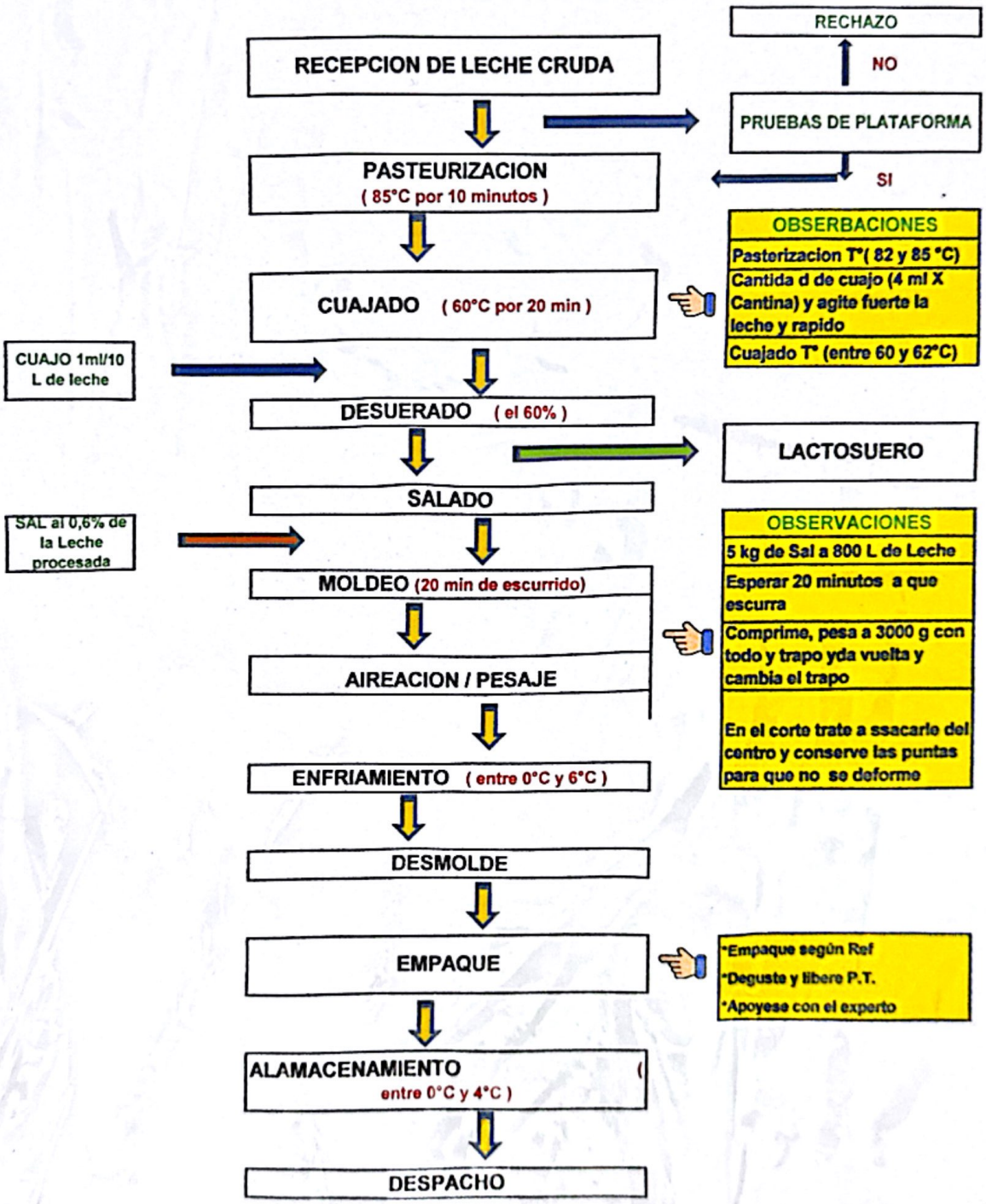
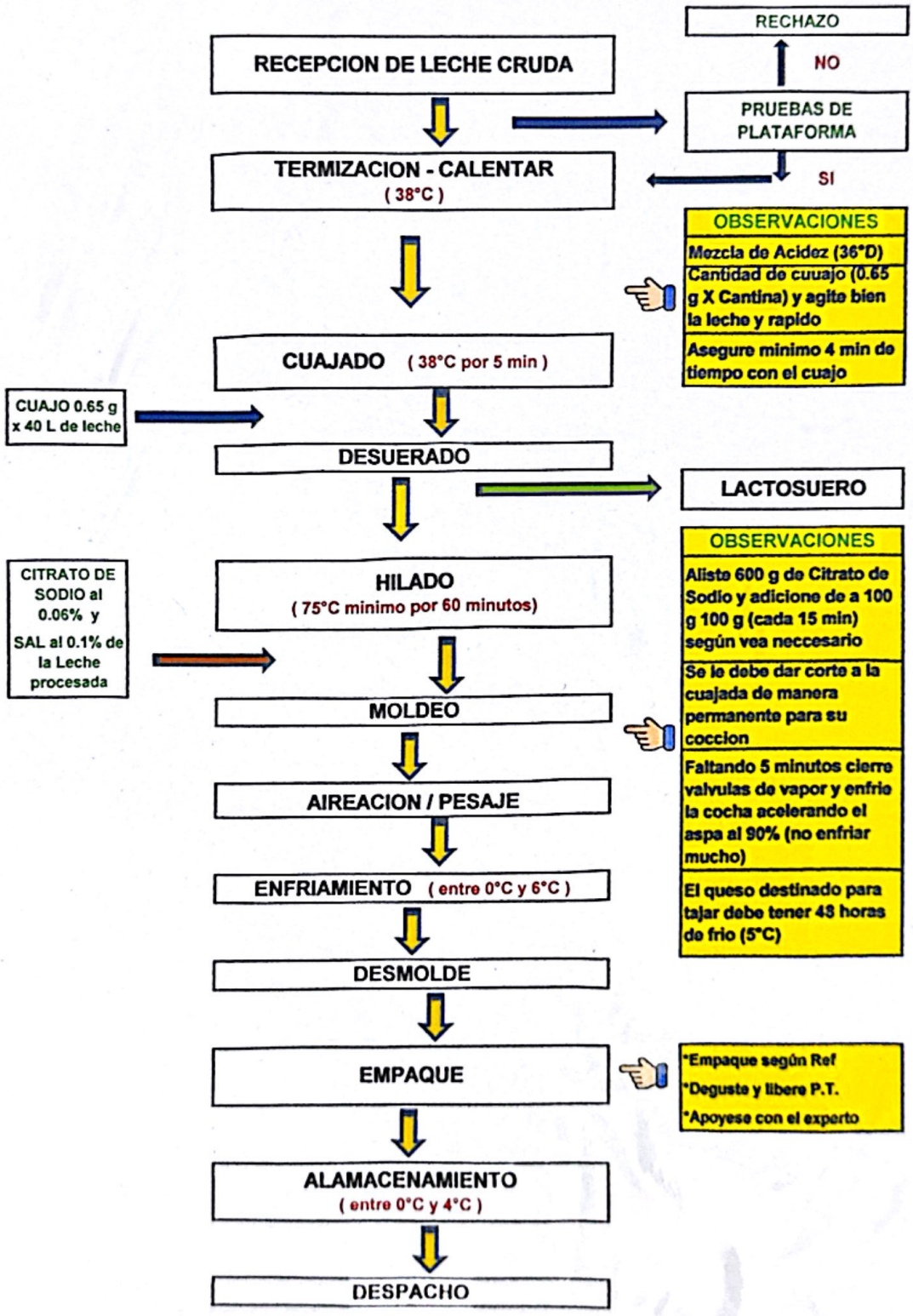
| | | |
|---|---|---|
| Aprolecho | **DIAGRAMA DE FLUJO QUESO CAMPESINO** | Código:DF-CA-01<br>Versión: 01<br>Pág. 01 |



