



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

Red Argentina de Laboratorios Lácteos de Calidad Asegurada
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