

<p><b>PANADERÍA RULL, S. L.</b></p>	<p><b>INSTRUCCIÓN DE TRABAJO DE FERMENTACIÓN Y COCCIÓN O PRECOCCIÓN</b></p>	<p>IT-RUL-05.3 REVISIÓN 0 FECHA 13-06-03 Página 1 de 4</p>
---	---	--

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.*

<p><b>PANADERÍA RULL, S. L.</b></p>	<p><b>INSTRUCCIÓN DE TRABAJO DE FERMENTACIÓN Y COCCIÓN O PRECOCIÓN</b></p>	<p>IT-RUL-05.3 REVISIÓN 0 FECHA 13-06-03 Página 2 de 4</p>
---	--	--

### 1. OBJETO

El objeto de esta Instrucción de Trabajo es definir el proceso de fermentación y su posterior cocción o precocción, según se requiera, durante la producción en **PANADERÍA RULL**.

### 2. ALCANCE

Proceso de fermentación y cocción, o, fermentación y precocción 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

	<b>RESPONSABLE</b>	<b>INSTRUCCIONES</b>	<b>REGISTROS</b>
4.1	Operario	Introduce los carros llenos de bandejas en las cámaras de fermentación.	
4.2	Operario	<p>Comprueba que las condiciones de fermentación son las adecuadas a través de los indicadores oportunos, es decir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprueba que el digital del cuadro de la cámara de fermentación se encuentra a 24°C aproximadamente.</li> <li>- Comprueba que el higrómetro interior de la cámara marca una humedad comprendida entre 75% y 80% de humedad.</li> </ul>	
4.3	Operario	<p>Para las líneas automáticas mantiene en la Cámara de fermentación los carros con las bandejas de pan durante cinco horas.</p> <p>Para la línea artesanal mantiene en la Cámara de fermentación los carros con las bandejas de pan durante 30'.</p>	
4.4	Operario	Traslada los carros a la zona donde se encuentran los hornos para proceder a su cocción o precocción según proceda.	

<p><b>PANADERÍA RULL, S. L.</b></p>	<p><b>INSTRUCCIÓN DE TRABAJO DE FERMENTACIÓN Y COCCIÓN O PRECOCCIÓN</b></p>	<p>IT-RUL-05.3 REVISIÓN 0 FECHA 13-06-03 Página 3 de 4</p>
---	---	--

	RESPONSABLE	INSTRUCCIONES	REGISTROS
4.5	Panadero	Antes de introducir los carros en los hornos, realiza el corte del pan dándole el relieve correspondiente con ayuda del elemento de corte adecuado o bien manualmente en función del número de cortes a dar a cada pieza (ver anexo).	
4.6	Panadero	Revisa el estado del corte a la salida de la máquina con la finalidad de repasar manualmente aquellas piezas de pan en las que los cortes no se hayan realizado adecuadamente (ver anexo).	
4.8	Panadero	Coloca las bandejas de pan en los carros para proceder a la introducción de los mismos en el horno.	
4.9	Panadero	<p>Anota en el Parte de Cocción (F-05.3/01) los siguientes datos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las horas de entrada en el horno</li> <li>- Los carros que entran</li> <li>- N° de hornos</li> <li>- Trabajador que realiza las operaciones.</li> </ul>	Parte de Cocción (F-05.3/01)
4.10	Panadero	<p>Una vez el horno a 180°C introduce los carros dándole 12 segundos de vapor y manteniéndolo durante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 12-14 minutos cuando sea precocción.</li> <li>- 20-25 minutos sea cocción.</li> </ul> <p>Los parámetros anteriormente definidos son introducidos a través del cuadros de horno y controlados mediante los indicadores digitales del mismo.</p>	
4.11	Panadero	<p>Una vez finalizado el proceso de cocción o precocción, según proceda, saca los carros del horno para que pasen a la fase de congelación.</p> <p>Anota en el Parte de Cocción la hora de salida del horno.</p>	Parte de Cocción (F-05.3/01)

<p><b>PANADERÍA RULL, S. L.</b></p>	<p><b>INSTRUCCIÓN DE TRABAJO DE FERMENTACIÓN Y COCCIÓN O PRECOCCIÓN</b></p>	<p>IT-RUL-05.3 REVISIÓN 0 FECHA 13-06-03 Página 4 de 4</p>
---	---	--

**5. ANEXOS**

- Parte de Cocción (F-05.3/01).
- Cortes:

\_\_\_\_\_  
/ / / / / /

Baguetina y baguetina integral

\_\_\_\_\_  
/ / / / / /

Miniviena y viena

\_\_\_\_\_  
/ / / / / /

Baguette y barras

Manual 1 corte

Bocaditos, montaditos, leñas, sin sal

Manual 2 cortes

Montaditos