

**RECETA CANCHITAS
PERU**

REGION ANDINA

RA-RE-PLMTS-TRA-02

Equipos



**Palomera
Gold Medal**

Materias Primas



**Aceite Vegetal
(cantidad
inyectada en
automático)**



Maíz



**Saborizante
Caramelo**



**Saborizante
Mantequilla**



**Saborizante
de Picante**

Utensilios



**Medidor de Maíz para
Gold Medal
(Al ras 900g)**



**Cucharon de
Maíz**



**Contenedor de Saborizante
mantequilla (30 g)
Saborizante picante (60 g)**



**Contenedor
Saborizante**

Insumos



**Canastas o
contenedores para
Canchitas**



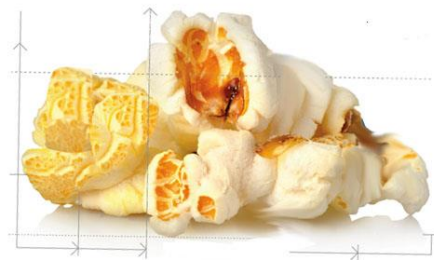
Separadores

INGREDIENTES Y CANTIDADES PARA UNA CARGA DE 32 ONZAS DE CANCHITAS

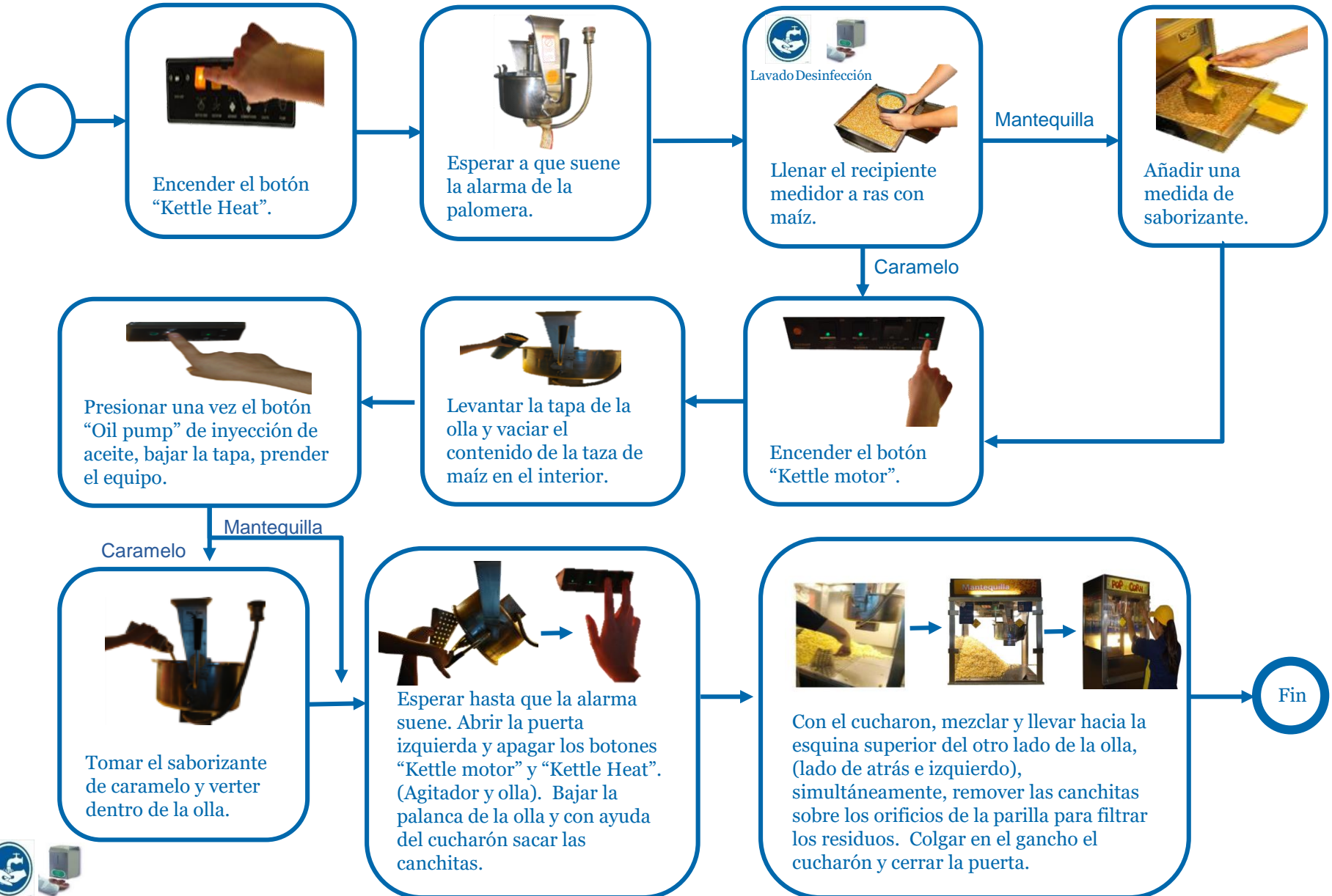
MATERIA PRIIMA	MAÍZ	ACEITE VEGETAL	SABORIZANTE MANTEQUILLA	SABORIZANTE DE PICANTE	SABORIZANTE GLAZE POP
CANCHITAS DE MANTEQUILLA	900 g	250 ml	30 g	----	----
CANCHITAS DE CAMELO	900 g	300 ml	----	----	794 g
CANCHITAS PICANTES	900 g	300 ml	----	60 g	----

