


Anexo "Recepción de leche fresca".

|  LACTEOS DE CHIAPAS S.A. DE C.V. CONTROL DE CALIDAD RECEPCION DE LECHE FRESCA | | | | | | | | | | | | |
|---|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----|----|
| FECHA: | | | | | | | | | | | | |
| | PIPA RUTA 1 | PIPA RUTA 2 | PIPA RUTA 3 | PIPA RUTA 4 | PIPA RUTA 5 | TOTAL | | | | | | |
| Volumen Pipa (L) | | | | | | | | | | | | |
| Volumen captado en planta (L) | | | | | | | | | | | | |
| Diferencia (L) | | | | | | | | | | | | |
| Hora de llegada | | | | | | | | | | | | |
| Hora de entrega de muestra | | | | | | | | | | | | |
| Hora de liberación | | | | | | | | | | | | |
| | RUTA 1 | | RUTA 2 | | RUTA 3 | | RUTA 4 | | RUTA 5 | | | |
| | TANQUE 1 | TANQUE 2 | TANQUE 1 | TANQUE 2 | TANQUE 1 | TANQUE 2 | TANQUE 1 | TANQUE 2 | TANQUE 1 | TANQUE 2 | | |
| Ptas. DE LIBERACIÓN | | | | | | | | | | | | |
| Temperatura °C Max 10° C | | | | | | | | | | | | |
| Acidez g/l (1.30 - 1.45) | | | | | | | | | | | | |
| Crioscopia mH° (0.530 - 0.560) | | | | | | | | | | | | |
| Alcohol al 78% (Negativo) | | | | | | | | | | | | |
| Prueba de cocción (Negativo) | | | | | | | | | | | | |
| Antibióticos (Negativo) | | | | | | | | | | | | |
| Grasa % (min. 3.0) | | | | | | | | | | | | |
| Densidad g/ml (min. 1.0290) | | | | | | | | | | | | |
| Lactosa % (min. 4.3 %) | | | | | | | | | | | | |
| pH (6.5 - 6.8) | | | | | | | | | | | | |
| | B | M | B | M | B | M | B | M | B | M | B | M |
| Sensación (Olor, Color y sabor Normal) | | | | | | | | | | | | |
| Ptas. DE SEGUIMIENTO | | | | | | | | | | | | |
| SNF % (min. 8.0) | | | | | | | | | | | | |
| ST % (min. 11.0) | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas % (min. 3.0) | | | | | | | | | | | | |
| ADULTERANTES | P | N | P | N | P | N | P | N | P | N | P | N |
| Neutralizantes (Neg) | | | | | | | | | | | | |
| Cloruros (Neg) | | | | | | | | | | | | |
| Peroxido de Hidrogeno (Neg) | | | | | | | | | | | | |
| Formaldehido (Neg) | | | | | | | | | | | | |
| REDUCTASA | | | | | | | | | | | | |
| Hora de entrada | | | | | | | | | | | | |
| Hora de salida | | | | | | | | | | | | |
| Tiempo en minutos (min. 200) | | | | | | | | | | | | |
| | SI | NO | SI | NO | SI | NO | SI | NO | SI | NO | SI | NO |
| Liberado | | | | | | | | | | | | |
| LLAVE: P POSITIVO, N NEGATIVO | | | | | | | | | | | | |
| BUENO: M MALO | | | | | | | | | | | | |
| | PRODUCCIÓN | | | | JEFE DE CONTROL DE CALIDAD | | | | ANALISTA | | | |