

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).