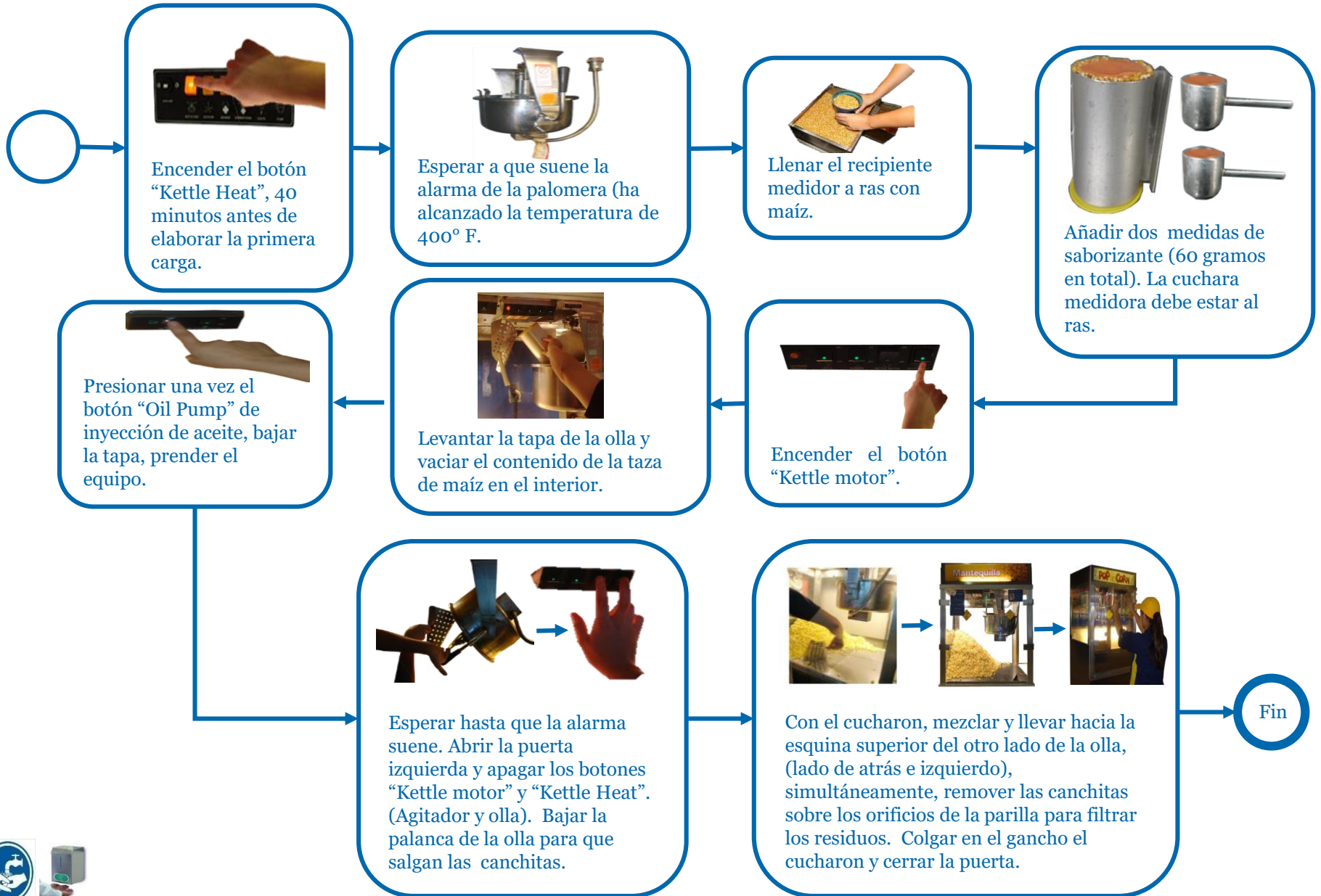
CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- ✓ Calientes
- ✓ Crujientes
- ✓ Completas
- ✓ Buen sabor



Esta receta aplica para la capacidad de la palomera Gold Medal, que es una carga de 32 onzas,





