



LÁCTEOS DE CHIAPAS, S.A. DE C.V.

CARR. BERRIOZÁBAL-OCOZOCOAUTLA KM. 3.5, BERRIOZÁBAL, CHIAPAS C.P. 29130 TEL. 961 6561140

PRUEBA DE ALCOHOL

IO/PO130101

Rev. No 1

Fecha de Emisión: 02 de Enero 2017

Vigencia a partir de:

Próxima revisión

1. Objetivo

Determinar la estabilidad de la proteína en la leche fresca.

2. Campo de aplicación

- Laboratorio de Control de Calidad.
- Recepción de leche fresca en campo.

3. Definiciones

- Las leches normales son en general estables al alcohol, por tanto no flocularán, pero las anormales; acidas, con balance salino incorrecto; con exceso de albúmina ya sea por ser ricas en calostro o por mastitis, serán inestables al alcohol y flocularan. En este caso se utiliza por lo general para detectar acidificación como prueba de andén.
- Coagulo o grumo:** Fenómeno que se presenta cuando la leche tiene inestabilidad en la proteína.

Titulo	Abreviación
Analista de Control de Calidad	ACC
Jefe de Control de Calidad	JCC
Supervisor de Producción	SP

4. Responsabilidad

4.1 Matriz de Responsabilidad

Descripción de la actividad	Función del Responsable		
	JCC	SP	ACC
Realizar prueba de alcohol	I	I	R
Claves:	R = Responsable C = Colabora I = Interesado		

5. Descripción de la actividad

Material y equipo

- Caja petri
- Pipeta graduada de 2 ml.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature] Enterada Ileana

[Handwritten signature] Enterada Erika

[Handwritten signature] Enterada Alexa

Elaboró	Vo.Bo.	Autorizó
Ing. Fabiola Hernández Gutiérrez Jefe de Asesoramiento de Calidad	Ing. Sergio Rodrigo Zuart Gris Gerente General	Ing. Sergio A. Zuart Rojas Presidente del Consejo de Administración

Este documento contiene información propiedad de Lácteos de Chiapas S.A. de C.V. considerada de uso interno. Cualquier distribución a terceros o reproducción será bajo autorización específica de Lácteos de Chiapas S.A. de C.V.



PRUEBA DE ALCOHOL

IO/PO130101

Rev. No 1

Fecha de Emisión: 02 de Enero 2017
Vigencia a partir de:
Próxima revisión

Reactivos

- Uso en planta:
Alcohol etílico al 76%
- Uso en campo:
Alcohol etílico al 78%

Procedimiento

- 1) Tomar 2 ml de leche fresca con una pipeta graduada de 2 ml.
- 2) Vaciar en caja Petri y adicionar 2 ml de alcohol etílico al 76 % ó 78 % según sea el uso (planta o campo) con otra pipeta graduada de 2 ml.
- 3) Se mezcla el contenido por rotación de 2 o 3 veces y se observa si hay formación de coágulos.
- 4) La prueba es positiva si se observan partículas de grumos. La prueba es negativa cuando no se observan éstas partículas.
- 5) Anotar los resultados en el formato correspondiente.

6. Documento de referencia

Alais Charles. Ciencia de la Leche. Editorial CECSA.

7. Acciones correctivas

Si se coloca más de 2 ml de leche fresca en la caja Petri, esto se puede solucionar aplicando el mismo volumen de alcohol etílico, que se adiciono de más en la mezcla analizada. Por lo tanto estas deben tener el mismo volumen para ser analizadas correctamente.

8. Anexos

8.1 Diagrama de flujo

Elaboró	Vo.Bo.	Autorizó
Ing. Fabiola Hernández Gutiérrez Jefe de Aseguramiento de Calidad	Ing. Sergio Rodrigo Zuart Gris Gerente General	Ing. Sergio A. Zuart Rojas Presidente del Consejo de Administración

Este documento contiene información propiedad de Lácteos de Chiapas S.A. de C.V. considerada de uso interno. Cualquier distribución a terceros o reproducción será bajo autorización específica de Lácteos de Chiapas S.A. de C.V.



LÁCTEOS DE CHIAPAS, S.A. DE C.V.

