



# LACTEOS DE CHIAPAS, S.A. DE C.V.

CARR. BERRIOZABAL-OCOZOCOUAUTLA KM. 3.5, BERRIOZABAL, CHIAPAS C.P. 29130 TEL. 961 6561140

LCI-PO-CC-REL-001

## Recepción de Leche Fresca en Planta

Rev. No 1

Fecha de Emisión: 25 de Agosto 2017  
Vigencia a partir de: 28 Agosto 2017  
Próxima revisión: Agosto de 2018

B. A. 1



LACTEOS DE CHIAPAS, S.A.  
DE C.V.

## RECEPCION DE LECHE FRESCA EN LA PLANTA

No. de Revisión:	01
Fecha de Emisión:	25 Agosto de 2017
Fecha de Revisión:	Agosto de 2017
Fecha de Autorización:	25 Agosto 2017
Departamento de Emisión:	Control de Calidad

Elaboró	Revisó	Revisó	Autorizó
Ing. Fabiola Hernández Gutiérrez Jefe de Control de Calidad	Ing. Raúl Enrique Pérez Reyes Sub-Gerente de Planta	Ing. Sergio Rodrigo Zuart Oris Gerente General	Ing. Sergio A. Zuart Rojas Presidente del Consejo de Administración

### ÍNDICE

### Página

1. PROPÓSITO .....	2
2. ALCANCE .....	2
3. RESPONSABILIDAD .....	2
4. DEFINICIONES .....	2
5. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD .....	3-5
6. DOCUMENTO DE REFERENCIA .....	5
6. ANEXOS .....	6-12

Handwritten signatures and marks at the bottom of the page.



**Recepción de Leche Fresca en Planta**

LCI-PO-CC-REL-001

Rev. No 1

Fecha de Emisión: 25 de Agosto 2017  
 Vigencia a partir de: 28 Agosto 2017  
 Próxima revisión: Agosto de 2018

**1. PROPÓSITO**

Describir el procedimiento para realizar la recepción de leche fresca en la Planta

**2. ALCANCE**

Este procedimiento aplica a la recepción de leche fresca que llega a la Planta de Lácteos de Chiapas S.A. de C.V.

**3. DEFINICIONES**

- PC: Presidente del Consejo de Administración
- GP: Gerente de Planta
- PR: Producción
- CC: Control de Calidad

**4. RESPONSABILIDAD**

**4.1. Matriz de responsabilidad.**

Descripción de actividades	Responsables			
	PC	GP	PR	CC
Recepción de pipas en la Planta.	I	I	R	I
Recepción de pipas con leche para pruebas.	I	I	I	R
Confirmación de aceptación o rechazo de leche.	I	R	I	R

Es responsabilidad del Auxiliar de operador de producción el cumplir con el agitado de pipas con leche.

Es responsabilidad del Analista de Calidad, cumplir con este procedimiento en su totalidad.

Es responsabilidad del Jefe de Control de Calidad el dar cumplimiento a este procedimiento.



