
		<b>RUTA ELABORACIÓN DE LICORES</b>		
VERSIÓN: 00	RESPONSABLE: SUBGERENTE TÉCNICO	FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025	PÁGINA 1 DE 3	CODIGO: FAB-FOR-05

Producto: \_\_\_\_\_ Tanque: \_\_\_\_\_ No de cochada \_\_\_\_\_

Volumen teórico: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

9999


INSUMO	HORA INICIAL	HORA FINAL	CANTIDAD INICIAL CONTADOR	CANTIDAD FINAL CONTADOR	CANTIDAD SEGÚN NIVEL	OBSERVACIONES
ADICION ALCOHOL EXTRANEUTRO						
INSUMO	HORA INICIAL	HORA FINAL	OBSERVACIONES			
BASE DE ESENCIAS PREP.LABORATORIO						
RECOLECCION DE ALCOHOL						
MEZCLA JARABE DE ESENCIAS Y ALCOHOL						
AGITACION						
ADICION AGUA AL TANQUE DE PREPARACION						
ADICION AZUCAR						
FILTRADO						

		<b>ruta elaboración de licores</b>		
VERSIÓN: 00	RESPONSABLE: SUBGERENTE TÉCNICO	FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025	PÁGINA 2 DE 3	CODIGO: FAB-FOR-05

N° de cochada\_\_\_\_\_

LOTES UTILIZADOS:

INSUMOS	LOTE O FECHA DE RECIBO (DONDE APLIQUE)	FECHA DE CONSUMO PREFERENTE
ANETOL		
ANIS MATALAHUGA		
BADIANA CHINA		
MENTA PIPERITA		
BANANO O PLATANO		
ALMENDRA		
AÑEJADOR		
ALCOHOL EXTRANEUTRO		
AZUCAR		
COLORANTE ALIMENTOS		

		<b>ruta ELABORACIÓN DE LICORES</b>		
VERSIÓN: 00	RESPONSABLE: SUBGERENTE TÉCNICO	FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025	PÁGINA 3 DE 3	CODIGO: FAB-FOR-05

CONTROL DE CAMBIOS				
Versión	Fecha	Elaboró	Reviso/Aprobó	Comentarios
00	02/05/2025	Subgerente Técnico/Contratista Calidad	Comité de gestión y desempeño	Creación del documento