Línea

Coordinador de Producción

Encargado de Bodega Fría