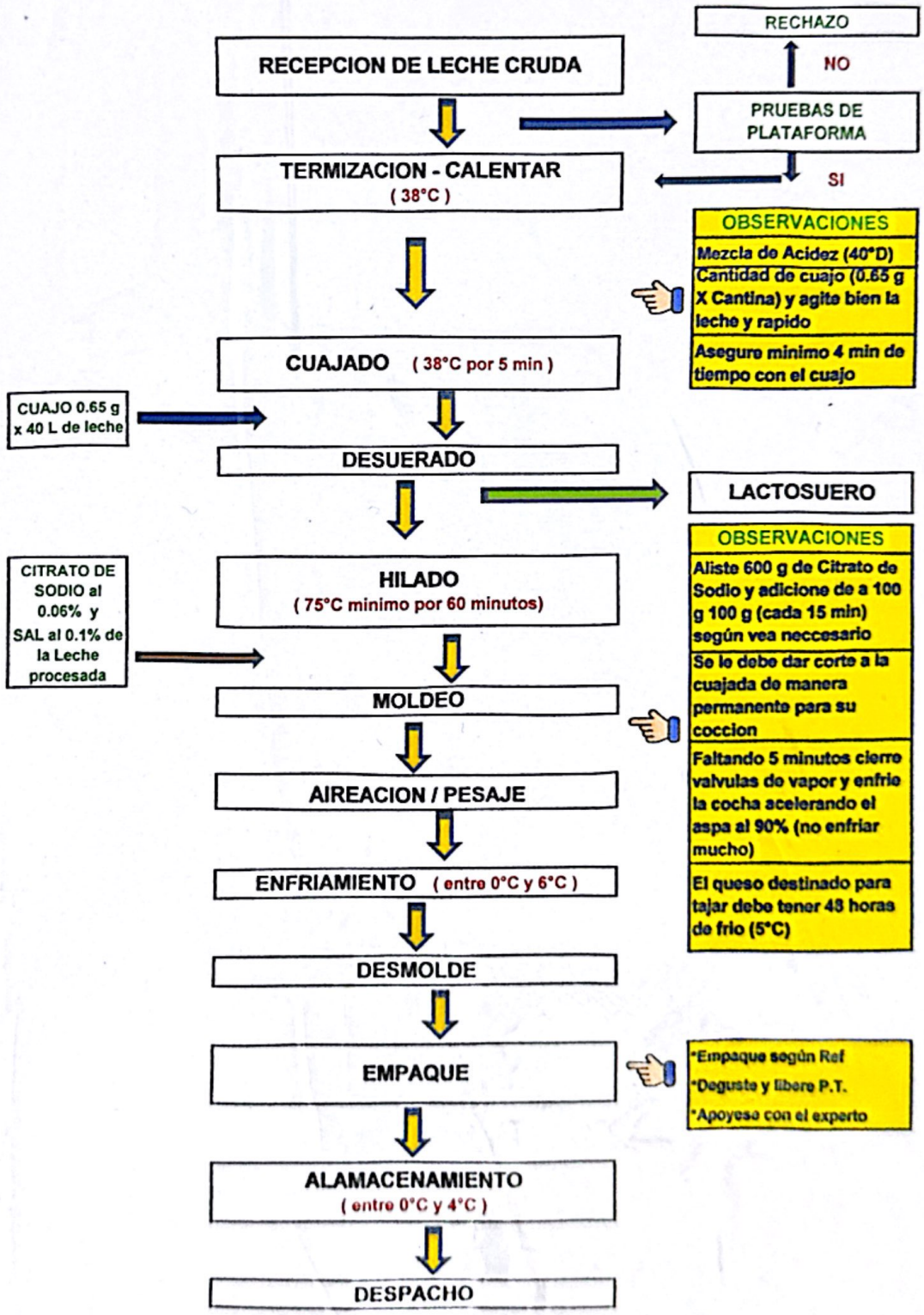

Scanned with CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| Aprolecho | **DIAGRAMA DE FLUJO**<br>**QUESO DOBLE CREMA** | Codigo:DF-DC-01<br>Version:01<br>Pag.01 |




Scanned with CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| Aprolecho | **DIAGRAMA DE FLUJO QUESO MOZARELLA** | Codigo:DF-MZ-01<br>Version:01<br>Pag.01 |




Scanned with CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| Aprolecho | **DIAGRAMA DE FLUJO QUESO PERA** | Codigo:DF-QP-01<br>Version:01<br>Pag.01 |

RECHAZO

NO

**RECEPCION DE LECHE CRUDA**

**OBSERVACIONES**

**PREPARACION DE 200 L de Q.PERA**

PRUEBAS DE PLATAFORMA

SI

*SAL (0.5%)*

**MEZCLA DE LECHE ENTERA CON SAL** (0.5 % de Sal (NaCl) )

*Mezcle 200 L de Leche entera + 1 Kg de Sal (NaCl)

*Opcional adicionar (3 g de Dioxido de Titanio por cada 40 L)*

**CALENTAR LA MEZCLA** (38°C)

*Calentar toda la mezcla (Dioxido de Titanio es para blanquear cuajada)

*CUAJO (1g por cada 40 L)*

**ADICION DE CUAJO** (esperar 30 min a que actue)

*Usar el cuajo CHIMAX M Polvo de Hansen (adicione 5 g)

Corta con liras y da amasado a cuajada

**CORTE Y DESUERADO** (Desuerado del 70%)

*Saque la cuajada a canastilla con bolsatina y asegure que el suero escasamanete cubra ala cuajada
*dejela hasta al dia siguiente a T° ambiente
*Al dia siguiente mida el pH y verifique esté por debajo de 5.1

Asegure un pH entre 4.8 y 5.0 despues de las 18 horas

**MADURACION** (por 18 Horas a 20°C)

*pH cuajada: (4.9) Sal : (25g/L de agua)*

**HILADO A MAQUINA y/o MANO**
( agua a 80°C) - Relacion [cuajada:agua =1:1.5]

*Aliste 33 L de agua a 80°C + 825 g de Sal en la hiladora o tina de hilado
*Pique la cuajada y adicione al agua caliente para hilar hasta dar punto

