

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE PRODUCCIÓN
		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> Porciones: 12 Rebanadas Peso: 1.550 kg (.30+/-) aproximadamente Medidas: 23 cm (.5+/-) de diámetro por 6 cm (.5+/-) de altura Caducidad: 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> Tiempo de vida de refrigeración: 5 días Tiempo de vida de congelación: 80 días Temperatura de Congelación: -18°C Temperatura de Refrigeración: 2°C a 4°C </p> <ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda solo descongelar las rebanadas ó piezas que se van a utilizar y colocar en contenedor hermético y sanitizado. - Una vez descongelado no volver a congelar, solo refrigerar. - 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.

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

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