



РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ ПРОБЛЕМ С ГОТОВОЙ КУРИНОЙ ПРОДУКЦИЕЙ



Инструкция:

1. **ПРОВЕРЬТЕ** качество готового куриного продукта, сравнив с eZ-Check Card
2. **ОПРЕДЕЛИТЕ** отклонение (продукт ТЕМНЫЙ, СВЕТЛЫЙ, МАСЛЯНИСТЫЙ и т.д.)
3. **НАЙДИТЕ** причину отклонения по цветной кодировке



Операционный отдел (Operation)



Отдел Качества (QA)



Сервисные службы (Engineering)

4. **ИССЛЕДУЙТЕ** причину отклонения, чтобы найти источник проблемы

ВАЖНО: В первую очередь, проверьте процедуры, которые соответствуют вашей зоне ответственности (**синие квадратики**)

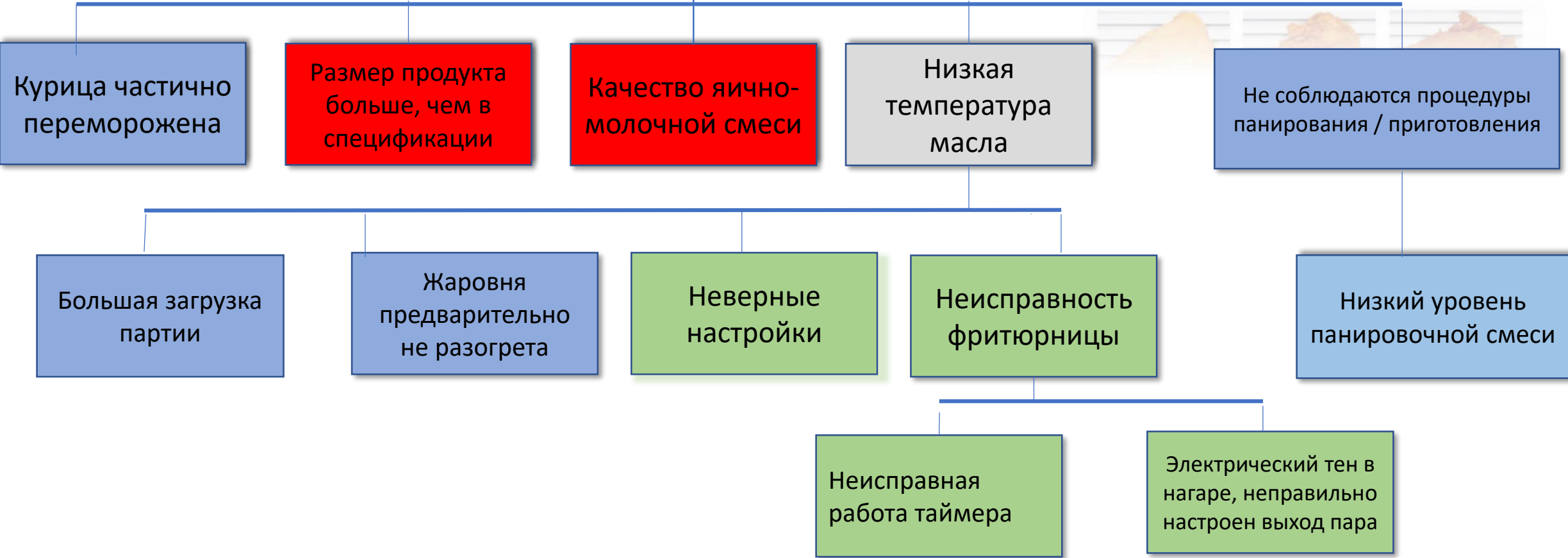
5. **ПРЕДПРИМИТЕ** необходимые **действия** для устранения проблемы

