



CONTROL DE PRODUCCIÓN

| | |
|------------------|-------------|
| Código | OP-PI-FT-58 |
| Versión | 02 |
| Fecha de Versión | 02/05/2019 |
| Página 1 de 1 | |

| Responsable de la Operación: | | | | | | | | | | | Día: | | Mes: | | | | | | | | | |
|------------------------------|------|------|----------------|-------------|------------------------|-------|-------|---------|-------------|---------------|-------------|--------------|---------|-------------|-----|--------|-------------|--|--|--|--|--|
| Alimento | Lote | T °C | Tiempo Cocción | Responsable | Pruebas Organolépticas | | | | | Distribución | | Desinfección | | | | | | | | | | |
| | | | | | Olor | Color | Sabor | Textura | Responsable | T °C | Responsable | Producto | Agua Lt | Producto mL | Uso | Tiempo | Responsable | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Correcciones: | | | | | Observaciones: | | | | | Correcciones: | | | | | | | | | | | | |

Límite Crítico (tratamiento Térmico): Temperatura interna de los alimentos mínimo 70 °C
 Límite Crítico Distribución: Al comenzar la etapa de distribución los alimentos calientes deben tener mínimo una T de 60 °C y para los alimentos fríos máximo 4°C, en esta etapa debe controlar el tiempo de exposición no

VoBo: _____