## 5. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

- 5.1. Al llegar a la planta, El chofer debe pasar a registrarse en la computadora de caseta de vigilancia y llevar inmediatamente el vehículo a la báscula para ser pesada.
- 5.2. El auxiliar de operador de producción y el vigilante debe revisar que la báscula se esté en ceros, antes de pesar la pipa.
- 5.3. Una vez que se tiene la tara, pesar la pipa, el vigilante, operador de producción y chofer deberán firmar el ticket.
- 5.4. Ya pesada la pipa se traslada por el chofer a la zona de descarga de pipas.
- 5.5. El chofer lleva la hielera con muestras de productores al Laboratorio de Control de Calidad y pide al Analista de Control de Calidad le firme de recibido.
- 5.6. El analista de Calidad debe tomar la temperatura de las muestras y regístrala en la bitácora. Debe ser máximo 8 °C.
- 5.7. Al retirarse de la Planta, el chofer debe pasar a registrarse en la computadora de caseta de vigilancia.
- 5.8. El auxiliar de operador de producción debe agitar manualmente la leche contenida en el primer tanque de la pipa por 15 o 30 minutos y debe llevar al Laboratorio de Control de Calidad, en una jarra plástica o de aluminio aproximadamente un litro de leche.
- 5.9. El auxiliar de operador de producción debe agitar manualmente la leche contenida en el segundo tanque de la pipa por 15 o 30 minutos y debe llevar al Laboratorio de Control de Calidad, en una jarra plástica o de aluminio aproximadamente un litro de leche.
- 5.10. El Analista de Calidad toma la temperatura de la leche de cada jarra y registra como temperatura de la pipa, de cada tanque. Debe de Cumplir la Norma Pradel, de acuerdo al apartado Anexo 7.3.
- 5.11. El analista de Control de Calidad realizara las siguientes pruebas fisicoquímicas de control, para verificar resultados de acuerdo a las normas Pradel. Ver anexo 7.3.



Recepción de Leche Fresca en Planta

LCI-PO-CC-REL-001

Rev. No 1

Fecha de Emisión: 25 de Agosto 2017

Vigencia a partir de: 28 Agosto 2017

Próxima revisión: Agosto de 2018

- **Pruebas de Liberación de tanques:**

- ✓ Prueba de Alcohol al 76%
- ✓ Prueba de Cocción.
- ✓ Antibióticos (Betalactámicos, Tetraciclina, Sulfas y Quinolonas)
- ✓ Adulterantes (cloruros, neutralizantes, formaldehidos, peróxido de hidrogeno y sal).
- ✓ Reductasa

Nota: cuando las pruebas de liberación de tanques no cumplan con los parámetros establecidos, se deberá informar al Jefe de Control de Calidad para que pida autorización con el Gerente planta, y se deberá descargar por aparte y se tendrá que esperar hasta que el JCC informe que hacer, en caso que no haya silo disponible para su descarga, se mantendrá en pipa hasta que llegue el JCC y de las indicaciones correspondiente posteriormente realizara las pruebas de control para poder determinar que productor incurre en el incumplimiento de dichos parámetros.

- **Pruebas de Control.**

- ✓ Grasa
- ✓ Densidad
- ✓ pH
- ✓ Sensorial (Olor, Color y Sabor)
- ✓ Solidos No Grasos
- ✓ Solidos Totales
- ✓ Proteínas

5.12. Una vez que el analista de control de calidad haya obtenido los resultados de los parámetros antes mencionado, y cumpla con los parámetros establecidos, la pipa debe ser liberada inmediatamente. Al momento de ser liberada el operador de producción deberá firmar al reverso de la hoja de recepción de leche a que silo y en qué presentación se estandarizara la leche. Con base a la programación de producción enviada por el jefe de producción de manera diaria un día antes

5.13. El analista de control de calidad debe notificar al Operador de Producción para que realice la descarga de la leche de las pipas según el programa que el jefe de producción escribió en la bitácora de producción de un día antes.

5.14. Todos los días el Analista de control de calidad debe realizar las pruebas de Control de calidad a los productores que se reciben en el día. En caso de que algún productor presente crioscopia fuera de parametro se le deberá realizar las pruebas de adulterantes.

5.15. Si la leche fresca de cada tanque y pipa no cumple con todos los requerimientos de calidad, el Analista de control de calidad debe notificar al Jefe de Control de Calidad.



