

	<h1>TECNOLAC, S.A.</h1>		Código de SIGD	
			PR40.0403/20	
	CONTROL PARA ELABORACIÓN DE CUAJADA TERRON (EXPORTACION)			Edición:

ODF DE PROCESO: _____

FECHA PRODUCCIÓN	CANTIDAD (KILOS)		UNIDADES (CUBETAS)		PROCESO			
	PLANIFICADA	PRODUCIDA	PLANIFICADAS	PRODUCIDAS	LITROS DE SALMUERA USADOS	HORA INICIO	HORA FINAL	CANTIDAD PERSONAS

#	MAQUINA	OPERACION	ESTANDARIZACIÓN	HORA INICIO	HORA FINAL	CANTIDAD PERSONAS	CONTROL DE PROCESOS	
1		Preparación y verificación de servicios generales e higiene de equipo y utensilios	Realizar observación visual para validar que el equipo este limpio.					
2		Recepción de materia prima	Conteo de ingredientes conforme a la fórmula estándar, pesado previamente por bodega seca.					
3	TANQUE DE HIDRATACION	Inicia proceso de Hidratación de proteína. El tiempo de Hidratación oscila entre 45 a 50 minutos	Verificar temperatura oscile entre 45 °C a 50 °C.				TEMPERATURA	
							TIEMPO	
4	PASTEURIZADOR	Inicia proceso de pasteurización. En vivo a tinas de proceso.	Verificar tiempo y temperatura (Ver gráfica de pasteurizado)				TEMPERATURA	
							TIEMPO	
5	TINA	Caída de leche en Tina. Al finalizar, se agita por 3 minutos.	Verificar que la temperatura de la leche sea de 35 °C con margen de error de +/- 1. Se realiza medición de PH y acidez a la leche.				TEMPERATURA	
							ACIDEZ	
							PH	
6		Se agrega ácido cítrico en la Tina.	Verificar cantidad según ODF.				TIEMPO	
7		Se agrega el calcio en Tina.	Verificar cantidad según ODF.				TIEMPO	
8		Agregar Cuajo. Luego se agita la leche por 2 minutos.	Tiempo de agitación: 2 minutos.				TIEMPO	
9		Inicia proceso de coagulación.	Tiempo de coagulación: 35 a 40 minutos.				TIEMPO	
10		Pasados los 35 minutos, se inicia proceso de corte de cuajada. Realizar proceso de agitación de 15 a 17 minutos.	Reposo después del corte: 2 minutos. Agitación: 15 a 17 minutos.				TIEMPO	
11		Se deja reposar (10 a 15 min) y luego se recoge la cuajada a uno de los extremos de la Tina.	Verificar tiempo de proceso.				TIEMPO	
12		Inicia proceso de desuerado. Eliminación del suero y corte de cuajada en bloques.	Verificar tiempo de proceso.				TIEMPO	
13	MESA DE TRABAJO	Se traslada la cuajada a la mesa de trabajo donde se corta en cubos pequeños. Luego se pesa con 30 Lb y se agregan 10 Lb de salmuera	Verificar tiempo de proceso.				TIEMPO	

OBSERVACIONES/ACCIONES CORRECTIVAS:

Encargado de Línea

Coordinador de Producción

Encargado de Bodega Fría