

	<h1>TECNOLAC, S.A.</h1>		<b>Código de SIGD</b>	
			PR41.0403/20	
	<b>CONTROL PARA ELABORACIÓN DE CREMA INDUSTRIAL</b>		<b>Edición:</b>	01

# ODF DE PROCESO: \_\_\_\_\_

FECHA DE PRODUCCIÓN: \_\_\_\_\_

CANTIDAD DE PERSONAS: \_\_\_\_\_

CREMA INDUSTRIAL		LITROS DE LECHE			PROCESO		PORCENTAJE DE GRASA	
CANTIDAD PLANIFICADA	CANTIDAD PRODUCIDA	PLANIFICADOS A DESCREMAR	DESCREMADOS EN PROCESO	DESCREMADOS	HORA INICIO	HORA FIN	LECHE	CREMA FINAL (40%)

#	MAQ.	OPERACION	ESTANDARIZACIÓN	HORA INICIO	HORA FINAL	EJECUTA	CONTROL DE PROCESOS DE CREMA	
1	DESCREMADORA	VERIFICAR CONEXIONES CON PASTEURIZADOR.	VERIFICACION VISUAL					
2		VERIFICAR VALVULA DE PRODUCCION DE DESCREMADO	VERIFICAR QUE ESTE CERRADA LA VALVULA DE PRODUCCION DE DESCREMADO Y QUE SE ENCUENTRE ABIERTA LA VALVULA DE FLUJO DE LECHE				PRESION (BAR)	
3		REALIZAR DESINFECCION EN EQUIPO A 80 °C.	VERIFICAR QUE LA TEMPERATURA SEA LA ADECUADA				CAUDAL (LITROS/HORA)	
4		SE INICIA PROCESO DE PASTEURIZACION	VERIFICAR PROCESO Y FLUJO. VERIFICAR QUE LA TEMPERATURA DE LA LECHE SEA DE 40° C.				TEMPERATURA (°C)	
5							CAUDAL (LITROS/HORA)	
6		INICIA PROCESO DE DESCREMADO	VERIFICAR PRESION DE SALIDA DE FLUJO DE LECHE. LA PRESION DEBE ESTAR EN 4 BARES. DURANTE EL PROCESO, SE TIENE EL CUIDADO DE IR CERRANDO LA VALVULA DE FLUJO DE LECHE Y ABRIENDO LA VALVULA DE FLUJO DE CREMA AL MISMO TIEMPO.				TEMPERATURA (°C)	
7		TOMAR MUESTRA DE CREMA PARA ANALISIS DE GRASA DE CREMA INDUSTRIAL	TOMAR MUESTRA DE CREMA PARA REALIZAR PRUEBA DE GRASA EN CREMA INDUSTRIAL EN LABORATORIO				PRESION (BAR)	
8		CONTINUA PROCESO DE DESCREMADO SEGÚN LA CANTIDAD REQUERIDA EN ODF. SE REALIZAN AJUSTES DE SER NECESARIO	CONTINUA PROCESO DE DESCREMADO. AL FINALIZAR EL PROCESO, SE TIENE EL CUIDADO DE IR CERRANDO LA VALVULA DE FLUJO DE CREMA Y ABRIENDO LA VALVULA DE FLUJO DE LECHE AL MISMO TIEMPO.				GRASA (%)	
							CAUDAL (LITROS/HORA)	
							TEMPERATURA (°C)	

Encargado de Línea

Coordinador de Producción

Encargado de Bodega Fría

OBSERVACIONES/ACCIONES CORRECTIVAS: