**ATRIBUTOS PARA DETERMINAR LA CALIADAD DE LA LECHE:**

* Porcentaje de grasa
* Porcentaje en S.N.G
* Solidos Totales
* Porcentaje en proteínas
* C.S.S X 1000
* MUN
* Tiempo de ordeño (Min)

**ATRIBUTOS PARA REGISTRAR LA LECHE**:

* Fecha de la prueba
* Muestra (Kg)

**EL RANGO PARA HACER LAS MUESTRAS ES DE 4 DÍAS. SE DEBE TENER EN CUENTA QUE EL ORDEÑO SE HACE DOS VECES AL DÍA, UNA EN LA MAÑANA Y TARDE, EN UN RANGO DE 4 DÍAS.**