CARR. BERRIOZÁBAL-OCOZOCOAUTLA KM. 3.5, BERRIOZÁBAL, CHIAPAS C.P. 29130 TEL. 961 6561140

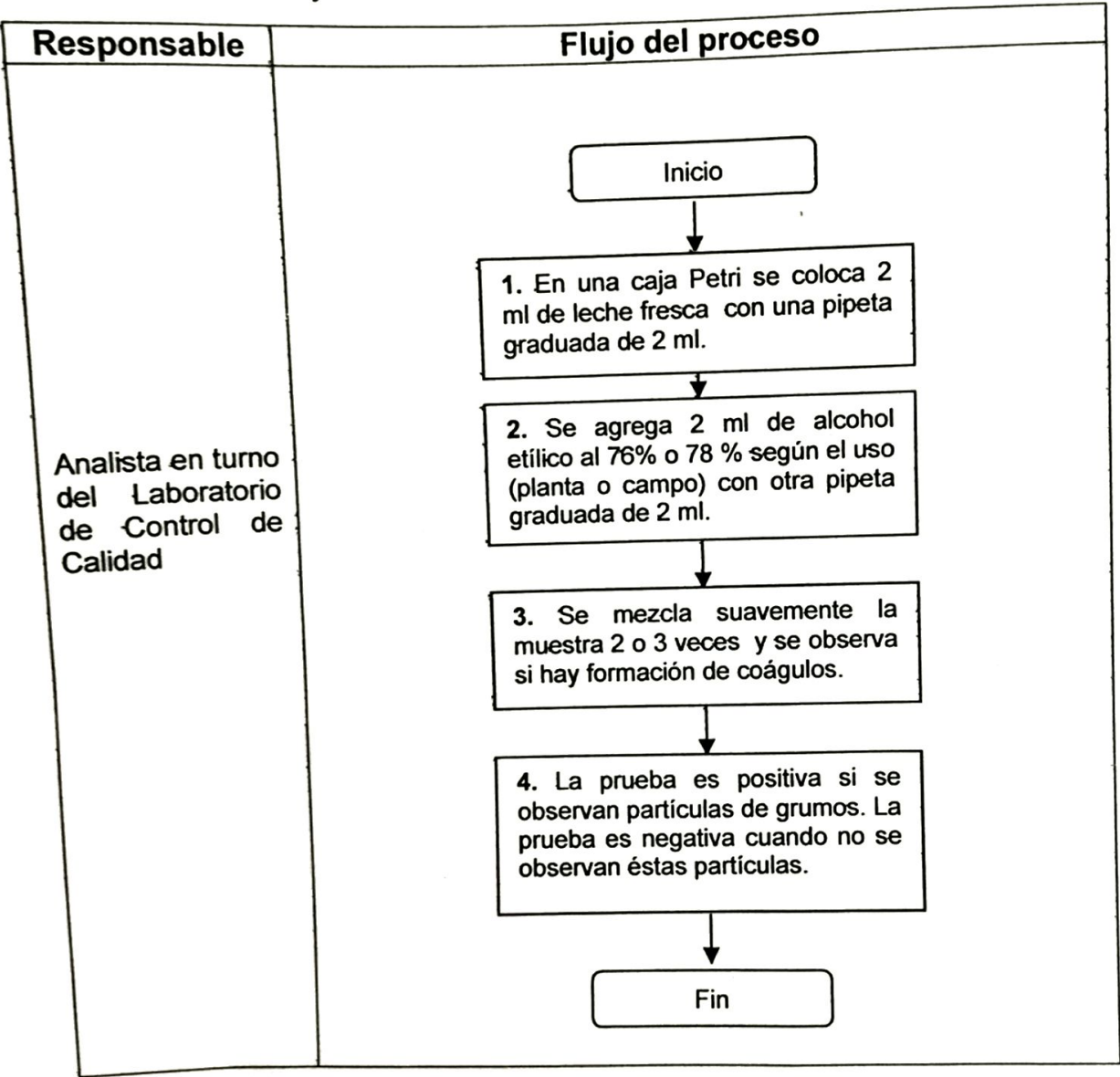
PRUEBA DE ALCOHOL

IO/PO130101

Rev. No 1

Fecha de Emisión: 02 de Enero 2017
Vigencia a partir de:
Próxima revisión

8.1 Diagrama de flujo



Elaboró	Vo.Bo.	Autorizó
Ing. Fabiola Hernández Gutiérrez Jefe de Aseguramiento de Calidad	Ing. Sergio Rodrigo Zuart Gris Gerente General	Ing. Sergio A. Zuart Rojas Presidente del Consejo de Administración

Este documento contiene información propiedad de Lácteos de Chiapas S.A. de C.V. considerada de uso interno. Cualquier distribución a terceros o reproducción será bajo autorización específica de Lácteos de Chiapas S.A. de C.V.