

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE PRODUCCIÓN</b>
		Fecha: 18/07/2022
	Clave interna:	Versión: 01

NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTEL DE CHOCOLATE
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	Pastel de chocolate relleno de crema sabor chocolate y ganache de chocolate semiamargo, cubierto del mismo.
INGREDIENTES	Agua, aceite, huevo, mix sabor chocolate, crema para batir sabor chocolate, crema para batir, chocolate semiamargo.
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL PRODUCTO	<p> <b>Porciones:</b> 12 Rebanadas  <b>Peso:</b> 1.550 kg (.30+/-) aproximadamente  <b>Medidas:</b> 23 cm (.5+/-) de diámetro por 6 cm (.5+/-) de altura  <b>Caducidad:</b> 80 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> <div style="text-align: center;">  </div>
MANEJO DEL PRODUCTO	<p> <b>Tiempo de vida de refrigeración:</b> 5 días  <b>Tiempo de vida de congelación:</b> 80 días  <b>Temperatura de Congelación:</b> -18°C  <b>Temperatura de Refrigeración:</b> 2°C a 4°C         </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se recomienda solo descongelar las rebanadas ó piezas que se van a utilizar y colocar en contenedor hermético y sanitizado.</li> <li>- Una vez descongelado no volver a congelar, solo refrigerar.</li> <li>- 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.</li> </ul>

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE PRODUCCIÓN</b>
		<b>Fecha: 18/07/2022</b>
	<b>Clave interna:</b>	<b>Versión: 01</b>

<b>EMPAQUE Y PRESENTACIÓN</b>	<p><b>Unidades por caja:</b> 1 pieza con 12 rebanadas</p> <p><b>Empaque primario:</b> Tira de Pastel 75 cm de largo por 7.5 de ancho con película termo encongelable.</p> <p><b>Empaque secundario:</b> Caja de cartón con medidas 32 cm de largo por 32.5 cm de ancho por 14.5 cm de alto.</p> <p><b>Peso neto por caja:</b> 1.550 kg aproximadamente</p> <p><b>Peso bruto por caja:</b> 1.800 kg aproximadamente</p>
-----------------------------------	--