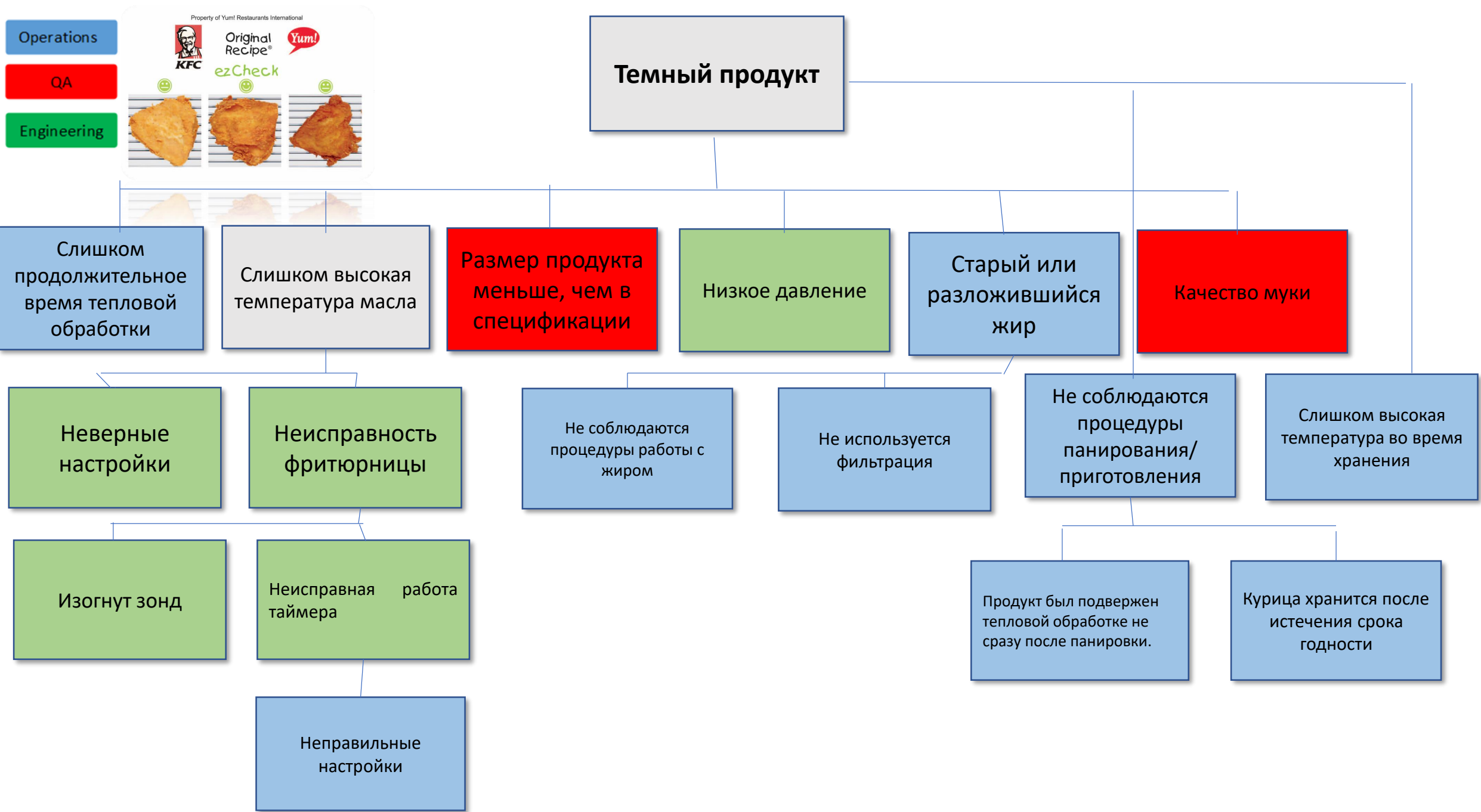


- Operations
- QA
- Engineering



Светлый продукт

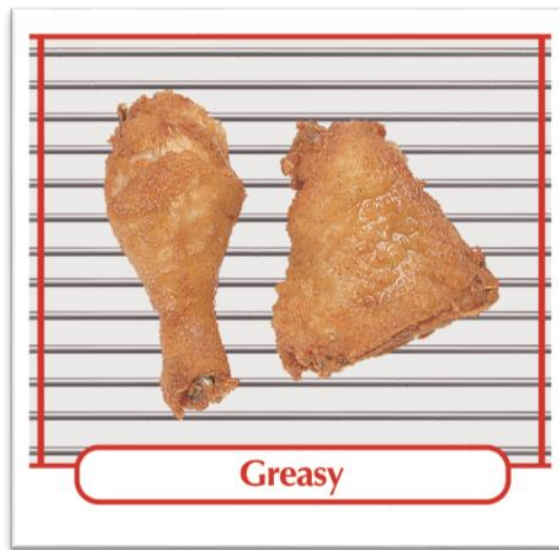




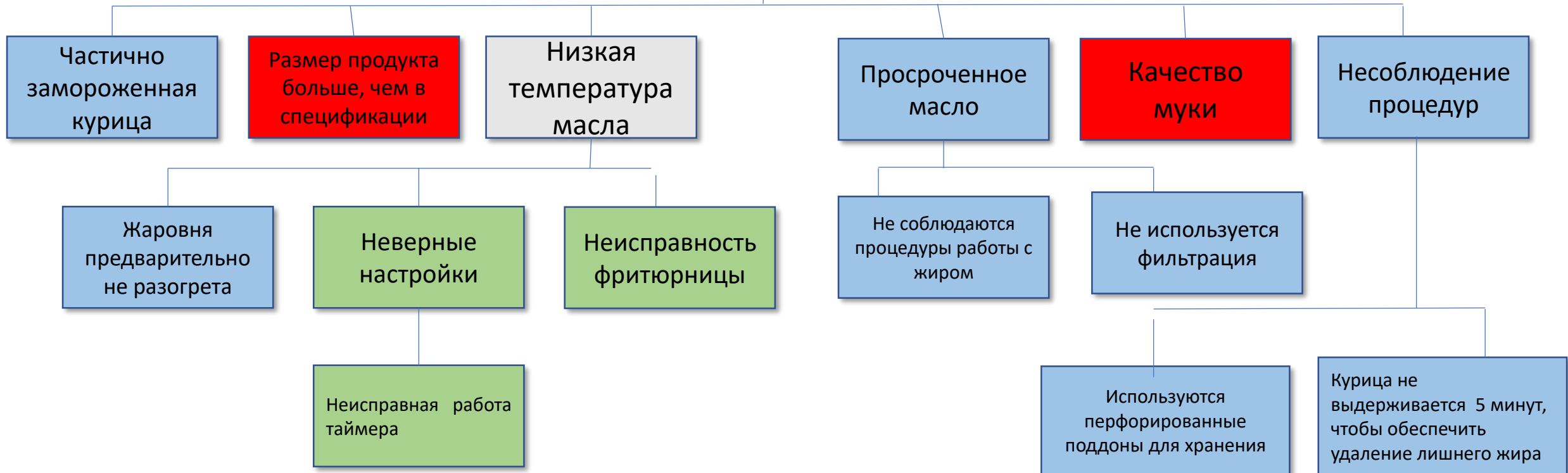
Operations

QA

Engineering



Маслянистый продукт



Operations

QA

Engineering



Hard Breeding

Сухая панировка

Размер продукта
меньше, чем в
спецификации

Высокая
температура
масла

Пониженное
давление

Качество
муки

Несоблюдение
процедур

Слишком высокая
температура во
время хранения в
теплом обор-и

Неверные
настройки

Неисправность
фритюрницы

Неправильные
настройки
давления

Неисправность
системы
давления

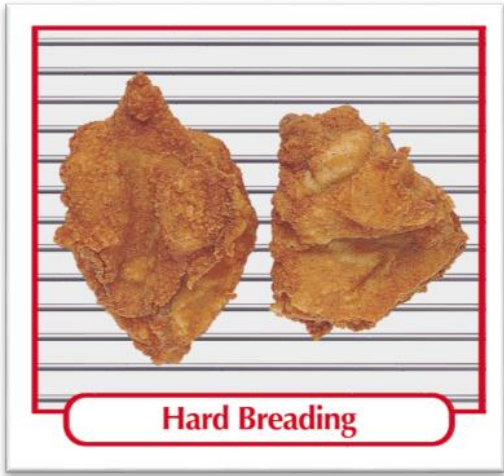
Продукт был
подвержен тепловой
обработке не сразу
после панировки.

Курица хранится
после истечения
срока годности

Неисправный
контроллер,
неверные настройки

Панировочная смесь
не просеивается в
требуемых случаях

Неправильные
настройки



Зернистая панировка