Moldea en libras o presentaciones snak

**EMPAQUE**

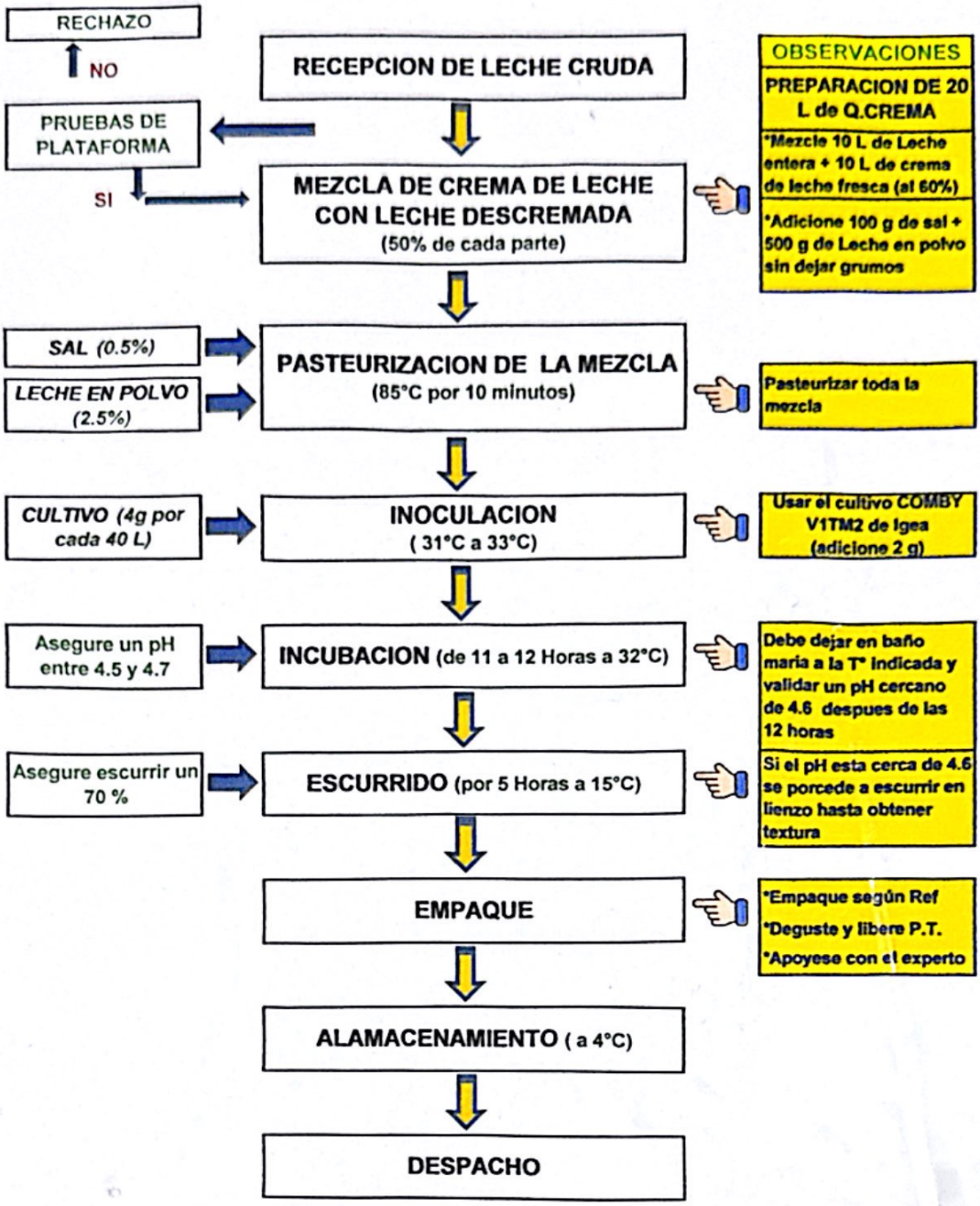
*Empaque según Ref
*Deguste y libere P.T.
*Apoyese con el exporto

**ALAMACENAMIENTO** ( a 4°C)

**DESPACHO**

Scanned with CamScanner

| | DIAGRAMA DE FLUJO QUESO CREMA | Codigo:DF-CRE-01<br>Version:01<br>Pag.01 |
|---|---|---|




Scanned with CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| Aprolecho | **DIAGRAMA DE FLUJO QUESO GOUDA** | Codigo:DF-QG-01<br>Version:01<br>Pag.01 |

RECHAZO

NO

**RECEPCION DE LECHE CRUDA**

**OBSERVACIONES**

**PREPARACION DE 100 L de Q. GOUDA**

PRUEBAS DE PLATAFORMA

SI

**ESTANDARIZACION DE LECHE**
**( 3.0% DE GRASA)**

*Se debe asegurar que la leche tenga este contenido de grasa para mejorar textura

*Adicione colorante Anato al gusto sin exederce*

**PASTEURIZACION DE LA LECHE**
**(65°C por 20 minutos)**

*Pasteurizacion lenta con colorante anato

***CULTIVO***
***(1 sobre es para 1000 L de leche)***

**INOCULACION**
**( 32°C a 33°C)**

*Usar el cultivo COMBY T2M de IGEA (adicione 1g )
*Espere 40 min que inicie fermentacion mida pH

Asegure que le pH empieza a decender 6.5

**INCUBACION** (40 minutos a 32°C)

*Cuando el Ph empieza a decender , adiciona 6 g de cloruro de calcio

Adiciona 1g por cada 40 L

**CUAJADO** ( 32°C a 33°C)

*Adiciona 2.5 g de cuajo CHIMAX M de hansen y espera 15 min a que cuaje

Corte con liras y amase el grano de la cuajada

**CORTE Y MADURACION DE CUAJADA** ( Desuerar el 30%)

*Despues de desuerar debe adicionar el 30% agua a 60°C para nivelar lactosa y asegurar una T° promedio de de 38°C

Asegure que el pH de la cuajada esto en 5.3 antes de salar

**SALADO Y MOLDEO** (Desuero el 75% y adicione el 0.6% de sal)

*Despues de desuerar adicione 600 g de sal y mezcle
*Moldee y prense por gravedad 30 kg)
*Deje prensando hasta el dia siguiente a T° ambiente