Variedades



Caramelo



Mantequilla



Picantes

Tamaños



Jumbo
170 oz



Grande
130 oz

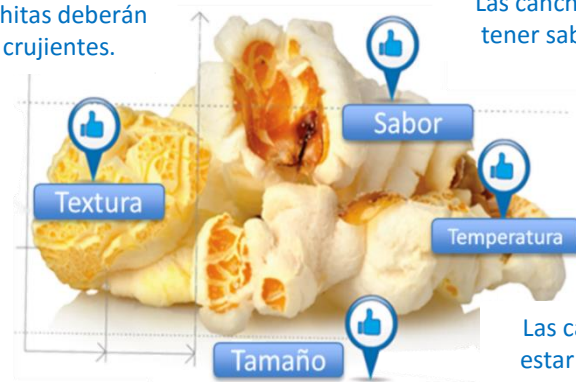


Mediana
85 oz



Pequeña
46 oz

Las canchitas deberán estar crujientes.



Las canchitas no deberán tener sabor a quemado.

Las canchitas no deberán estar frías al momento de servir al cliente.

La mayoría de las canchitas deberán estar completas.

1



Toma una canasta del tamaño elegido por el cliente, armarla sin tocar el interior.

2



Llenado: Abrir el gabinete superior de la maquina de canchitas correspondiente.

3



Servir las canchitas con ayuda del cucharón, sin presionarlas, no golpear con el cucharón.

4



Verificar que se encuentren copeteadas, no deben estar apretadas.

5



Cerrar las puertas de la palomera y entregar las canchitas al cliente.



Las manos deben estar limpias (lavadas) y desinfectadas

Tamaños



Jumbo
170 oz

Grande
130 oz

Mediana
85 oz

Variedades

Caramelo-Picante
Mantequilla-Picante
Caramelo-Mantequilla



1



Toma una canasta del tamaño elegido por el cliente, armarla sin tocar el interior.



2

Canchitas Mix: cuando hay separador, colocar un separador al interior de manera diagonal.



3

Llenado: Abrir el gabinete superior de la maquina de canchitas correspondiente.



4

Servir las canchitas con ayuda del cucharón, sin presionarlas, no golpear con el cucharón. **Sin separador:** Inclinarse la canasta, servir siempre en el primer compartimiento las canchitas de mantequilla.



5

Servir el otro sabor (caramelo o picante) en el segundo compartimiento, si tiene separados, si no cuenta con este, al otro lado teniendo la canasta ligeramente inclinada.



6

Cerrar las puertas de la palomera.



7

El producto debe quedar copeteado, no apretado. A veces se mezclan los sabores un poco, lo que es normal.



8

Entregar al cliente la canasta/vaso con canchitas.

ANEXOS

Tener en cuenta las siguientes observaciones en la recepción del pedido :

- ✓ Verificar que el producto este con la caja cerrada y que el saborizante cumpla con la matriz de caducidad.
- ✓ Si al realizar el paso anterior, el producto se encuentra agrietado, roto y/o fuera de la matriz de caducidad devolver el producto comunicando lo sucedido por medio de un correo al ejecutivo asignado al conjunto por el proveedor, este correo debe ir con copia a compras para estar informados.
- ✓ Apilar las cajas de 3 como máximo.
- ✓ Verificar la fecha de vencimiento del producto la cual se encuentra en un sticker blanco en uno de los lados de la caja, si la fecha de vencimiento es corta, devolver el producto comunicando lo sucedido por medio de un correo al ejecutivo asignado al conjunto por el proveedor, este correo debe ir con copia al área de compras para que este informado.



Nota:

*Tiempo de vida de insumo: 8 meses

*Matriz de caducidad: 8 meses

*Las parihuelas deberían ser de plástico para el apilamiento de alimentos según BPA.

Nota:

*El proveedor no reconoce mermas.

Almacenamiento de Saborizante de Mantequilla y de Picante

1



*Almacenar en su envase original sellado, en un lugar seco, fresco y ventilado.

*Mantener a temperatura Y MANIPULACION ambiente (15-30 °C) y protegido de la luz solar.

*Apilar las cajas de 3 unidades.

2



*El saborizante es un pack de una caja que tiene en su interior una bolsa por 10 kilos de Peso Neto.

3



*Las cajas tienen un sticker con la fecha de vencimiento del insumo.

4



*Para la habilitación del día, el insumo debe ser vaciado en el recipiente de saborizante.

*Si sobra saborizante debe retirarse del contenedor y guardar en bolsa plástica pequeña y limpia.

*Almacenar el saborizante en un lugar adecuado.

PROCEDIMIENTO PRIMERAS ENTRADAS PRIMERAS SALIDAS (PEPS)

1



Tomar primero el producto de arriba de la estiba izquierda hacia abajo.

2



Al terminar la estiba izquierda continuar hacia atrás.

3



Al terminar con la estiba de atrás continuar con la estiba delantera hacia la derecha.

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	6/7/2014
02	Se elabora la guía solo para Perú. Se agrega la cancha picante. Se agregan especificaciones de recepción de saborizante y almacenamiento.	16/06/2016