

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>		<b>FP/06</b>
			<b>Revisión: 04</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>		<b>Página 1 de 26</b>

<b>Responsable: Director de UEB</b>			
<b>Objetivo del Proceso.</b> 1. Producir yogur probiótico, natural y saborizado, de acuerdo a lo establecido en la NC 457 de Leches Fermentadas y garantizando la inocuidad del mismo según la NC ISO 22 000.			
<b>Recursos del Proceso.</b> <div> <div>           - Materias primas e insumos            - Máquinas y equipos en óptimas condiciones de explotación            - Medios de protección         </div> <div>           - Medios de cultivos y reactivos de laboratorio.            - Personal capacitado            - PC con conectividad.         </div> </div>			
<b>Proveedor</b>	<b>Entradas</b>	<b>Salidas</b>	<b>Clientes</b>
Proceso 1 Planificación	Política, Objetivos y metas de la empresa	Informe para la revisión por la dirección	Proceso 1 Planificación
	Resolución 60/2011 Norma el Sistema de Control Interno.	1. Identificación y evaluación de riesgos 2. Plan de Prevención de Riesgos 3. Evaluación periódica del Plan de Prevención de Riesgos 4. Estado de cumplimiento del Plan de Prevención	
Proceso 4 Compras	Materias primas, insumos y materiales	1. Solicitud de compra 2. Solicitudes de materias primas, insumos y materiales requeridos para la producción	Proceso 4 Compras
Proceso 7 Ventas	1. Informaciones de quejas/reclamaciones de los clientes 2. Demandas del proceso de venta	1. Plan de producción anual, trimestral, mensual. 2. Producción terminada. 3. Liberaciones e informes de laboratorio.	Proceso 7 Ventas

<b>Aprobado por</b>	<b>Nombre y Apellidos</b>	<b>Cargo</b>	<b>Firma</b>	<b>Fecha</b>
	Yudit Rodríguez Concepción	Director General		

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>		<b>FP/06</b>
			<b>Revisión: 04</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>		<b>Página 2 de 26</b>

Proveedor	Entradas	Salidas	Clientes
Proceso 2 Medición y Análisis	1. Programa anual de auditoría interna e inspecciones 2. Auditoría interna e inspecciones	1. Actas del Equipo de Inocuidad. 2. Informe de revisión al Sistema. 3. Reportes de No Conformidades y estado de las acciones correctivas y de mejoras 4. Evaluación de la eficacia del proceso 5. Cambios planificados o no que puedan afectar al SIG	Proceso 1 Planificación Proceso 2 Medición y Análisis
	Legislación legal aplicable.	Manuales, procedimientos y registros asociados a la producción de yogur.	Proceso 2 Medición y Análisis
Proceso 9 Capital Humano	1. Plan de capacitación y ofertas de cursos 2. Reglamento de evaluación del desempeño 3. Equipos de protección personal	1. Modelo de Necesidades de capacitación 2. Evaluación del desempeño de los trabajadores 3. Evaluación del coeficiente de participación laboral	Proceso 9 Capital Humano
Proceso 8 Gestión del Mantenimiento	Plan de Mantenimiento Preventivo	Orden de trabajo de mantenimiento	Proceso 8 Gestión del Mantenimiento
Dirección de negocios	1. Tramitación de ofertas de materias primas importadas 2. Informaciones de la producción	1. Aprobación de ofertas de materias primas importadas 2. Solicitud de materias primas importadas 3. Informes y partes de producción terminada.	Dirección de negocios
<b>Documentos del Proceso:</b> según anexo.			

