

	<h1 style="text-align: center;">TECNOLAC, S.A.</h1>		Código de SIGD	
			PR05.2805/18	
	REGISTRO DE PRODUCCIÓN EN LÍNEA		Edición:	4

Proceso/Producto: _____ **Fecha producción:** _____

Responsable de Proceso: _____ **Firma:** _____

RECEPCION, HIGIENIZACIÓN Y ALMACENAMIENTO ¹

Litros de leche a procesar:		T°C		°D		pH		ES		G	
Tanque origen:		Células somáticas:									

T°C = Temperatura en grados, °D = Grados Dormic para acidez, ES = Estabilidad, G = Grasa

PASTEURIZACION, DESNATADO Y T5

Leche en pasto	Hora entrada:		T°C		T°C		T°C		T°C	
	Hora fin:		T°C		T°C		T°C		T°C	
Leche Pasteurizada en T-05	Litros:		T°C		PT		Brix		ST	
			T°C		PT		Brix		ST	
	Temperatura:		T°C		PT		Brix		ST	
Observaciones/Notas:										

T°C=Temperatura en Grados Centígrados; PT=Proteína; ST=Solidos Totales

UF-OI

Hora de inicio UF:			pH		Brix		ST		T°C	
Tanques de mezclas	Hora envío:		pH		Brix		ST		T°C	
	Hora final:		pH		Brix		ST		T°C	
Permeado:		Factor de Concentración:				Litros Producidos:				
Observaciones:										

T°C=Temperatura en Grados Centígrados, ST=Solidos Totales, FC=Factor de Concentración

TANQUES DE MEZCLAS

Hora tanque 15		Litros		T°C		Brix		ST	
Hora tanque 16		Litros		T°C		Brix		ST	
Hora tanque 17		Litros		T°C		Brix		ST	
Hora tanque 15		Litros		T°C		Brix		ST	
Hora tanque 16		Litros		T°C		Brix		ST	
Hora tanque 17		Litros		T°C		Brix		ST	
Adiciones/Ingredientes:									
Observaciones:									

T°C=Temperatura en Grados Centígrados, ST=Solidos totales

¹ Análisis: grasa, proteína, lactosa, sólidos totales; según política para Compra de Leche