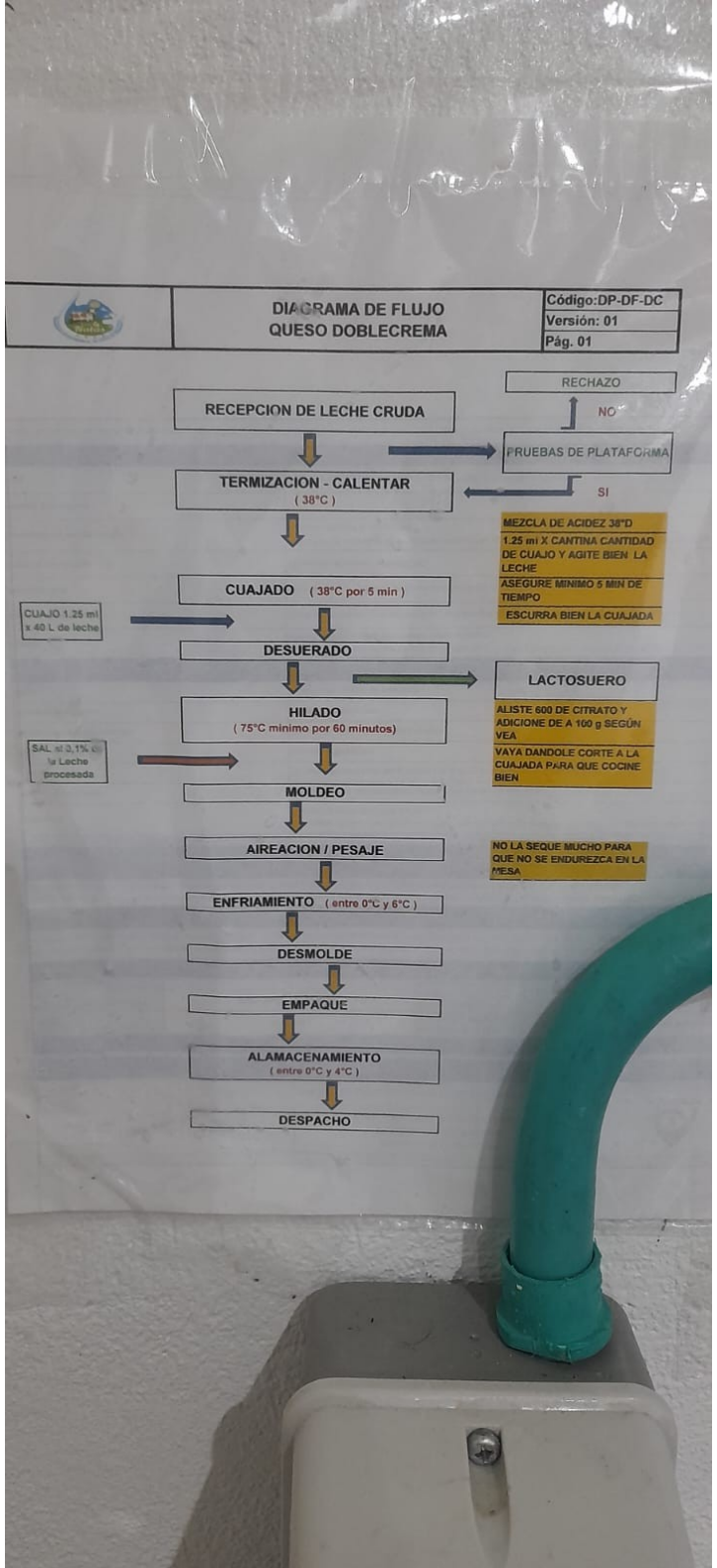

DIAGRAMA DE FLUJO
QUESO DOBLECREMA
Código:DP-DF-DC
Versión: 01
Pág. 01
RECEPCION DE LECHE CRUDA
RECHAZO
NO
PRUEBAS DE PLATAFORMA
SI
TERMIZACION - CALENTAR
(38°C)
MEZCLA DE ACIDEZ 38°D
1.25 ml X CANTINA CANTIDAD DE CUAJO Y AGITE BIEN LA LECHE
ASEGURE MINIMO 5 MIN DE TIEMPO
ESCURRA BIEN LA CUAJADA
CUAJADO (38°C por 5 min)
CUAJO 1.25 ml x 40 L de leche
DESUERADO
LACTOSUERO
HILADO
(75°C minimo por 60 minutos)
ALISTE 600 DE CITRATO Y ADICIONE DE A 100 g SEGÚN VEA
VAYA DANDOLE CORTE A LA CUAJADA PARA QUE COCINE BIEN
SAL al 0,1% de la Leche procesada
MOLDEO
AIREACION / PESAJE
NO LA SEQUE MUCHO PARA QUE NO SE ENDUREZCA EN LA MESA
ENFRIAMIENTO (entre 0°C y 6°C)
DESMOLDE
EMPAQUE
ALAMACENAMIENTO
(entre 0°C y 4°C)
DESPACHO