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>	<b>FP/06</b>
		<b>Revisión: 04</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>	<b>Página 3 de 26</b>

## Anexo 1. Indicadores de desempeño

### INDICADORES DE DESEMPEÑO

Período que se evalúa: Semestre: 1\_\_\_ 2\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

Indicadores		Criterios de Evaluación			
		5	4	3	2
1	Cumplimiento del plan: Producción Real/Producción planificada				
2	Cumplimiento del Objetivo Estratégico del proceso				
3	Cumplimiento de los prerequisites del sistema HACCP				
4	El rechazo por Productos No Conformes es $\leq 2\%$				
5	Cumplimiento de las acciones correctivas según período				
6	Cumplimiento de las medidas derivadas de los controles e inspecciones relacionadas con el Control Interno.				
<b>TOTAL</b>					

**EVALUACION FINAL: Proceso Eficaz: Si \_\_\_\_\_ No\_\_\_\_\_**

#### Escala de valoración:

5: Cumplimiento íntegro del indicador: 100% o más

4: desde 4,9 hasta 4: Aceptable: cumplimiento entre un 99 y 90% del indicador

3: desde 3,9 hasta 3: Regular: cumplimiento entre 89 y 85% del indicador

2: Menor o igual al 84,9% del indicador

Cuando se obtenga 3 puntos o menos, el responsable del proceso propondrá las acciones de mejora o acciones correctivas para erradicar las causas de las no conformidades que provocan la no eficacia del proceso.

#### Donde:

PE: **proceso eficaz;**

5; 4; 3; 2: **calificación del aspecto evaluado;**

n: **cantidad de calificaciones del mismo valor;**

c: **cantidad de aspectos evaluados.**

#### Método de cálculo:

$$PE = 5(n) + 4(n) + 3(n) + 2(n) / c$$

#### Criterios de Evaluación:

**PROCESO EFICAZ** ----- Si se obtiene entre 4 y 5 puntos

**PROCESO NO EFICAZ** -----Si se obtiene 3 puntos


**Nota:** Si en el Proceso se incumple el indicador referido al Cumplimiento del plan y al Cumplimiento de los prerequisites del sistema HACCP, se declara que el Proceso es NO EFICAZ, aun cuando obtenga una evaluación entre 4 y 5 puntos.

**Realizado por:**

**Cargo:**


**Firma:**

**Fecha:**

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>	<b>FP/06</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>	<b>Revisión: 04</b>
		<b>Página 4 de 26</b>


## Anexo 2 Documentos del Proceso

<b>Código</b>	<b>Nombre del Documento</b>
FP/06	Producción de Yogur
-	Layaout
MBPM	Manual de buenas prácticas de manufactura
MSGIA	Manual del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
PE 2-06-1	Preparación, conservación y enriquecimiento de los cultivos lácticos
PE 2-06-2	Liberación y traslado de los bulbos liofilizados
PE 2-06-3	Limpieza y desinfección de las áreas
PE 2-06-4	Preparación de reactivos, medios de cultivo y diluciones
PE 2-06-5	Control de la higiene del proceso
PE 2-06-6	Toma muestra
PE 2-06-7	Análisis físico químico y microbiológico al producto en proceso y final
PE 2-06-8	Evaluación Sensorial
-	Control de temperaturas
-	Inspección al personal
-	Libro de Incidencias
	Control del Punto Crítico (Pasteurizador)
IT 2-06-01	Limpieza y esterilización de la cristalería y materiales
IT 2-06-02	Preparación de colorantes
IT 2-06-03	CIP
IT 2-06-04	Tanque de Preparación 103
IT 2-06-05	Tanque de Preparación 102
IT 2-06-06	Pasteurizador
IT 2-06-07	Tanques de Inoculación
IT 2-06-08	Máquina llenadora 1.5 L
IT 2-06-09	Maquina llenadora 5L
IT 2-06-10	Máquina llenadora de minidosis
IT 2-06-11	Etiquetadora 1.5 L
IT 2-06-12	Nevera Incubadora
IT 2-06-13	Nevera de Refrescamiento
IT 2-06-14	Nevera de proceso
IT 2-06-15	Desacomodadora
IT 2-06-16	Máquina Retractiladora
IT 2-05-23	Balanza Analítica
IT 2-05-25	Medidor Digital de pH

