

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE PRODUCCIÓN
		Fecha: 16/11/2021
	Clave interna:	Versión: 01

NOMBRE DEL PRODUCTO	BOLLO CON POLENTA
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	Pan en forma circular con un decorado de polenta.
INGREDIENTES	Bollo; Harina, agua, margarina, levadura fresca, mejorante, sorbato de potasio, propionato de calcio, sal. Esencia de mantequilla, leche en polvo, azúcar, huevo, aceite, goma xantán, polenta.
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL PRODUCTO	<p>Porciones: 30 PZS Peso: bollo 95 gr (+/- 10 gr); con un diámetro aproximado 11 cm (+/- 1 cm) Caducidad: 150 días en 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 Congelación: -18°C Temperatura de Refrigeración: 2°C a 4°C Tiempo de vida en refrigeración: De 5 días Tiempo de vida en congelación: 150 días</p> <p>-Se recomienda solo descongelar las rebanadas o 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, completamente limpio y sanitizado a fin de evitar contaminación por olores o sabores del área de almacenamiento</p>
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN	<p>Unidades por caja: 30 Piezas por caja. Empaque primario: Bolsa de plástico por cada 6 piezas Empaque secundario: Caja de cartón (24 CMS de Alto x 23 CMS de Largo y 33 CMS de ancho). Peso neto por caja: 2660 gr aproximadamente Peso bruto por caja: 2880 gr aproximadamente</p>