Recepción de Leche Fresca en Planta

LCI-PO-CC-REL-001

Rev. No 1

Fecha de Emisión: 25 de Agosto 2017

Vigencia a partir de: 28 Agosto 2017

Próxima revisión: Agosto de 2018

- 5.16. El Jefe de Control de Calidad debe notificar al Gerente de Planta que los parámetros de calidad no se están cumpliendo y éste a su vez pedirá la autorización al Gerente General.
- 5.17. Si el Gerente de Planta o Gerente General autoriza la descarga, el Jefe de calidad deberá dar la instrucción al Analista de Calidad de notificar a producción para que se realice la descarga de la leche de las pipas.
- 5.18. Cada vez que no se cumplan parámetros de calidad por algún productor, Control de Calidad notificará por escrito los parámetros fuera de rango al productor y notificara Fomento agropecuario el incumplimiento vía correo. Es necesario archivar los avisos firmados de recibido por los productores para cualquier aclaración y auditoria.
- 5.19. En caso de que cualquier personal de Laboratorio de Control de Calidad permita la descarga de leche fresca que no cumpla con los parámetros establecidos, se aplica el anexo 7.4.
- 5.20. El Departamento de Control de Calidad debe archivar todos los registros de Recepción de Leche Fresca y Análisis a productores. Para cualquier aclaración.

## 6. DOCUMENTO DE REFERENCIA

Ninguno.