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>	<b>FP/06</b>
		<b>Revisión: 04</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>	<b>Página 5 de 26</b>

<b>Código</b>	<b>Nombre del Documento</b>
IT 2-05-28	Conductímetro
IT 2-05-32	Agitador Magnético
IT 2-05-33	Autoclave de mesa
IT 2-05-41	Incubadora
IT 2-05-42	Placa calefactora
IT 2-05-43	Autoclave
IT 2-05-44	Centrifuga
IT 2-05-45	Contador de colonias
IT 2-05-46	Estufa Incubadora
IT 2-05-47	Lactoflash
IT 2-05-48	Microscopio
IT 2-05-49	Refrigerador
IT 2-05-58	Analizador de Humedad
IT 2-05-59	HPLC
IT 2-05-60	Termohigrometro
-	Control de la temperatura termohigrometro
IT 2-05-61	Acceso del personal ajeno a la instalación
IT 2-05-62	Cabina de Seguridad
IT 2-05-63	Cabina de Aspiración de gases yogur



 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>		<b>FP/06</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>		<b>Revisión: 04</b>
			<b>Página 7 de 26</b>

#### Anexo 4 Inspección al personal



**Empresa de Productos Inyectables**

### INSPECCIÓN AL PERSONAL DE PRODUCCIÓN

Fecha: \_\_\_\_\_


Nombre	Limpieza personal	Uniforme	Gorro	Nasobuco	Limpieza de las manos	Estado General de salud
<b>Producción</b>						
Leonel						
Reynel						
Danay						
Yaneri						
Randy						
Clever						
Jesús						
Raidel						
Roberto						
Rachel						
Arlett						
Cristóbal						
Miguel						

#### Leyenda:

**C:** Conforme

**NC:** No Conforme

Nombre, apellidos y firma del Jefe de Brigada: \_\_\_\_\_

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>		<b>FP/06</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>		<b>Revisión: 04</b>
			<b>Página 8 de 26</b>

**Anexo 5** Libro de Incidencias




**Empresa de Productos Inyectables**

**FOLIO:** \_\_\_\_\_

**LIBRO DE INCIDENCIAS**

Fecha Detección	Incidencias	Acción tomada	Reportado por:	Verificado por:



 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>	<b>FP/06</b>
		<b>Revisión: 04</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>	<b>Página 9 de 26</b>

## Anexo 5 Control del Punto Crítico (Pasteurizador)




Empresa de Productos Inyectables

### Control del Punto Crítico

**PCC-PASTEURIZADOR** (90°C±5 x 5min)

Fecha	07:00 am	09:00 am	11:00 am	01:00 pm	03:00 pm	05:00 pm	Reportado por:	Verificado por:	Observaciones
	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)			

**(1)** En la casilla se debe escribir **grados/tiempo**

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>	<b>FP/06</b>
		<b>Revisión: 04</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>	<b>Página 10 de 26</b>


**Anexo 6 Registro Maestro**

# **REGISTRO MAESTRO**

## **PRODUCCIÓN DE YOGUR**

**EMPRESA DE PRODUCTOS INYECTABLES**

**LABIOFAM**

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos          Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>	<b>FP/06</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>	<b>Revisión: 04</b> <b>Página 11 de 26</b>

# PRODUCCIÓN DE YOGUR

**ORDEN DE PRODUCCIÓN:**

**PRODUCTO:**

**LOTE DEL PRODUCTO:**

**VOLUMEN DEL LOTE:**

**PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:**


**FECHA DE FABRICACIÓN:**

**FECHA VENCIMIENTO:**

**TURNO DE TRABAJO:**

Realizado por:.....

