	TECNOLAC, S.A.	Código del SIGD	
San Julián		PR36.0303/20	
	CONTROL PARA ELABORACIÓN DE QUESO MOROLIQUE	Edición:	01

FECHA DE PRODUCCIÓN:	
ODF DE PROCESO:	
CANTIDAD KILO PLANIFICADA:	
CANTIDAD KILO REAL:	

OBSERVACIONES/ACCIONES CORRECTIVAS

Polivalente		
Corte Cuajada		
Tiempo (min).		
Velocidad (Hz).		
Agitación Cuajada		
Tiempo (min).		
Velocidad (Hz).		

PREPARACIÓN DE SOLUCIONES			
MATERIA PRIMA	CANTIDAD	CANTIDAD AGUA	HORA DE INICIO
LECHE			
CULTIVO LIFILIZADO STI-12			
CULTIVO LIOFILIZADO RSF-736			
PROTEINA			
CALCIO			
CUAJO			
SAL FINA			
SUERO			

Hora de Inicio del Proceso:	
Hora final del Proceso:	
Número de Personas:	

#	MAQ.	OPERACION	ESTANDARIZACIÓN	TIEMPO ESTÁNDAR (MINUTOS)	HORA INICIO	HORA FINAL	EJECUTA
1	TINA POLIVALENTE	Recepción de materia prima	Verificar caída de Leche Fluida/Conteo de ingredientes				
2		Caída de leche a tina Polivalente	Tiempo inicio y fin proceso (control de proceso leche y preparación de soluciones.				
3		Adición de Cultivo STI-12 Y Cultivo RSF-736	Verificar tiempo de proceso y cantidad según ODF.				
4		Adición de Proteína a tina Polivalente	Verificar tiempo de proceso y cantidad según ODF.				
5		Tiempo de espera en desarrollo de cultivos	Verificar tiempo de proceso				
6		Realizar prueba de PH	Verificar tiempo de muestreo y nivel de PH				
7		Adición de Calcio	Verificar tiempo de proceso y cantidad según ODF.				
8		Adición de Cuajo	Verificar tiempo de proceso y cantidad según ODF.				
9		Inicio y Fin de tiempo de coagulación	Verificar tiempo de proceso				
10	Corte de cuajada		Verificar tiempo de proceso				
11	Inicia y Fin de proceso de agitación		Verificar tiempo de proceso				
12	Descarga de cuajada a tina de trabajo		Verificar tiempo de proceso				
13	Tiempo de espera en tina de trabajo.		Verificar tiempo de proceso				
14	Realizar muestra de PH y acidez.		Verificar tiempo de proceso				
15	Inicia y fin proceso de desuerado.		Verificar tiempo de proceso				
16	Inicio y Fin de corte y recogido de cuajada		Verificar tiempo de proceso				
17	Proceso de corte en Dicer. Se adiciona sal fina a la salmuera y se agrega la salmuera en tina de trabajo		Verificar tiempo de proceso y cantidades según ODF				
18	Inicio y Fin de tiempo de reposo en salmuera		Verificar tiempo de proceso				
19	Desuerado de salmuera		Verificar tiempo de proceso				
20	Inicia y Fin de proceso de colocación de moldes de prensa.		Verificar tiempo de proceso				
			TIEMPO TOTAL ESTANDAR				

CONTROL DE PROCESOS DE LECHE	
T° caída de leche (°C):	
Leche pH:	
Leche Acidez:	
PH	

PH	
ACIDEZ	

PARAMETROS FINALES	
Humedad Final	
PH final	

Encargado de Línea | *Coordinador de Producción* | *Encargado de Bodega Fría*