

# PUNTOS DE INSPECCIÓN NECESARIOS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS HORNEADOS

## 1 INGREDIENTES ENTRANTES

Los proveedores deben cumplir los requisitos de puntos de control crítico de análisis de peligro (HACCP). La Industria Panificadora debe inspeccionar los ingredientes entrantes.

## 2 AMASADO

Usar detectores de metales para encontrar objetos extraños.

## 3 DESPUÉS DEL HORNEADO/ ANTES DEL ENVASADO

El tipo de equipo de inspección depende del producto. Los verificadores de peso pueden asegurar un peso uniforme antes del envasado.

## 4 DESPUÉS DEL ENVASADO

El tipo de equipo de inspección depende del material de envasado. En esta etapa, comúnmente se usan los Verificadores de Peso.

## 5 DESPUÉS DE LA COLOCACIÓN EN CAJAS

Algunos inspeccionan en la etapa de empaquetado final con detectores de rayos X.

Comuníquese con nuestros expertos en aplicaciones para idear una solución para su planta.

fuelle: shutterstock