Nombre y Firma (Jefe de brigada)

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>	<b>FP/06</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>	<b>Revisión: 04</b>
		<b>Página 12 de 26</b>

Empresa Productos Inyectables. LABIOFAM UEB FÁBRICA YOGUR 9	REGISTRO MAESTRO Fecha:	Edición 4ta Hoja 12 de
---	----------------------------	---------------------------

### 1. Pesada de materias primas.

Materias primas	Cantidad	U/M.	Lote	Procedencia
Leche Entera Polvo		kg		
Leche Descremada Polvo		kg		
Azúcar Refino		kg		
Esencia ( )		kg		
Color ( )		kg		
Color ( )		kg		

Realizado por:.....

Chequeado por:.....

(Nombre y Firma) *Almacén*

*Tecnólogo* (Nombre y Firma)

### 2. Reconstitución de la leche.

No. tanque de reconstitución:..... Hora inicial..... temp. Agua .....°C

Cantidad de agua..... L. Hora final.....

Observaciones.....  
 .....  
 .....

Realizado por:.....


(Nombre y Firma) *Preparador*

#### 2.1. Control de la leche en proceso.

Análisis (leche)	Norma	Real	Cantidad muestra
Densidad	1,031 – 1,033 g/cm <sup>3</sup>		mL
Acidez	0,15 - 0,17 %		

Analista:.....

(Nombre y Firma) *Analista F-Q*

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>		<b>FP/06</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>		<b>Revisión: 04</b>
			<b>Página 13 de 26</b>

Empresa Productos Inyectables. LABIOFAM	REGISTRO MAESTRO	Edición 4ta
UEB FÁBRICA YOGUR	Fecha:	Hoja 2 de 9

### 3. Pasteurización de la leche.

Hora inicial ..... temperatura ..... °C Hora final .....

Observaciones.....  
 .....

Realizado por:.....  
 (Nombre y Firma) *Preparador*

### 4. Preparación del color.

Color	Cantidad de agua	Tiempo de agitación
	mL	min

Realizado por:.....  
 (Nombre y Firma) *Analista F-Q*

#### 4.1. Incorporación de la esencia y el colorante.

Parámetros	Esencia / colorante
Hora	
Temperatura (°C)	
Agitación (min)	

Realizado por:.....  
 (Nombre y Firma) *Preparador*

### 5. Inoculación.


#### 5.1. Características organolépticas del Cultivo Lácteo.

Código	Cantidad	Relación de los microorganismos	Acidez	Color	Aroma	Sabor	Textura

Observaciones:.....  
 .....

Realizado por:.....  
 (Nombre y Firma) *Microbióloga*

Leyenda:  
 C: Conforme  
 NC: No Conforme

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>	<b>FP/06</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>	<b>Revisión: 04</b>
		<b>Página 14 de 26</b>

Empresa Productos Inyectables. LABIOFAM	REGISTRO MAESTRO	Edición 4ta
UEB FÁBRICA YOGUR	Fecha:	Hoja 3 de 9

## 5.2. Inoculación de la leche.

Hora: ..... temperatura de la leche.....°C Agitación.....min  
 Volumen del tanque..... **Rango de temperatura de llenado.....°C**

Observaciones:.....

Realizado por:.....  
 (Nombre y Firma) *Preparador*

Chequeado por: .....  
*Tecnólogo* (Nombre y Firma)

## 6. Llenado

### 6.1. Control de la leche inoculada.

Cantidad muestreada	Olor	Color	Sabor
(mL)			

Realizado por:.....  
 (Nombre y Firma) *Analista F-Q*

Leyenda:  
 C: Conforme  
 NC: No Conforme

### 6.2. Llenado.

Presentación	Cantidad recibida	Cantidad planificada	Cantidad llenada	Defectuosos del llenado	Envases sucios y rotos	Resto


Hora de inicio .....

Hora final .....

Cargo	Nombre	Firma
Llenador		
Acomodador		
Auxiliares		
Auxiliares		

Observaciones.....  
 .....  
 .....