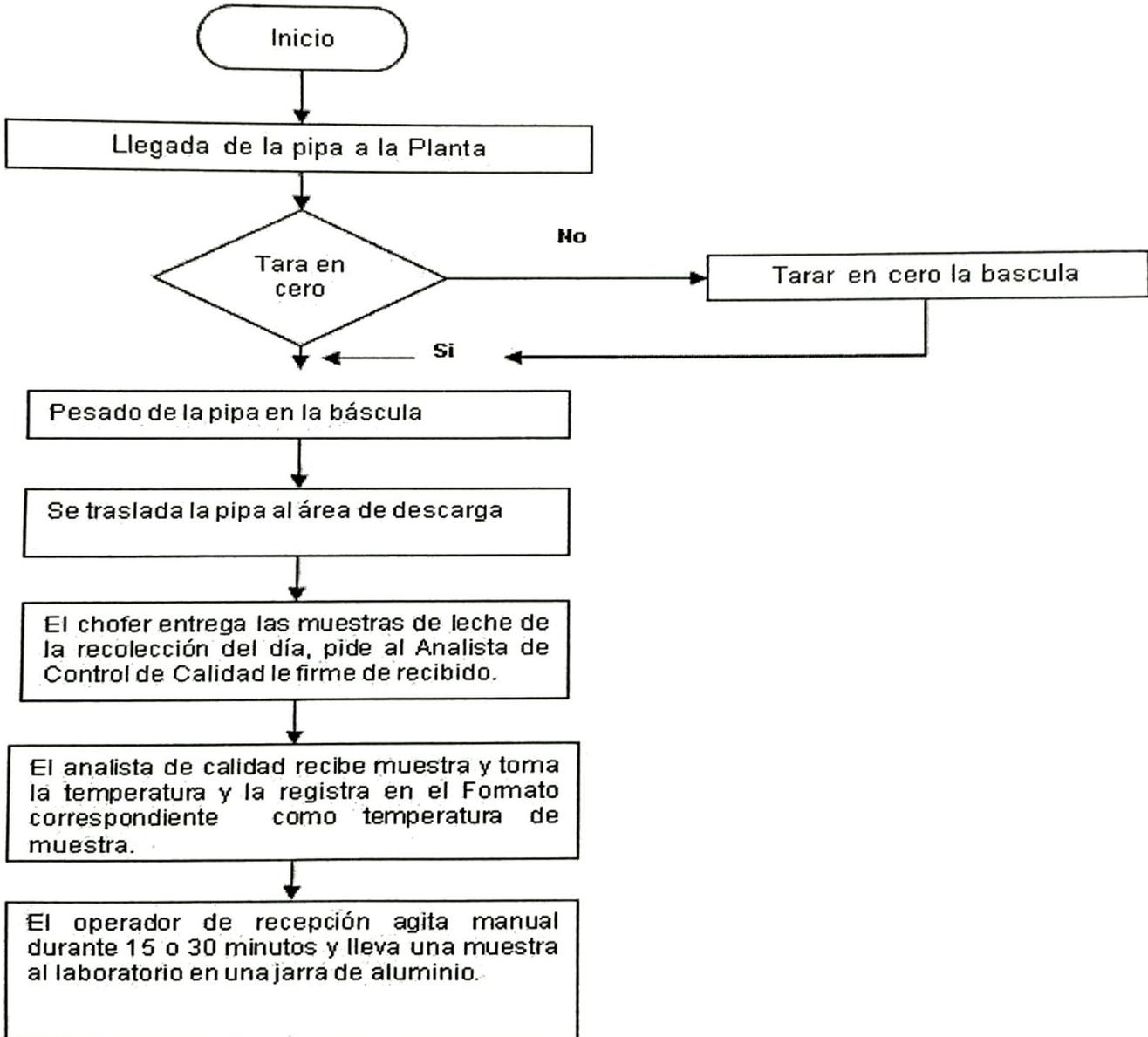


## 7. ANEXOS

### 7.1. Flujograma

Ver detalles en la descripción de actividad, punto 5 de este documento.

