

NOMBRE DE LA INDUSTRIA LÁCTEA:

NOMBRE DE LA PERSONA RESPONSABLE DEL ANÁLISIS:

Fecha	# de Muestra	Tipo de producto	Procedimiento de la leche / Temperatura, Estado de leche	Proceder	Código	Parámetro	Método	Especificación de la muestra	RESULTADOS DE ANÁLISIS																				Método de control de calidad		Fecha del siguiente análisis	Nombre de la persona responsable	Fecha de recepción de la muestra	Observaciones																
									INDICADORES												OTROS ANÁLISIS																													
									Temperatura °C		Contenido de sólidos totales		Acidez (pH)		Proteína		Grasa		Azúcar		Fibra		Cenizas		Calcio		Fósforo		Hierro						Zinc		Cobre		Magnesio		Sodio		Potasio		Nitrógeno		Carbono		Oxígeno	
									Temperatura °C	Contenido de sólidos totales	Acidez (pH)	Proteína	Grasa	Azúcar	Fibra	Cenizas	Calcio	Fósforo	Hierro	Zinc	Cobre	Magnesio	Sodio	Potasio	Nitrógeno	Carbono	Oxígeno																							
20/01/2021	1	Leche cruda	Leche cruda						Color: Resultado	Contenido: Resultado	Acidez: Resultado	Proteína: Resultado	Grasa: Resultado	Azúcar: Resultado	Fibra: Resultado	Cenizas: Resultado	Calcio: Resultado	Fósforo: Resultado	Hierro: Resultado	Zinc: Resultado	Cobre: Resultado	Magnesio: Resultado	Sodio: Resultado	Potasio: Resultado	Nitrógeno: Resultado	Carbono: Resultado	Oxígeno: Resultado																							
	2																																																	
	3																																																	
	4																																																	

Control de Cambios

Fecha Anterior	Cambios o modificaciones	Fecha del cambio	Autor

<p>1716485618</p> <p>Elaborado</p> <p>Ing. Mayra García Analista de Vigilancia y Control de Contaminantes en la Producción Primaria 3</p>	<p>1104452410</p> <p>Revisado</p> <p>MVZ. Lenin Moreno Responsable de la Gestión de Certificación de Producción Primaria y Buenas Prácticas.</p>	<p>1716564586</p> <p>Aprobado</p> <p>Ing. Larry Mauricio Rivera Jara Director de Inocuidad de Alimentos</p>
--	---	--