



Instituto  
Nacional  
de Tecnología  
Industrial

INTI  Lácteos



Ministerio de Industria  
Presidencia de la Nación

## EJ.: HERRAMIENTA PARA LA MEJORA CONTINUA

REDELAC- INTI-Lácteos PTM- Argentina.




INTI  Lácteos



Centro de Investigaciones Tecnológicas de la Industria Láctea  
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL  
[www.inti.gov.ar](http://www.inti.gov.ar)

Red Argentina de Laboratorios Lácteos de Calidad Asegurada  
[www.redelac.gov.ar](http://www.redelac.gov.ar)

SALTEAR  
INTRO



### Herramientas para la Mejora Continua - Ensayos – Leche Fluida

INTRODUCCIÓN	CHECK LISTS	QUIENES SOMOS
--------------	-------------	---------------

- ▶ Check-list de la determinación de materia grasa en leche por método de Gerber
- ▶ Check-list de la determinación de materia grasa en leche por método de Röse Gottlieb
- ▶ Check-list de la determinación del contenido de nitrógeno en leche por método de Kjeldahl
- ▶ Check-list de la determinación de sólidos totales en leche por método de secado en estufa
- ▶ Check-list de la determinación de composición por IR
- ▶ Check-list de la determinación del punto de congelación en leche por crioscopia
- ▶ Check-list de la determinación de cenizas en leche por calcinación en mufla
- ▶ Check-list del recuento de células somáticas en leche por microscopía
- ▶ Check-list del recuento de colonias a 30°C en leche
- ▶ Check list de la detección de residuos de antibióticos en leche utilizando un kit comercial

INTI Lácteos REDELAC