### 7.1 Diagrama de flujo



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



Recepción de Leche Fresca en Planta

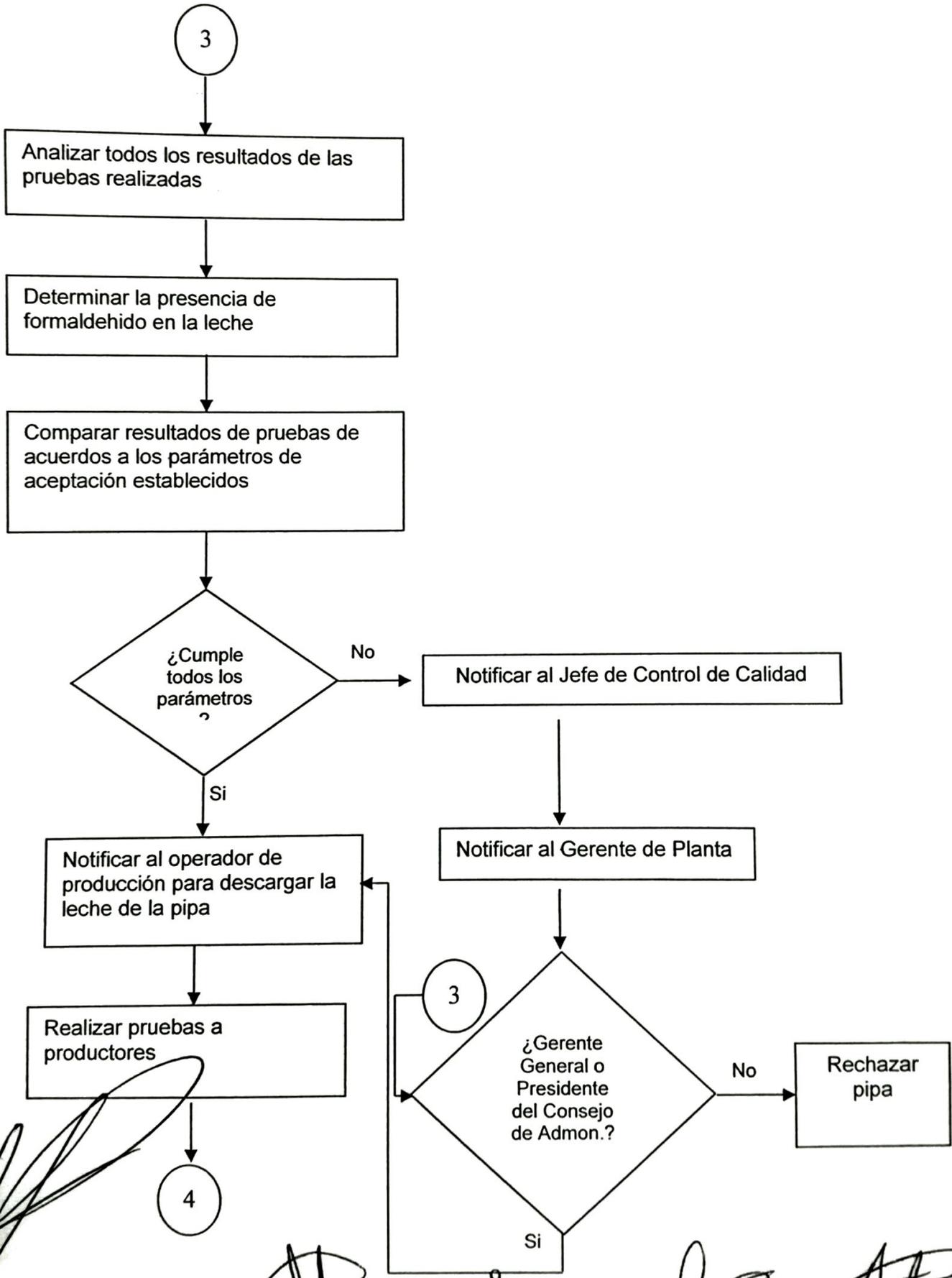
LCI-PO-CC-REL-001

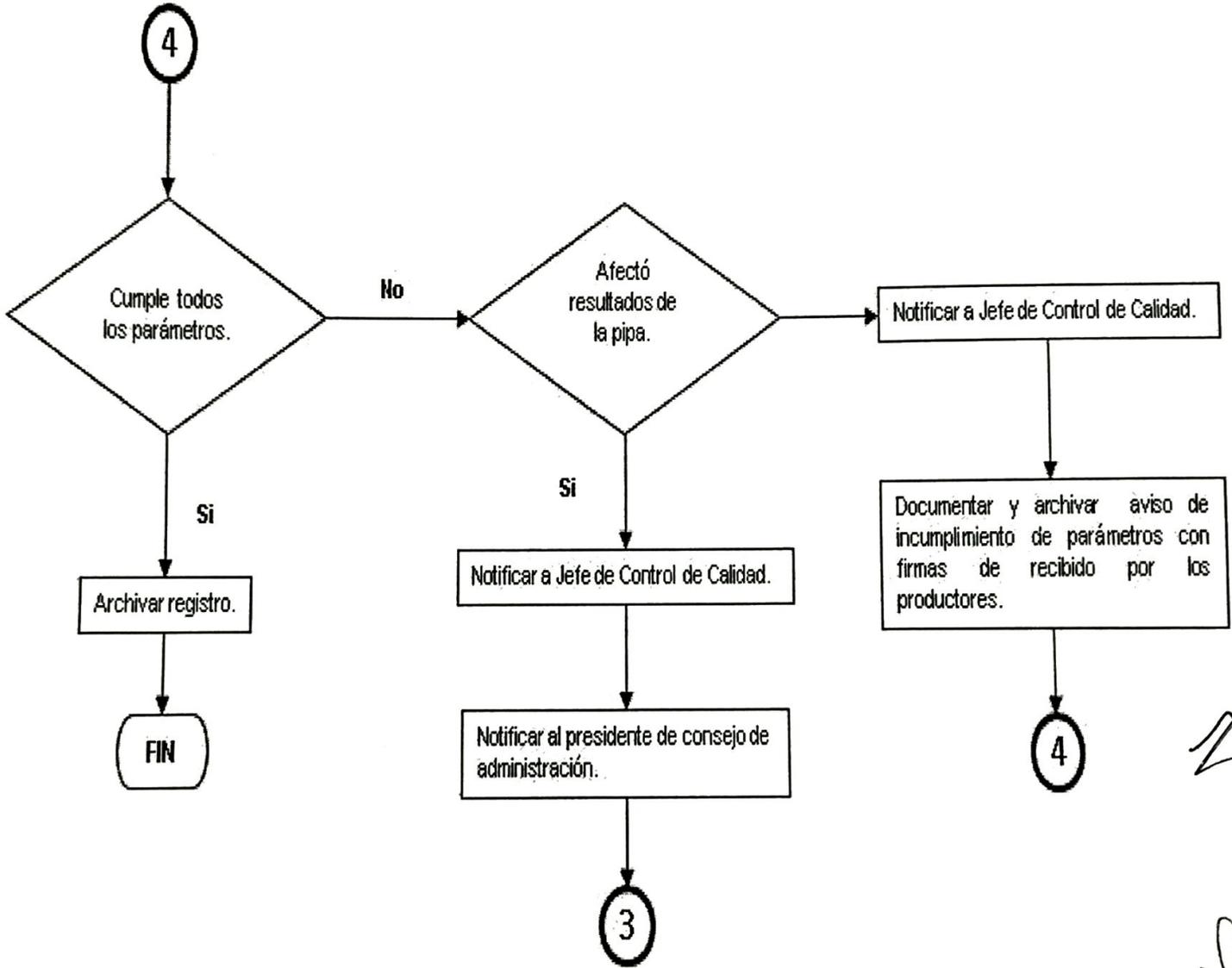
Rev. No 1

Fecha de Emisión: 25 de Agosto 2017

Vigencia a partir de: 28 Agosto 2017

Próxima revisión: Agosto de 2018







**Recepción de Leche Fresca en Planta**

LCI-PO-CC-REL-001

Rev. No 1

Fecha de Emisión: 25 de Agosto 2017  
Vigencia a partir de: 28 Agosto 2017  
Próxima revisión: Agosto de 2018

### 7.3 Normas PRADEL en parámetros de leche fresca

Parámetros	NORMA PRADEL
Temperatura de leche en pipa	Máximo 7°C
Acidez	1.30 a 1.55 gr/l
Crioscopia	0.530 a 0.560 °H
Prueba de alcohol 75%	Negativa
Prueba de cocción	Negativa
Antibióticos	Negativa
Grasa	Mínimo 3.00% (30 gr/l)
Densidad	Mínimo 1.0290 gr/ml a 15°C
pH	6.5 a 6.8
Sensorial (olor, color y sabor)	Normal
Sólidos no grasos	Mínimo 8 % (80gr/l)
Sólidos totales	Mínimo 11%
Proteínas	Mínimo 3% (30 gr/l)
Neutralizantes	Negativo (Adulterantes)
Cloruros	Negativo (Adulterantes)
Peróxidos de hidrogeno	Negativo (Adulterantes)
Formaldehido	Negativo (Adulterantes)
Reductasa	200 minutos (Normales) 240 minutos (Deslactosadas)
Sal	Negativa (Adulterantes)
