

	TECNOLAC S.A.				Código del SIGD	
					PR32.0203/20	
	CONTROL PARA ELABORACIÓN DE CUAJADA CULTIVADA				Edición:	01

PROCESO									
FECHA PRODUCCIÓN:		HORA INICIA:		HORA FINALIZA:		NUMERO PERSONAS:		# ODF:	

CANTIDAD KILO BACH PROGRAMADA: _____ CANTIDAD KILO BACH REAL: _____

#	OPERACION	ESTANDARIZACIÓN	TIEMPO ESTÁNDAR (MINUTOS)	HORA INICIO	HORA FINAL	EJECUTA	PARAMETROS	
1	Recepción de materia prima							
2	Recibir Leche pasteurizada entera	Verificación de temperatura de 40 °C					TEMPERATURA (°T)	
3	Agregar Cultivos	Se agregan CULTIVO LIFILIZADO STI-12 y CULTIVO LIOFILIZADO RSF-736 según orden de fabricación						
4	Se deja en reposo 1 hora	Verificar tiempo de proceso.					TIEMPO DE PROCESO (MIN)	
5	Pasado 1 hora, se agrega el cuajo.	Se agrega CUAJO CHYMAX – LIQUIDO según orden de fabricación						
6	Se deja en reposo por 40 minutos aproximadamente	Verificar tiempo de proceso.					TIEMPO DE PROCESO (MIN)	
7	Pasando los 40 minutos, se inicia proceso de corte de cuajada.	Proceso de corte de cuajada. Verificar tiempo de proceso.					TIEMPO DE PROCESO (MIN)	
8	Después de realizar el corte de cuajada, se mide el PH	El PH debe oscilar en 6.6					PH	
9	Se deja en reposo hasta alcanzar el PH de 5.8	Se deja en reposo hasta alcanzar un PH de 5.8. Verificar tiempo de proceso.					TIEMPO DE PROCESO (MIN)	
							PH	
10	Inicia proceso de Desuerado	Verificar tiempo de proceso.						
11	Se deja en reposo hasta alcanzar el PH de 5.1	Verificar tiempo de proceso.					TIEMPO DE PROCESO (MIN)	
TIEMPO TOTAL ESTANDAR								

OBSERVACIONES/ACCIONES CORRECTIVAS:

ENCARGADO DE LINEA

COORDINADOR DE PRODUCCIÓN

ENCARGADO DE BODEGA FRÍA