

PASOS PARA USAR EL BURBUJEADOR QUE GARANTIZAN LA CALIDAD

REVISE ESTOS 5 PASOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD

Instrucciones para la preparación de jugos Minute Maid® en un burbujeador



1. MEZCLA CORRECTA

Preparación de un lote

1. Lávese las manos con agua y jabón.
2. Comience cada lote con el bol del burbujeador limpio y vacío.
3. Siempre use envases y herramientas para mezclar **limpios y destinados para ese fin**.
4. Siempre use el concentrado descongelado correctamente.
5. Identifique la proporción de agua y concentrado para el producto.



Mézclelo correctamente

1. Mezcle el concentrado descongelado correctamente con la cantidad adecuada de agua potable.
2. Use un guante para alimentos y una herramienta limpia para mezclar el jugo.
3. Mezcle muy bien revolviendo las veces que sean necesarias hasta que el concentrado se haya disuelto.
4. Retire la tapa del bol limpio del burbujeador y transfiera el lote al bol.
5. Coloque la tapa al bol inmediatamente.
6. Instale la traba de la tapa (si se encuentra disponible).
7. Deseche el producto restante cuando se complete el tiempo de conservación.*

*Los tiempos de conservación se identifican por paquete o frescura.

2. TEMPERATURA

El jugo se debe servir frío.

¿Cuán frío?

35 °F - 45 °F

De 35 °F (1,5 °C) a 45 °F (7 °C).



Por qué es importante

Es importante que el concentrado congelado, el concentrado descongelado y el jugo servido estén fríos para mantener la frescura.

Si la temperatura al momento de servir es superior a 45 °F (7 °C), haga lo siguiente:

- Controle que los conductos de ventilación del burbujeador no estén tapados.
- Verifique que la salida de aire tenga un espacio libre de, al menos, 2 in (5 cm).
- Obtenga asistencia para la solución de problemas de Grindmaster™.
- Deseche el producto que haya permanecido a una temperatura superior a 45 °F (7 °C) durante dos (2) horas.

Temperatura de descongelación

El concentrado congelado se debe descongelar en un refrigerador para mantener una temperatura de 40 °F (5 °C) o inferior.

- Evite los métodos de descongelación acelerados que exponen el concentrado al calor. La exposición al calor genera sabores extraños en el jugo servido.

3. SABOR

El jugo no debe presentar ningún sabor extraño.

Controlar diariamente

Pruebe el jugo todos los días (antes de servirlo a los clientes).

- ¿Está frío?
- ¿Está bien mezclado?
- ¿El sabor tiene la dulzura/proporción correcta?
- ¿El jugo no presenta sabores ni olores extraños?

Si identifica un sabor extraño, verifique lo siguiente:

- ¿Se siguieron los procedimientos de limpieza?
- ¿El concentrado está almacenado correctamente? (Consulte el envase).
- ¿El filtro de agua recibe el mantenimiento adecuado?



Coca-Cola

Servicios de la industria alimenticia

Apoyando el crecimiento, compartiendo el éxito

No sirva bebidas de los surtidores cuando se hayan emitido alertas sobre alteraciones en la calidad del agua.

Una vez que se haya dado por terminada la situación de alerta, consulte los procedimientos de reinicio de las operaciones o visite <http://www.cokesolutions.com/Operations/Pages/Site%20Pages/Dispensed%20Beverage%20Quality.aspx> o llame al 1-800-241-2653.

4. FRESCURA

¡Primero en entrar, primero en salir!

Por qué es importante

Recuerde: la razón por la que su cliente pide un jugo es por su excelente sabor. Sus clientes esperan que les sirvan un jugo fresco de sabor excelente. La frescura es esencial para lograr un jugo de calidad.

Qué hacer

Es fácil mantener el área surtidora limpia y ordenada si sigue este programa regular de actividades.

1. Revise el código de fecha en el envase de cartón con recubrimiento plástico. Cada envase tiene un sello estampado con un código de fecha que indica la fecha de vencimiento. El código de fecha aparece en una etiqueta que está pegada al envase.
2. Rote las existencias de jugo. Use siempre el envase de cartón con recubrimiento plástico más viejo primero para mantener la frescura. ¡Primero en entrar, primero en salir!
3. Evite usar envases de cartón con recubrimiento plástico que sean demasiado viejos. Consulte el envase para orientarse.
4. Los envases de cartón con recubrimiento plástico ofrecen un jugo de excelente sabor si se descongelan en un refrigerador a 40 °F (5 °C) o a una temperatura inferior.
5. Termine el lote existente antes de limpiar el bol y agregar un nuevo lote de jugo.
6. Deseche el producto del burbujeador cuando se complete el tiempo de conservación. El tiempo de conservación depende del producto. Los tiempos de conservación son los siguientes:

Jugo Minute Maid® de manzana

Consumir preferentemente antes de **48 h.**

Desechar después de **72 h.**

Jugo Minute Maid® de naranja, guayaba y maracuyá

Todos los demás productos

Desechar después de **72 h.**

LISTA DE PIEZAS DE COCA-COLA®

Etiquetas adhesivas del burbujeador Minute Maid®



Limonada campestre
CCP n.º 141717



Limonada clásica
CCP n.º 141721



Jugo de naranja
CCP n.º 141719



Desinfectante Kay-5®
CCP n.º 25823

Otras etiquetas adhesivas del burbujeador Minute Maid® (preguntar al técnico)

¿NECESITA AYUDA PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS?

Comuníquese con el Servicio Técnico de Grindmaster™ llamando al 800-695-4500.

5. LIMPIEZA

Por qué es importante

Mantener el equipo surtidor limpio ayuda a que funcione correctamente. Un aspecto limpio e higiénico les transmite a sus clientes una imagen de calidad.

Qué hacer

Es fácil mantener el área surtidora limpia y ordenada si sigue este programa regular de actividades.

Instrucciones de limpieza

Consulte las instrucciones de limpieza que se detallan en el sitio web del fabricante (www.grindmaster.com).

Frecuencia de limpieza

- Entre cada lote

y

- cada 72 horas.

(Desarmar para limpiar y desinfectar el bol y todos sus componentes).