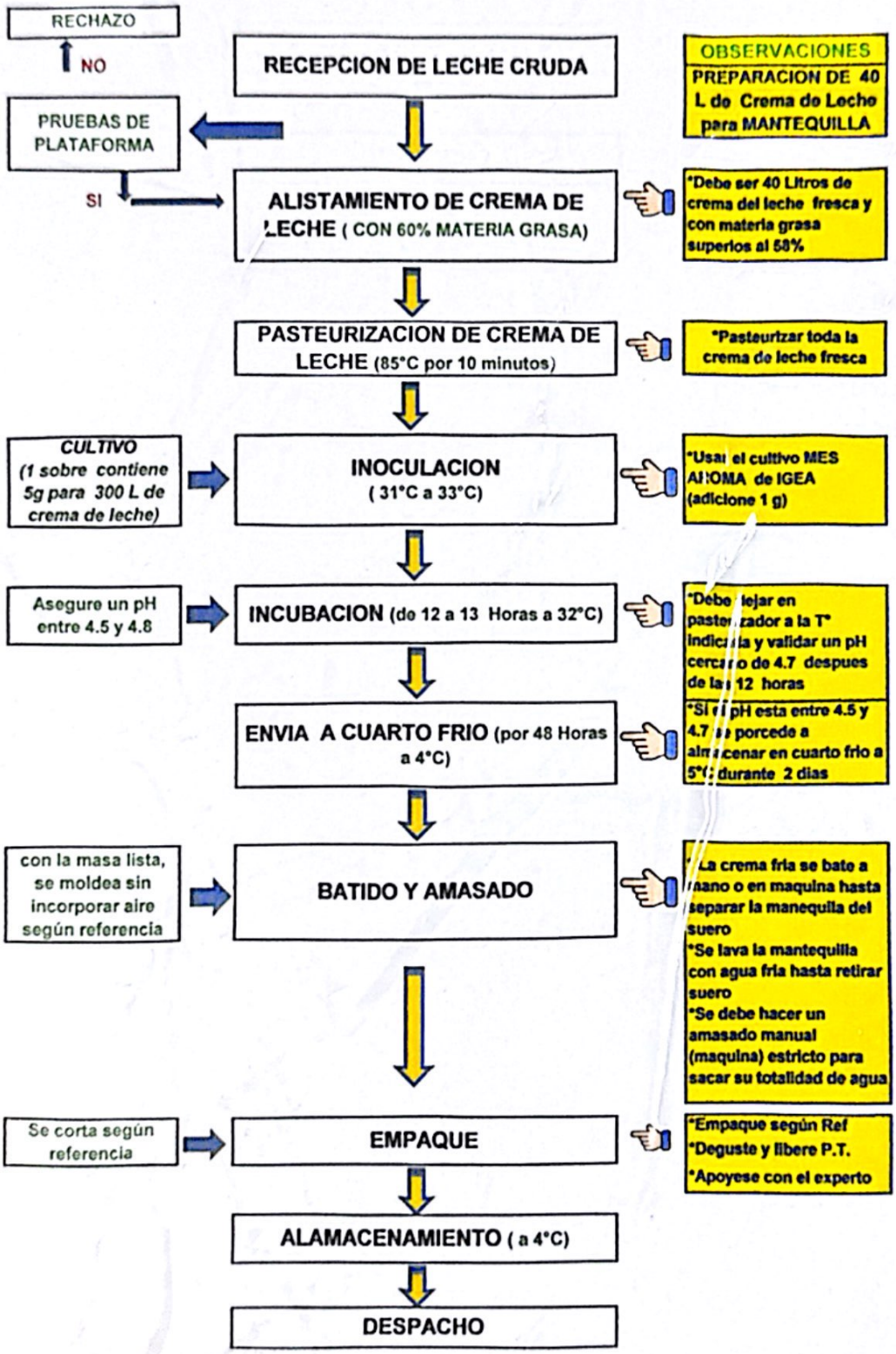
Conserve a 15°C en cuarto de maduracion

**MADURACION DE QUESO**
**(Durante 15 dias )**

*Se debe empacar o proteger del ambiente durante su maduracion

