

	<h1>TECNOLAC, S.A.</h1>		<b>Código de SIGD</b>	
			PR24.0606/19	
	<b>CONTROL DE ELABORACIÓN DE FUNDIDA DE QUESILLO</b>		<b>Edición:</b>	01

Fecha de producción:	Total Kilos entregados:
Producto:	Desperdicio Kilos:
ODF:	Total real kilos:
Cantidad de block entregados:	Producción esperada Kilos:

#	MAQ.	Operación	Estandarización	Hora Inicio	Hora Final	Ejecuta
1		Recepción de materia prima	Verificar cantidad/conteo de ingredientes			
2		Proceso cremex	Tiempo inicio y fin de proceso (control del proceso)			
3		Salida de cremex	Tiempo inicio y fin salida			
4		Prueba de estiramiento	Tiempo de inicio y fin de estiramiento			
5		Moldeo	Tiempo inicio y fin enmoldado (% humedad y peso del block)			
6		Traslado a cuarto frío	Tiempo de traslado a cuarto frío			
7		Limpieza de equipo	Tiempo de limpieza de equipo			

Orden de adición materia prima		Cantidad	Tiempo Inicial
1	Agua		
2	Grasa		
3	Remy 652		
4	Caseína		
5	Base		
6	Crema		
7	Cuajada		
8	Citrato		
9	Colorante		
10	Ácido		
11	Emulsificantes		
12	Sal		
13	Antimicótico		
14	Sabor		

Control de procesos	
Tiempo de espera en horas: (Total final quesillo base hasta su uso)	Hora Final QBase (1):
	Uso QBase (2):
	Espera (2-1):
°T Calentamiento Grasa:	
Acidez del cultivo:	
pH quesillo base:	
°T de fundido (70°C):	
pH Final Queso:	
% Humedad Final Queso:	
Peso Block:	
Observaciones/Acciones Correctivas	

Encargado de Línea: \_\_\_\_\_

Coordinador de Producción: \_\_\_\_\_