Realizado por:.....  
 (Nombre y Firma) *Llenador*

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>	<b>FP/06</b>
		<b>Revisión: 04</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>	<b>Página 15 de 26</b>

Empresa Productos Inyectables. LABIOFAM	REGISTRO MAESTRO	Edición 4ta
UEB FÁBRICA YOGUR	Fecha:	Hoja 4 de 9

### 6.3 Control del volumen.

<b>Hora</b>												
<b>Volumen (mL)</b>												

Realizado por:.....  
 (Nombre y Firma) *Analista F-Q*


### 6.4. Etiquetado.

<b>Presentación</b>	
Cantidad recibida	
Cantidad etiquetada	
Defectuosas	
Resto	

Realizado por: .....  
 (Nombre y Firma) *Llenador*

<b>Insumo</b>	<b>Lote</b>
Etiquetas	
Envase	
Tapas	


Realizado por: .....  
 (Nombre y Firma) *Almacenero*

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>	<b>FP/06</b>
		<b>Revisión: 04</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>	<b>Página 16 de 26</b>

Empresa Productos Inyectables. LABIOFAM	REGISTRO MAESTRO	Edición 4ta
UEB FÁBRICA YOGUR	Fecha:	Hoja 5 de 9

**MUESTRA DE ETIQUETA.**



 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>	<b>FP/06</b>
		<b>Revisión: 04</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>	<b>Página 17 de 26</b>

Empresa Productos Inyectables. LABIOFAM	REGISTRO MAESTRO	Edición 4ta
UEB FÁBRICA YOGUR	Fecha:	Hoja 6 de 9

## 7. Fermentación.

Presentación	Carretilla 1	Carretilla 2	Carretilla 3	Carretilla 4	Carretilla 5	Carretilla 6
Cantidad inicial						
Hora entrada						
Hora de salida						
Cantidad total						
Muestras						
Acidez						
Defectuosos						
Cantidad final						

**Temperatura**.....°C

Observaciones:.....  
 .....


Realizado por.....  
 (Nombre y Firma) *Fermentador*

## 8. Refrescamiento

Parámetros	Carretilla 1	Carretilla 2	Carretilla 3	Carretilla 4	Carretilla 5	Carretilla 6
Hora entrada						
Hora de salida						
Defectuosos						
Cantidad final						

Observaciones:.....

Realizado por: .....  
 (Nombre y Firma) *Fermentador*

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>		<b>FP/06</b>
			<b>Revisión: 04</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>		<b>Página 18 de 26</b>

Empresa Productos Inyectables. LABIOFAM	REGISTRO MAESTRO	Edición 4ta
UEB FÁBRICA YOGUR	Fecha:	Hoja 7 de 9

## 9. Enfriamiento.

<b>Presentación</b>	
Temperatura °C	
Hora entrada	
Cantidad entrada	
Defectuosos	
<b>Muestras</b>	
Físico-Químico	
Microbiológico	
Muestra testigo	
Fecha: d/m/a	
Cantidad final	

Observaciones:.....  
 .....


Realizado por.....  
 (Nombre y Firma) *Nevero*

## 10. Análisis del producto terminado.

Análisis		Norma	Resultado	Realizado por (Nombre y Firma)
Químico Físico	Acidez (%)	0,60 – 1,20		
	Grasa (%)	2,5 ± 0,1		
	Sólidos totales			
Evaluación Sensorial	Color			
	Olor			
	Sabor			
	Textura			
Microbiológico	Hongos			
	Levaduras			
	Coliformes			

Revisado por:.....  
 (Nombre y Firma) *Jefe Laboratorio*

Leyenda:  
 C: Conforme  
 NC: No Conforme

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>	<b>FP/06</b>
		<b>Revisión: 04</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>	<b>Página 19 de 26</b>

Empresa Productos Inyectables. LABIOFAM	REGISTRO MAESTRO	Edición 4ta
UEB FÁBRICA YOGUR	Fecha:	Hoja 8 de 9

## 11. Embalaje.

### 11.1 Retractilado

<b>Presentación</b>	
Cantidad inicial	
Hora inicio	
Defectuosos	
Hora final	
Cantidad de bandejas o paquetes	
Resto	
Cantidad final(unidades)	

Observaciones.....  
 .....

