

## TECNOLAC, S.A.

Código de SIGD

PR39.0303/20

Edición:

## 01

CONTROL PARA ELABORACIÓN DE CREMA LIPOLIZADA

										# ODF ASOCIADA:			
FECHA PRODUCCIÓN			KILOS DE CREMA PLANIFICADOS			HORA INICIO PROCESO	HORA FINALIZA PROCESO		TIDAD ONAS	FECHA Y HORA INICIO REPOSO		FECHA Y HORA FINAL REPOSO	
#	MAQ.	OPERACION			ESTANDARIZACIÓN				HORA INICIO	HORA EJECUTA		CONTROL DE PROCESOS	
1			Preparación y verificación de servicios generales e higiene de equipo y utensilios			Realizar observación visual para validar que el equipo este limpio.				Tival			
2		Recepción de materia prima			Conteo de ingredientes conforme a la fórmula estándar, pesado previamente por bodega seca.								
3	TANQUE	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 Fría				
DBSERVACIONES/ACCIONES CORRECTIVAS:													