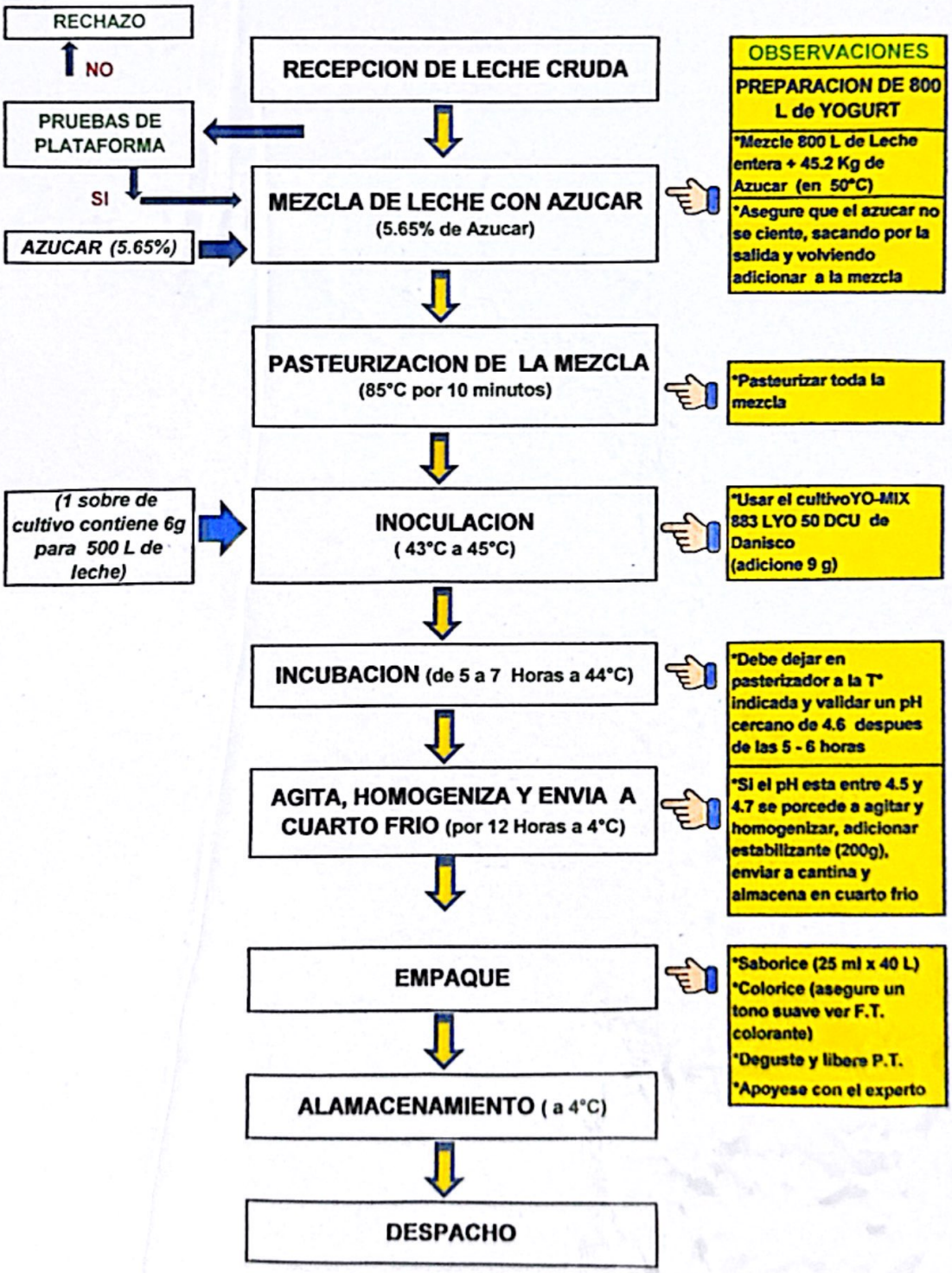
Scanned with CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| Aprolecho | **DIAGRAMA DE FLUJO MANTEQUILLA PASTERIZADA** | Codigo:DF-MTQ-01<br>Version:01<br>Pag.01 |



