

	CONTROL DIARIO INGRESO DE LECHE	codigo
		pagina
		version

FECHA: LOTE: RESPONSABLE:

VOLUMEN DE LECHE A PROCESAR			
LECHE # 1 Leche Dia Anterior	⇨	120	Lts
LECHE #2 Primera Ruta	⇨	979	Lts
LECHE #3	⇨		Lts
LECHE #4	⇨		Lts
LECHE # 5	⇨		Lts
LECHE #6	⇨		Lts
LECHE TOTAL DE ASOPROLEVI	⇨		Lts
LECHE TOTAL DE VILLALAC	⇨		Lts
LECHE TOTAL DE LA VILLA LACTEA	⇨		Lts
TOTAL ENTREGADO X PLANILLA	⇨		Lts

CREMA DE LECHE	⇨	
LECTURA GAS INICIAL	⇨	16 09.6
LECTURA GAS FINAL	⇨	
GAS CONSUMO DIA	⇨	
ENERGIA LECTURA	⇨	
ENERGIA HORA	⇨	
CONSUMO PROMEDIO DIA	⇨	
LECHE PARA EL DIA SIGUIENTE	⇨	

NUMERO # DE LECHE ASIGNADA A CADA BACHE		Bache	Litros de Leche	Destino Referencia	OBSERVACIONES
Leche 142 Acidez 15%	⇨	1	1.099	quajada	
	⇨	2			
	⇨	3			
	⇨	4			
	⇨	5			
	⇨	6			
	⇨	7			

NOTAS:

Scanned with CamScanner

	CONTROL DE CUAJADO PARA CUAJADA PASTERIZADA	CODIGO:
		PAGINA:
		VERSION:

FECHA 24/11/25 | Max. 70°C | Max. 10 | Max. 45°C | RESPONSABLE _____

LOTE P.T. _____ | Min. 65°C | Min. 5 | Min. 43°C

BACHE #	Hora de Inicio	Vol. Leche litros	% A.L. Leche	T° de Pasteurizacion	tiempo de retencion en minutos	T° de cuajado	Cant. de Cultivo	Lote del Cultivo	Cantidad Cuajo ml.	Lote Cuajo	•Min 15 Tiempo cuajado en minutos	PRODUCCION Peso de Cuajada Kg	PRODUCCION pH de Cuajada
1													
2													
3													
4													
5													

OBSERVACIONES: _____ REVISA_____

FECHA 24/11/25 | Max. 70°C | Max. 10 | Max. 45°C | RESPONSABLE _____

LOTE P.T. _____ | Min. 65°C | Min. 5 | Min. 43°C

BACHE #	Hora de Inicio	Vol. Leche litros	% A.L. Leche	T° de Pasteurizacion	tiempo de retencion en minutos	T° de cuajado	Cant. de Cultivo	Lote del Cultivo	Cantidad Cuajo ml.	Lote Cuajo	•Min 15 Tiempo cuajado en minutos	PRODUCCION Peso de Cuajada Kg	PRODUCCION pH de Cuajada
1	7:50	1124	18%	65°	10	45°	49		113ml		15	152	6.3
2	10:30	1110	18%	65°	10	45°	49		112ml		15	159kg	6.0
3	12:30	1114	16%	65°	10	45°	49		110ml			143kg	6.2
4													
5													

OBSERVACIONES: _____ REVISA_____

FECHA _____ | Max. 70°C | Max. 10 | Max. 45°C | RESPONSABLE _____

LOTE P.T. _____ | Min. 65°C | Min. 5 | Min. 43°C

BACHE #	Hora de Inicio	Vol. Leche litros	% A.L. Leche	T° de Pasteurizacion	tiempo de retencion en minutos	T° de cuajado	Cant. de Cultivo	Lote del Cultivo	Cantidad Cuajo ml.	Lote Cuajo	•Min 15 Tiempo cuajado en minutos	PRODUCCION Peso de Cuajada Kg	PRODUCCION pH de Cuajada
1													
2													
3													
4													
5													

OBSERVACIONES: _____ REVISA_____

Scanned with CamScanner



	CONTROL DIARIO DESENMOLDE Y EMPAQUE DE QUESO CUAJADA PASTERIZADA	codigo:
		pagina:
		version:

FECHA: 25/11/25 LOTE: 2417 RESPONSABLE: Franklin

PRODUCTO TERMINADO DEFINIDO Y EMPACADO

REFERENCIA EMPACADA	Peso Neto Cuajada Kg	pH de Cuajda	# de Canastillas	PRESENTACION	OPERARIOS DE EMPAQUE
CUAJADA PASTERIZADA BACHE #1	141 kg	5.6	6	C	Franklin
CUAJADA PASTERIZADA BACHE #2	137 kg	5.2	6	C	Franklin
CUAJADA PASTERIZADA BACHE #3	128 kg	5.3	6	C	Franklin
CUAJADA PASTERIZADA BACHE #4					

En la casilla de PRESENTACION Marque con una (C) Cumple y con una (NC) No cumple

FIRMA QUIEN ENTREGA A C.F.	FIRMA QUIEN RECIBE EN C.F.

FECHA: LOTE: RESPONSABLE:

PRODUCTO TERMINADO DEFINIDO Y EMPACADO

REFERENCIA EMPACADA	Peso Neto Cuajada Kg	pH de Cuajda	# de Canastillas	PRESENTACION	OPERARIOS DE EMPAQUE
CUAJADA PASTERIZADA BACHE #1					
CUAJADA PASTERIZADA BACHE #2					
CUAJADA PASTERIZADA BACHE #3					
CUAJADA PASTERIZADA BACHE #4					

En la casilla de PRESENTACION Marque con una (C) Cumple y con una (NC) No cumple

FIRMA QUIEN ENTREGA A C.F.	FIRMA QUIEN RECIBE EN C.F.

FECHA: LOTE: RESPONSABLE:

PRODUCTO TERMINADO DEFINIDO Y EMPACADO

REFERENCIA EMPACADA	Peso Neto Cuajada Kg	pH de Cuajda	# de Canastillas	PRESENTACION	OPERARIOS DE EMPAQUE
CUAJADA PASTERIZADA BACHE #1					
CUAJADA PASTERIZADA BACHE #2					
CUAJADA PASTERIZADA BACHE #3					
CUAJADA PASTERIZADA BACHE #4					

En la casilla de PRESENTACION Marque con una (C) Cumple y con una (NC) No cumple

FIRMA QUIEN ENTREGA A C.F.	FIRMA QUIEN RECIBE EN C.F.

Scanned with CamScanner