Cargo	Nombre	Firma
Retractilador		
Estibador		

## 12. Cálculo del rendimiento (R) y rendimiento en litros (RL)

$R = \frac{\text{Cantidad final de unidades}}{\text{Total de muestras}}$

$R = \frac{\text{Cantidad final de unidades}}{\text{Total de muestras}}$


$RL = R \times \text{Volumen de la presentación a llenar (Litros)}$

$RL = \frac{\text{Cantidad final de unidades}}{\text{Total de muestras}} \times \text{Volumen de la presentación a llenar (Litros)}$

$RL = \frac{\text{Cantidad final de unidades}}{\text{Total de muestras}} \times 100 \% / \text{volumen del lote} \times \text{L} = \text{Rendimiento en Litros} \%$

Observaciones.....  
 .....

Realizado por.....  
 (Nombre y Firma) *Jefe Planta*

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>	<b>FP/06</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>	<b>Revisión: 04</b> <b>Página 20 de 26</b>

Empresa Productos Inyectables. LABIOFAM	REGISTRO MAESTRO	Edición 4ta
UEB FÁBRICA YOGUR	Fecha:	Hoja 9 de 9

### 13. Entrega a nevera de producto terminado.

<b>Presentación</b>	
Cantidad de bandejas o paquetes	
Resto	
Cantidad total (unidades)	
Fecha d/m/a	


Entregado por: .....  
 (Nombre y Firma) *Retractilador*

Recibido por:.....  
*Nevera producto terminado* (Nombre y Firma)

Revisado por: .....  
 (Nombre y Firma) *Jefe de Brigada*

Revisado por: .....  
 (Nombre y Firma) *Esp. Aseguramiento de la Calidad*

Aprobado por:.....  
 (Nombre y Firma) *Tecnólogo*

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>	<b>FP/06</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>	<b>Revisión: 04</b> <b>Página 21 de 26</b>

**Anexo 7 Registro Maestro Cultivo Industrial**


# **REGISTRO MAESTRO**

## **CULTIVO INDUSTRIAL**

**EMPRESA DE PRODUCTOS INYECTABLES**

**LABIOFAM**

**1<sup>ra</sup> versión**

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>	<b>FP/06</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>	<b>Revisión: 04</b> <b>Página 22 de 26</b>

## PRODUCCIÓN DE CULTIVO INDUSTRIAL

**ORDEN DE PRODUCCIÓN:**

**LOTE DEL PRODUCTO:**

**VOLUMEN DEL LOTE:**

**PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO: Tanquetas de .....L**


**FECHA DE FABRICACIÓN:**

**FECHA VENCIMIENTO:**

**TURNOS DE TRABAJO:**

Realizado por:.....

Nombre y Firma (Jefe de brigada)

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>	<b>FP/06</b>
		<b>Revisión: 04</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>	<b>Página 23 de 26</b>

Empresa Productos Inyectables. LABIOFAM	REGISTRO MAESTRO	Edición 1 <sup>ra</sup>
UEB FÁBRICA YOGUR	Fecha:	Hoja 23 de 4

### 1. Pesada de materias primas.

Materias primas	Cantidad	U/M.	Lote	Procedencia
Leche Descremada Polvo		kg		

Realizado por:.....  
 (Nombre y Firma) *Almacén*

Chequeado por:.....  
*Tecnólogo* (Nombre y Firma)

### 2. Reconstitución de la leche.

No. tanque de reconstitución:..... Hora inicial..... temp. Agua .....°C

Cantidad de agua..... L. Hora final.....

Observaciones.....  
 .....  
 .....

Realizado por:.....  
 (Nombre y Firma) *Preparador*

#### 2.1. Control de la leche en proceso.

Análisis (leche)	Norma	Real	Cantidad muestra
Densidad	1,034 – 1,036 g/cm <sup>3</sup>		mL
Acidez	0,13 - 0,17 %		


Analista:.....  
 (Nombre y Firma) *Analista F-Q*

### 3. Pasteurización de la leche.

Hora inicial ..... temperatura ..... °C Hora final .....