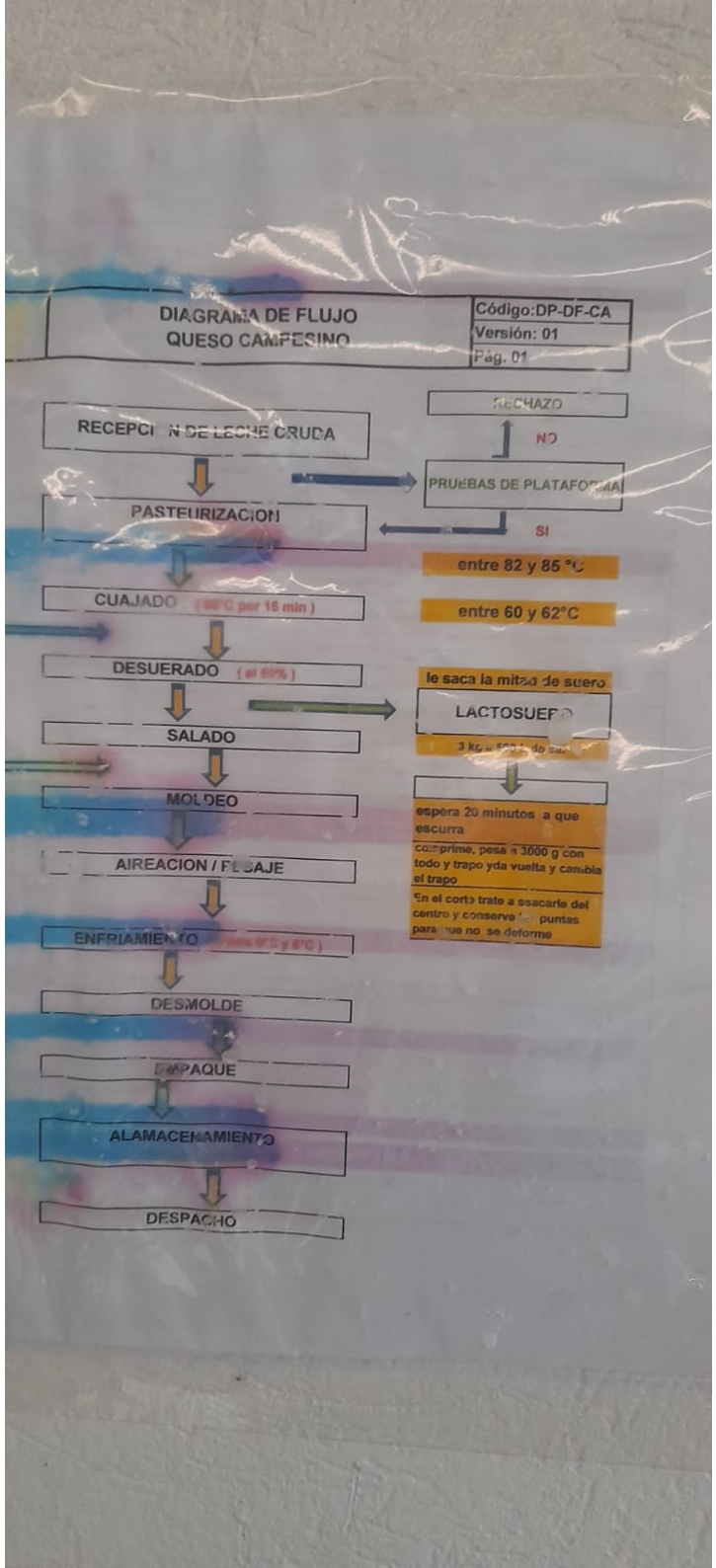

DIAGRAMA DE FLUJO
QUESO CAMPESINO
Código:DP-DF-CA
Versión: 01
Pág. 01
RECEPCI N DE LECHE CRUDA
PASTEURIZACION
CUAJADO (38°C por 15 min)
DESUERADO (el 50%)
SALADO
MOLDEO
AIREACION / PESAJE
ENFRIAMIENTO
DESMOLDE
EMPAQUE
ALAMACENAMIENTO
DESPACHO
RECHAZO
NO
PRUEBAS DE PLATAFORMA
SI
entre 82 y 85 °C
entre 60 y 62°C
le saca la mitad de suero
LACTOSUERO
espera 20 minutos a que escurra
comprime, pesa a 3000 g con todo y trapo yda vuelta y cambia el trapo
En el corte trate a sacarle del centro y conserve las puntas para que no se deforme

	DIAGRAMA DE FLUJO YOGURTH	CODIGO:
		VERSION:
		PAG.

ALISTAMIENTO PARA 200 LITROS

PRUEBAS DE PLATAFORMA → **RECEPCION DE LECHE CRUDA**

200 Litros de Leche entera cruda

MEZCLA DE LECHE CON AZUCAR
(6% de azucar)

12 Kg de azucar

Subir Temperatura a 83°C durante 10 min y bajar a 43°C en el pasterizador lento → **PASTEURIZACION DE LA MEZCLA**
(83°C por 10 minutos)

CULTIVO (1.1 g por cada 100 L) → **INOCULACION**
(42°C a 44°C)

Medio sobre de Cultivo de Yogurt

Hasta a una acidez de 65°D-70 °D ph de 4.0-4.5 → **INCUBACION** (de 5 a 7 Horas a 42°C)

Adicion de sabor y color artificial al gusto → **AGITACION Y SABORIZADO** (5% de mermela)

*2 kg de mermelada por cada 40 litros de yogurt
*15 ml de saborizante por cada 40 litros y probar

Adicion de conservantes → **EMPAQUE**

*Aliastar garrafas de litro
*50 g c/u conservantes

ALAMACENAMIENTO (a 4°C)

DESPACHO

Scanned with CamScanner

	DIAGRAMA DE FLUJO AREQUIPE DESLACTOSADO	CODIGO:
		VERSION:
		PAG.

