

PANADERÍA RULL, S. L.	INSTRUCCIÓN DE TRABAJO DE FORMADO	IT-RUL-05.2 REVISIÓN 0 FECHA 13-06-03 Página 1 de 2
----------------------------------	--	--

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.*

PANADERÍA RULL, S. L.	INSTRUCCIÓN DE TRABAJO DE FORMADO	IT-RUL-05.2 REVISIÓN 0 FECHA 13-06-03 Página 2 de 2
----------------------------------	--	--

1. OBJETO

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

2. ALCANCE

Proceso de formado para pan precocido-cocido ultracongelado.

3. REFERENCIAS

- Manual de Gestión de la Calidad, Cap. 7.
- **P-RUL-05** Control de la Producción.

4. DESCRIPCION

	RESPONSABLE	INSTRUCCIONES	REGISTROS
4.1	Panadero	Dependiendo del tipo de pan a fabricar se gradúa la formadora ajustando los cilindros con diferentes cortes: <ul style="list-style-type: none"> • Baguet.....2 cuchillas. • Baguetina.....3 cuchillas. • Viena y bocadito.....4 cuchillas. • Montaditos.....5 cuchillas. • Barras.....Sin cuchillas. 	
4.2	Panadero	A través de las ruletas de máquina y con ayuda de las regletas que presentan gradúa las longitudes de estirado de la masa (la experiencia del panadero será la que fije estos parámetros).	
4.3	Panadero	Va supervisando la salida de la masa del proceso una vez realizado el corte antes de su llegada a la bandeja para comprobar que la longitud de la masa es la establecida, y si no es así, para proceder al corte de los extremos hasta dejar la masa en la longitud definida.	
4.5	Operario	Va depositando las bandejas salientes del proceso de formado en los carros a la espera de su entrada a las cámaras de fermentación.	