Observaciones.....  
 .....

Realizado por:.....  
 (Nombre y Firma) *Preparador*

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>		<b>FP/06</b>
			<b>Revisión: 04</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>		<b>Página 24 de 26</b>

Empresa Productos Inyectables. LABIOFAM	REGISTRO MAESTRO	Edición 1 <sup>ra</sup>
UEB FÁBRICA YOGUR	Fecha:	Hoja 2 de 4

**4 Inoculación.**  
**4.1 Características organolépticas del Cultivo Técnico.**

Código	Cantidad	Relación de los microorganismos	Acidez	Color	Aroma	Sabor	Textura

Observaciones:.....  
 .....

Realizado por:.....  
 (Nombre y Firma) *Microbióloga*

Leyenda:  
 C: Conforme  
 NC: No Conforme

**5.2. Inoculación de la leche.**  
 Hora: ..... temperatura de la leche.....°C      Agitación.....min  
 Volumen del tanque.....  
 Observaciones:.....

Realizado por:.....  
 (Nombre y Firma) *Preparador*

Chequeado por: .....  
*Tecnólogo* (Nombre y Firma)

**6. Llenado**

**6.1. Llenado.**


Litros a llenar en las tanquetas	Cantidad planificada	Cantidad llenada	Tanquetas defectuosas del llenado	Hora de inicio	Hora final

Cargo	Nombre	Firma
Llenador		
Auxiliar		

**Observaciones**.....  
 .....

Realizado por:.....  
 (Nombre y Firma) *Llenador*



 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>		<b>FP/06</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>		<b>Revisión: 04</b>
			<b>Página 25 de 26</b>

Empresa Productos Inyectables. LABIOFAM	REGISTRO MAESTRO	Edición 1 <sup>ra</sup>
UEB FÁBRICA YOGUR	Fecha:	Hoja 3 de 4

## 7. Fermentación.

Tanquetas	Carretilla 1	Carretilla 2	Carretilla 3	Carretilla 4	Carretilla 5	Carretilla 6
Cantidad inicial						
Hora entrada						
Hora de salida						
Cantidad total						

Observaciones:.....

Realizado por.....

(Nombre y Firma) *Fermentador*

## 8. Refrescamiento

Parámetros	Carretilla 1	Carretilla 2	Carretilla 3	Carretilla 4	Carretilla 5	Carretilla 6
Hora entrada						
Hora de salida						
Cantidad						

Observaciones:.....

Realizado por: .....

(Nombre y Firma) *Fermentador*

## 9. Enfriamiento.


Hora entrada	
Cantidad entrada	
Defectuosos	
Fecha: d/m/a	
Cantidad final	

Observaciones:.....

Realizado por.....

(Nombre y Firma) *Nevero*

Empresa Productos Inyectables. LABIOFAM	REGISTRO MAESTRO	Edición 1 <sup>ra</sup>
---	------------------	-------------------------

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>FICHA DE PROCESO</b>	<b>FP/06</b>
		<b>Revisión: 04</b>
	<b>PRODUCCION DE YOGUR</b>	<b>Página 26 de 26</b>

UEB FÁBRICA YOGUR	Fecha:	Hoja 4 de 4
-------------------	--------	-------------

#### 10. Análisis del cultivo industrial.

Análisis	Resultados	Realizado por (Nombre y Firma)
Acidez (%)		
Color		
Olor		
Sabor		
Textura		
Hongos		
Levaduras		
Coliformes		

Leyenda:  
 C: Conforme  
 NC: No Conforme

Revisado por: .....  
 (Nombre y Firma) *Jefe Laboratorio*

Revisado por: .....  
 (Nombre y Firma) *Jefe de Turno*

Revisado por: .....  
 (Nombre y Firma) *Esp. Aseguramiento de la Calidad*