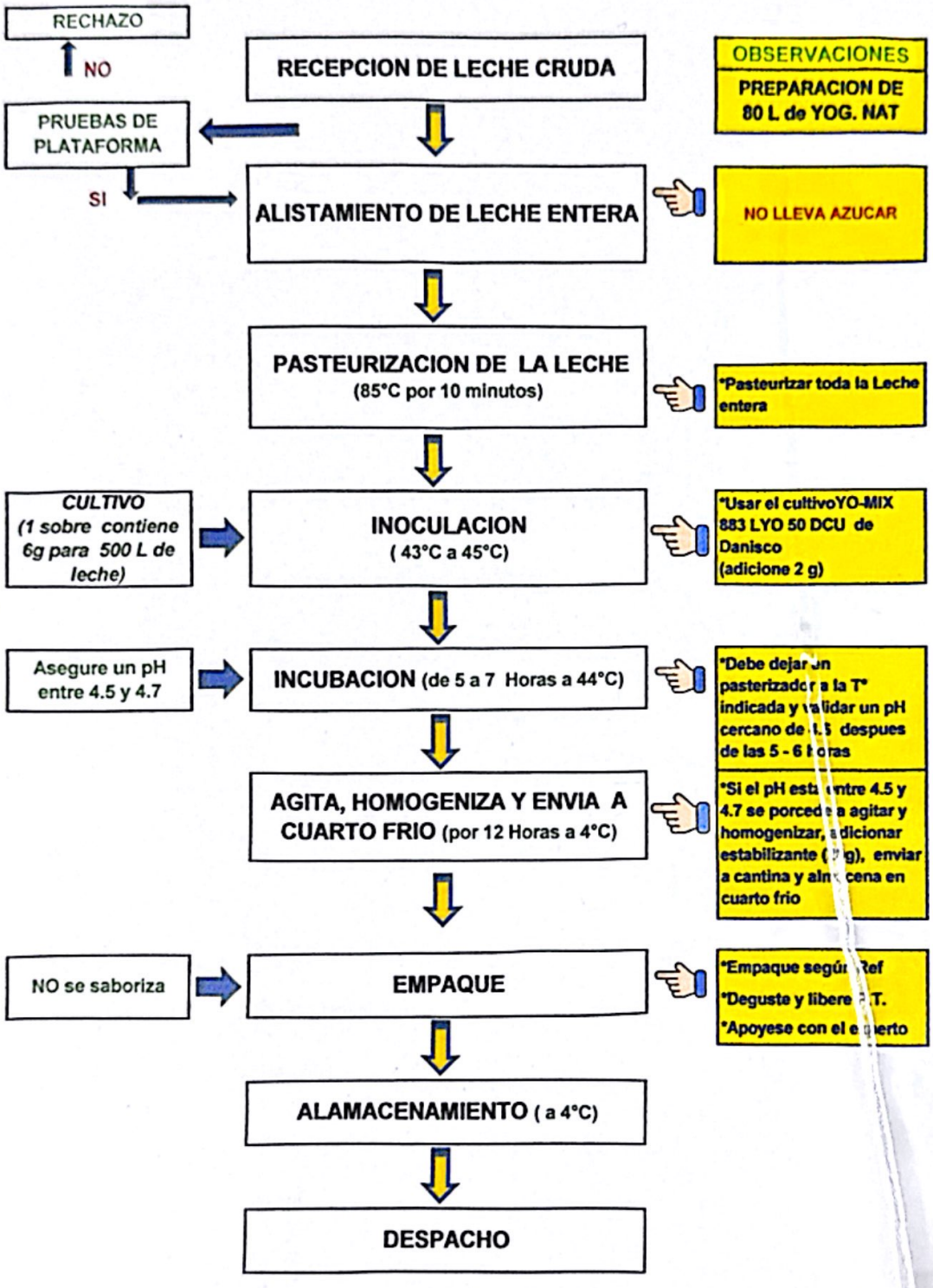

Scanned with CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| Aprolecho | **DIAGRAMA DE FLUJO YOGURT NORMAL** | Codigo:DF-YN-01<br>Version:01<br>Pag.01 |



