

| | | |
|---|--|---|
|  | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO | MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE PRODUCCIÓN |
| | | Fecha: 16/06/21 |
| | Clave interna: | Versión: 01 |

| | |
|---|---|
| NOMBRE DEL PRODUCTO | PAN MEDIA NOCHE AJONJOL NEGRO 80 G |
| DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO | Panecillo consistente, tierno y esponjoso de forma alargada. |
| INGREDIENTES | Harina, levadura seca, leche en polvo, huevo, mejorante, Propionato de calcio, sorbato de potasio, sal, aceite, agua, ajonjolí negro, goma xantana. |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL PRODUCTO | <p> Porciones: 35 PZS Peso: 80 gr (+/- 15gr) aproximadamente; 19 cm(+/- 1 cm) de Largo X 4.5 cm (+/- 1 cm) de ancho Caducidad: 150 días en congelación a partir de su fecha de elaboración, siempre y cuando el producto se mantenga en su empaque original y bajo condiciones de congelación. </p>  |
| MANEJO DEL PRODUCTO | <p> Temperatura de refrigeración: 5°C Temperatura de congelación: -18°C Tiempo de vida de refrigeración: 2 a 3 días Tiempo de vida de congelación: 150 días -Se recomienda solo descongelar las rebanadas ó piezas que se van a utilizar y colocar en contenedor hermético. -Una vez descongelado no volver a congelar, solo refrigerar. -Asegurarse de que el contenedor donde se refrigere sea un contenedor hermético, sanitizado completamente limpio a fin de evitar contaminación por olores o sabores del área de almacenamiento. </p> |
| EMPAQUE Y PRESENTACIÓN | <p> Unidades por caja: 35 Piezas por caja. Empaque primario: Bolsa de plástico por cada 8 piezas Empaque secundario: Caja de cartón 24 CMS de Alto x 33 CMS de Largo y 24 CMS de ancho). Peso neto por caja: 2800 gr aproximadamente Peso bruto por caja: 3250 gr aproximadamente </p> |