

<i>Pan de altura</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE PRODUCCIÓN</b>
		Fecha: 16/06/21
	Clave interna:	Versión: 01

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