



**Buenas Prácticas de Manufactura**  
**Formato de Control de Temperatura Condimentero**  
**RA-FO-TECO-CH-01**



**Límite Crítico:**  
 1. Temperatura interna de condimentos y salsas menor o igual a 5°C  
 2. Productos en buen estado, sin partes dañadas(oscuras, podridas, o con mal olor, olor no característico).  
 3. Cama de hielo integra, mueble limpio, sin residuos de alimentos.  
**Acción Correctiva**  
 1. Si la temperatura es mayor a 5°C, revisar la cama de hielo: que no haya descongelación evidente, y que el inserto este en contacto con el hielo.  
 2. Si el producto se encuentra en mal estado, avisar al supervisor y mermar.  
 3. Si el condimentero no se encuentra en buenas condiciones, cambiar cama de hielo o limpiar de acuerdo a la desviación encontrada. colocar bolsa si esta roto. 4. **Las mediciones deben realizarse en los siguientes momentos:** a). Media hora después de terminar la habilitación del condimentero. b) 3 horas después de la apertura del cine. c) Entre las 6 a 7 pm d) Una hora antes de cerrar el cine.

*Mes:* \_\_\_\_\_ *Año:* \_\_\_\_\_

---

*Semana #* \_\_\_\_\_ :

*Del* \_\_\_\_\_ *al* \_\_\_\_\_ *de* \_\_\_\_\_

---

**Supervisó:** \_\_\_\_\_

---

**Fecha:** \_\_\_\_\_

---

**Metodología de Revisión:**  
 Colocar el termómetro de aguja dentro del inserto donde se va a realizar la medición. La aguja del termómetro debe quedar en contacto con el alimento. Dejar por 1 minuto en cada inserto. Sacar el termómetro tomándolo por el mango y registrar la temperatura. Si se encuentran desviaciones realizar las acciones correspondientes descritas en el apartado Acción Correctiva.

<b>DIA</b>	<b>Tomate</b>	<b>Cebolla</b>	<b>Jalapeños</b>	<b>Mayonesa</b>	<b>Mostaza</b>	<b>Ketchup</b>	<b>Palta</b>	<b>REALIZO</b>
<b>JUEVES</b>	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
<b>VIERNES</b>	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
<b>SABADO</b>	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
<b>DOMINGO</b>	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
<b>LUNES</b>	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
<b>MARTES</b>	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
<b>MIERCOLES</b>	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	

**OBSERVACIONES GENERALES:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_