Jabón en polvo	Negativa (Adulterantes)
Detergentes	Negativa (Adulterantes)
Almidón	Negativa (Adulterantes)
Glucosa	Negativa (Adulterantes)

Cualquier cambio a esta norma será Válido por el Gerente General y/o Presidente del consejo de Administración.



Recepción de Leche Fresca en Planta

LCI-PO-CC-REL-001

Rev No 1

Fecha de Emisión: 25 de Agosto 2017  
Vigencia a partir de: 28 Agosto 2017  
Próxima revisión: Agosto de 2018

### 7.4 Responsiva de Control de Calidad.

Todo el Personal del Área de Control de Calidad, entendemos que el procedimiento de Recepción de Leche Fresca en la Planta, es claro, preciso y conciso, por lo que aceptamos resarcir el daño causado a Lácteos de Chiapas, por realizar la descarga de leche fresca que no cumple con los requerimientos de calidad o no es autorizada por escrito por la Gerencia General de la Planta o Presidencia del Consejo de Administración, sabiendo que es causa y cobro total del volumen de leche fresca que se permite descargar y/o rescisión de contrato.



Amet Ovarido Roblero



Eduardo Mendoza Cruz



Darwin Grajales Hernández



Evila Roselviña Gómez Cameros



Adriana Gen Jiménez



Ing. Fabiola Hernández Gutiérrez  
Jefe de Control de Calidad.

