	REPORTE DE SUPERVISOR DE PRODUCCIÓN EN TURNO R-SP-TU-01	Fecha revisión:	25/10/2019
		No revisión:	1
		Fecha emisión:	
		Página	1

Supervisor:			
Hora de entrada a horneado:		Hora de salida:	
Numero de Lote:		Cantidad total:	

FORMULACION PARA JAMÓN COCIDO		
Aditivo	**Cantidad utilizada**	**Porcentaje**
Kilogramos de Carne troceada:		100%
Agua:		50%
Sal:		3%
Azucar :		1.30%
Nitritos		2.30%
Fosfato:		2.32%
Codimento California:		1%
GMS:		0.16%
Ligador:		5.78%
Soya:		0.31%
Carregenina:		0.71%
Formula para obtener el Rendimiento R=Kg de jamon obtenido / Kg de carne empleada * 100		
Total:		Kg
Jamón Obtenido:		Kg
Rendimiento		%

CONTROL DE TEMPERATURAS				
Proceso	**Temperaratura (°C)**		**Temperatura registrada (°C)**	
	Horno	**Interna**	**Horno**	**Interna**
Cocción con vapor 1	65	68		
Cocción con vapor 2	75	68		
Cocción con vapor 3	85	68		
Secado rapido	45	-		
Enfriamiento	-4	68		
Coccion con vapor 4	68	68		
Secado rapido 2	45	-		
Enfriamiento 2	-4	-		

Refrigeración	4	-		

Firma de supervisor en turno

ELABORÓ	REVISÓ CONTENIDO	AUTORIZÓ
TSU Melissa Perez Vidal	TSU Melissa Perez Vidal	M.C. Carlos A. Reynoso Ocampo