

	<h1 style="text-align: center;">TECNOLAC, S.A.</h1>		<b>Código de SIGD</b>	
			PR05.2805/18	
	<b>REGISTRO PARA PRODUCCIÓN EN LÍNEA</b>		<b>Edición:</b>	5

**Proceso/Producto:** \_\_\_\_\_
**Fecha producción:** \_\_\_\_\_

**Responsable de Proceso:** \_\_\_\_\_
**Firma:** \_\_\_\_\_

RECEPCION, HIGIENIZACIÓN Y ALMACENAMIENTO <sup>1</sup>											
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										CAUDAL L/H	
Leche en pasto	Hora entrada:		T°C entrada		T°C pasto		T°C salida		T°C T5		
	Hora fin:		T°C		T°C		T°C		T°C		
Leche Pasteurizada en T-05	Litros:		T°C pasto		PT		Brix		ST		
			T°C T5		PT		Brix		ST		
	Temperatura:		T°C T5		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

<sup>1</sup> Análisis: grasa, proteína, lactosa, sólidos totales; según política para “Compra de Leche”.