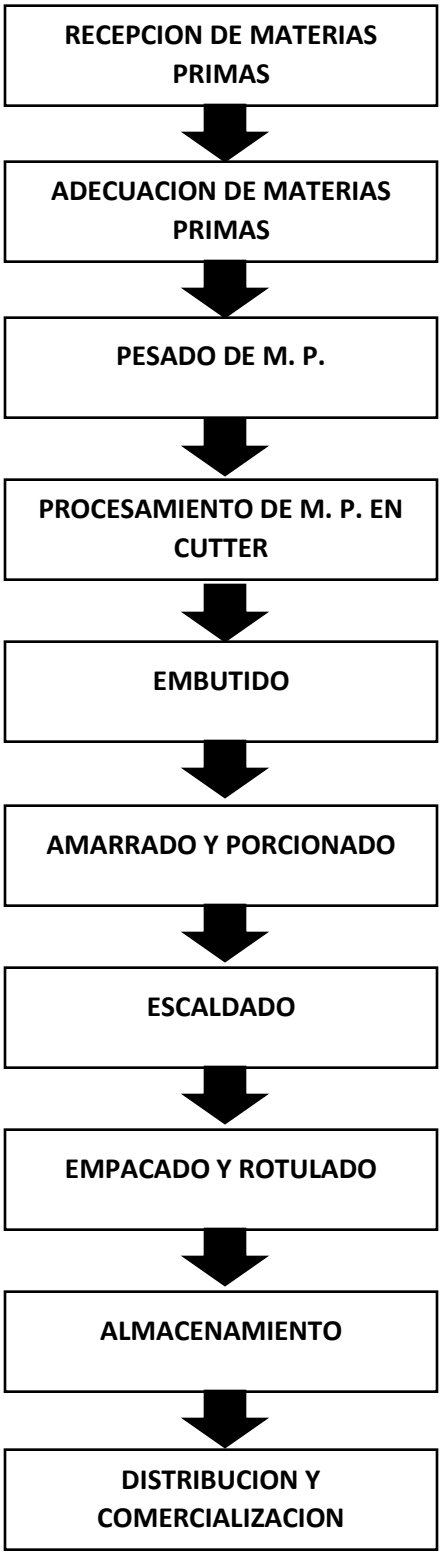
DIAGRAMA DE FLUJO PARA LA ELABORACION DE SALCHICHA SUIZA



Se realiza la recepción a 8°C.

Se realiza el pesado a 12°C.

Entre 0-4°C por 7 minutos.

Entre 75-80°C por 30 minutos, verificar que temperatura interna supere 70°C

Control de calidad organoléptico, Fisicoquimico y Microbiologico

En temperatura de refrigeración 0-4°C manejando sistema de inventarios PEPS.

En temperatura de refrigeración 0-4°C