

| | | |
|----------------------------------|--|--|
| PANADERÍA RULL, S. L. | INSTRUCCIÓN DE TRABAJO DE AMASADO | IT-RUL-05.1 REVISIÓN 0 FECHA 13-06-03 Página 1 de 3 |
|----------------------------------|--|--|

| CUADRO DE CONTROL | | |
|-------------------------|-------|-------------------|
| EMITIDO Y REVISADO POR: | | APROBADO POR: |
| Nombre: | | Nombre: |
| Dpto.: | | Dpto.: |
| Firma: | | Firma: |
| Fecha: | | Fecha: |
| REVISIONES | | |
| Rev. anterior | Fecha | Causa de revisión |
| | | |
| | | |
| | | |

INDICE

1. *Objeto.*
2. *Alcance.*
3. *Referencias.*
4. *Descripción.*
5. *Anexos.*

| | | |
|----------------------------------|--|--|
| PANADERÍA RULL, S. L. | INSTRUCCIÓN DE TRABAJO DE AMASADO | IT-RUL-05.1 REVISIÓN 0 FECHA 13-06-03 Página 2 de 3 |
|----------------------------------|--|--|

1. OBJETO

El objeto de esta Instrucción de Trabajo es definir el proceso de amasado durante la producción en **PANADERÍA RULL**.

2. ALCANCE

Proceso de amasado para pan precocido-cocido ultracongelado.

3. REFERENCIAS

- Manual de Gestión de la Calidad, Cap. 7.
- **P-RUL-05** Control de la Producción.
- **P-RUL-09** Tratamiento de No Conformidades.

4. DESCRIPCION

| | RESPONSABLE | INSTRUCCIONES | REGISTROS |
|-----|-------------------------------|---|---|
| 4.1 | Amasador (Maestro Oficial) | Anota en el <i>Parte de Elaboración</i> la hora de comienzo del amasado (hora amasado). | Parte de Elaboración (F-05/02) |
| 4.2 | Amasador | Prepara los ingredientes del producto a fabricar según el <i>Parte de Elaboración</i> correspondiente. Estas cantidades pueden variar a criterio del amasador dependiendo de ciertas condiciones: temperatura, humedad, calidades,.... | |
| 4.3 | Amasador | Anota en el <i>Parte de Elaboración</i> el mejorante y la masa madre utilizada, elegidos a su criterio, cuando existan varias opciones. | Parte de Elaboración |
| 4.4 | Amasador | Cuando empieza a utilizar ingredientes de un nuevo lote, lo comunica al Dpto. de Producción y éste lo anota en el registro <i>Control de Lotes de Ingredientes</i> . | Control de Lotes de Ingredientes (F-05.1/01) |
| 4.5 | Amasador | Vuelca los ingredientes en la máquina amasadora y los deja amasando durante 18 minutos. | |
| 4.6 | Amasador | Una vez transcurrido este tiempo, mide la temperatura del amasado mediante una sonda de temperatura: - Si se encuentra entre 18° C y 20° C continua el proceso | |

| | | |
|----------------------------------|--|--|
| PANADERÍA RULL, S. L. | INSTRUCCIÓN DE TRABAJO DE AMASADO | IT-RUL-05.1 REVISIÓN 0 FECHA 13-06-03 Página 3 de 3 |
|----------------------------------|--|--|

| | RESPONSABLE | INSTRUCCIONES | REGISTROS |
|-----|-------------|---|----------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Si es inferior a 18° C se deja más tiempo amasando hasta que alcance dicha temperatura. - Si es superior a 20° C se comunica al Jefe de Producción o se emite una No Conformidad según P-RUL-09 y se continúa el proceso. | |
| 4.7 | Amasador | Vuelca el amasado a la pesadora | |
| 4.8 | Amasador | Anota la hora de final de amasado en el <i>Parte de Elaboración</i> (fin amasado). | Parte de Elaboración |
| 4.9 | | Se procede al proceso de división | |

5. ANEXOS

- Control de Lotes de Ingredientes (F-05.1/01).
- Partes de Elaboración de Líneas Automáticas (F-05/02).
- Partes de Elaboración de Líneas Automáticas (F-05/03).