

## **A. PLAN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y PROCESADO**

<b>1. RECEPCIÓN DE SUMINISTROS .....</b>	<b>4</b>
1.1 Censos de proveedores .....	4
- Proveedores de materias primas y auxiliares	
- Proveedores de envases y embalajes	
- Proveedores en potencia	
1.2 Ficha de seguimiento de proveedor .....	8
1.3 Protocolos .....	10
- Inclusión de proveedores	
- Recepción de materias primas y materias auxiliares	
- Recepción de materias primas a temperatura regulada	
- Recepción de envases y embalajes	
<b>2. ALMACENAJE .....</b>	<b>17</b>
2.1 Informe de no conformidad de productos almacenados .....	17
2.2 Hoja de registro de la temperatura de las cámaras de refrigeración .....	18
2.3 Protocolo de los procedimientos de almacenaje .....	20
<b>3. PREPARACIÓN DE SUMINISTROS .....</b>	<b>22</b>
3.1 Protocolo de la preparación de suministros .....	22
<b>4. PREPARACIÓN DE LA MASA MADRE .....</b>	<b>25</b>
4.1 Fichas de seguimiento .....	25
- Preparación de la masa madre	
- Maduración de la masa madre	
4.2 Protocolo de la fabricación de la masa madre .....	30
<b>5. FABRICACIÓN DE LA LÍNEA DE PANADERÍA .....</b>	<b>32</b>
5.1 Protocolo de la fabricación de los productos de la línea de panadería .....	32

<b>6. FABRICACIÓN DE LA LÍNEA DE BOLLERÍA .....</b>	<b>36</b>
6.1 Protocolo de fabricación de los productos de la línea de bollería .....	36
<b>7. FABRICACIÓN DE LA LÍNEA DE GALLETERÍA.....</b>	<b>42</b>
7.1 Informe de no conformidad para los productos de la línea de galletería .....	42
7.2 Protocolo de fabricación de la línea de galletería .....	43
<b>8. FABRICACIÓN DE LA LÍNEA DE PASTELERÍA.....</b>	<b>45</b>
8.1 Informe de no conformidad para los productos de la línea de pastelería .....	45
8.2 Protocolo de fabricación de la línea de pastelería .....	46
<b>9. ENVASADO .....</b>	<b>49</b>
9.1 Plan para el control del contenido efectivo de los envases.....	49
- Descripción del método para el control del contenido efectivo de los envases	
- Ficha del control del contenido efectivo	
9.2 Orden de envasado.....	54
9.3 Protocolo de envasado.....	56
<b>10. EMBALAJE.....</b>	<b>59</b>
10.1 Protocolo de embalaje de los productos envasados.....	59
<b>11. EXPEDICIÓN DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS .....</b>	<b>60</b>
11.1 Informe de no conformidad en la expedición de productos elaborados.....	61
11.2 Protocolos .....	61
- Preparación de pedidos	
- Transporte de pedidos	
<b>12. TRATAMIENTO DE LAS DEVOLUCIONES .....</b>	<b>64</b>
12.1 Hoja de registro de devoluciones .....	64
12.2 Informe de devolución de producto expedido .....	66

<b>13. MANTENIMIENTO DE LA MAQUINARIA.....</b>	<b>68</b>
13.1 Ficha de seguimiento del mantenimiento de la maquinaria .....	68

## **B. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

<b>14. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA EMPRESA .....</b>	<b>70</b>
14.1 Necesidades de mano de obra .....	70
14.2 Protocolos de limpieza y desinfección .....	72
- Cuadro resumen de los protocolos del PLD	
- Protocolos	

## **C. PLAN DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN**

<b>15. DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN DE LA EMPRESA.....</b>	<b>101</b>
15.1 Hoja de registro de actuaciones del PDD .....	101
15.2 Croquis de la situación de los cebaderos en la planta sótano .....	103

## **D. PLAN DE CONTROL DEL MANUAL**

<b>16. CONTROL DE PLANES .....</b>	<b>104</b>
16.1 Orden de pedido.....	104
16.2 Hoja de control de la planta sótano.....	106
16.3 Orden de fabricación.....	108
16.4 Hoja de control del PLD de la planta piso .....	110
16.5 Hoja de control del PDD.....	112

## **E. PLANOS**

- 1. DISTRIBUCIÓN PLANTA PISO**
- 2. DISTRIBUCIÓN PLANTA SÓTANO**
- 3. REFORMAS PLANTA PISO**
- 4. REFORMAS PLANTA SÓTANO**