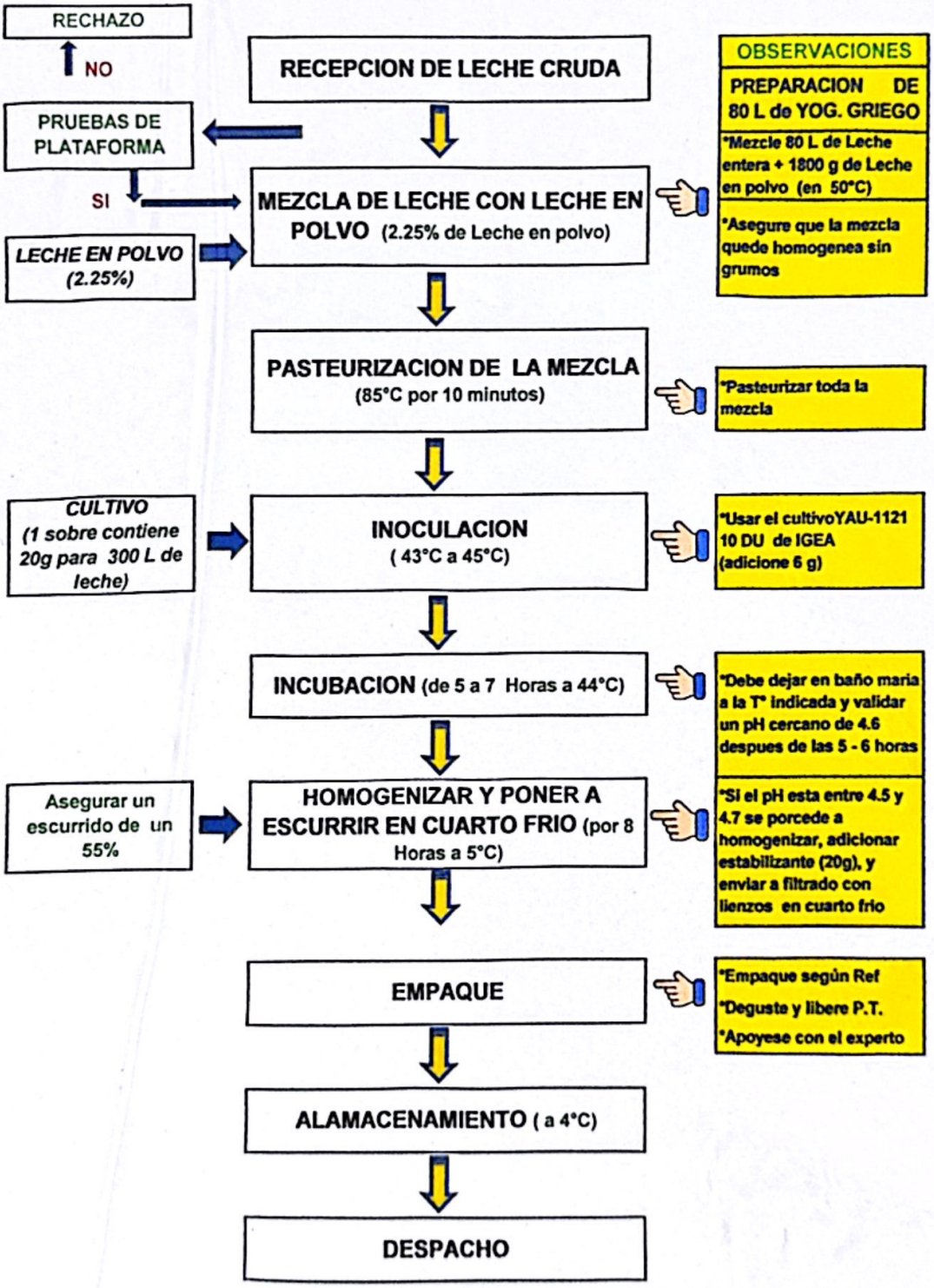

Scanned with CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| Aprolecho | **DIAGRAMA DE FLUJO YOGURT NATURAL** | Codigo:DF-YNT-01<br>Version:01<br>Pag.01 |



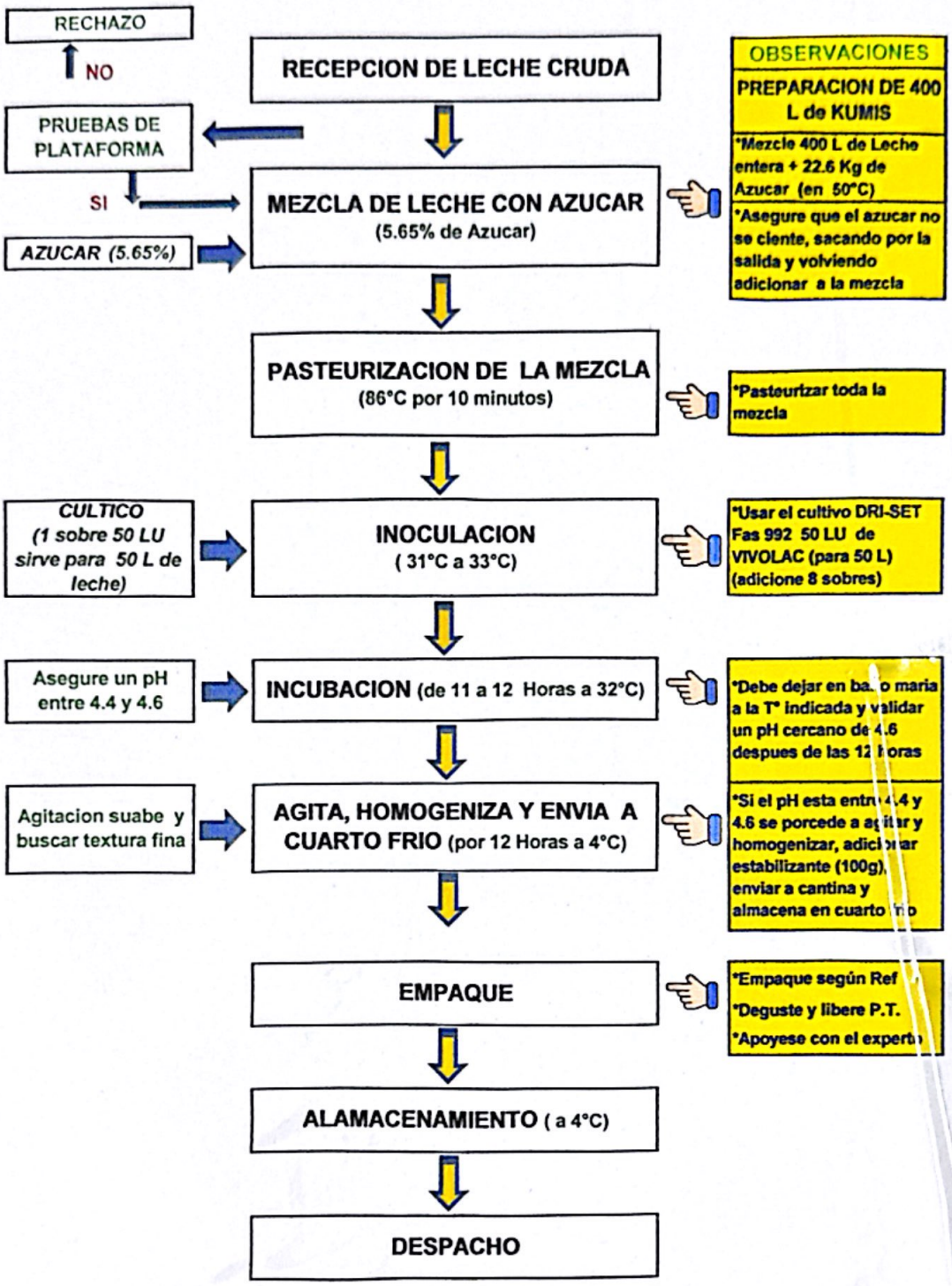

Scanned with CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| Aprolecho | **DIAGRAMA DE FLUJO YOGURT GRIEGO** | Codigo:DF-YG-01<br>Version:01<br>Pag.01 |




Scanned with CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| Aprolecho | **DIAGRAMA DE FLUJO KUMIS** | Codigo:DF-K-01<br>Version:01<br>Pag.01 |




Scanned with CamScanner