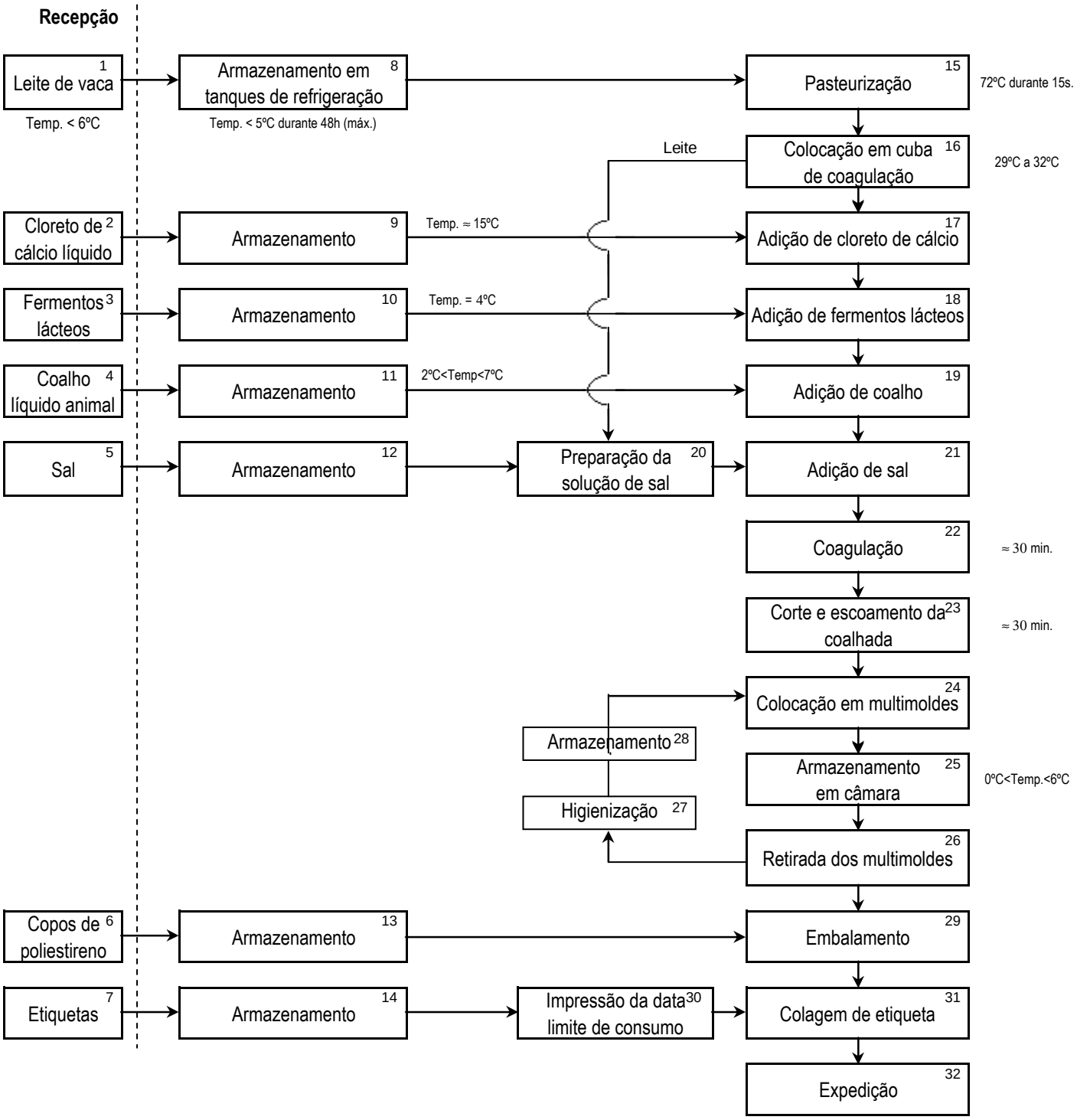
Recepção
1 Leite de vaca
Temp. < 6ºC
8 Armazenamento em tanques de refrigeração
Temp. < 5ºC durante 48h (máx.)
15 Pasteurização
72ºC durante 15s.
Leite
16 Colocação em cuba de coagulação
29ºC a 32ºC
2 Cloreto de cálcio líquido
9 Armazenamento
Temp. ≈ 15ºC
17 Adição de cloreto de cálcio
3 Fermentos lácteos
10 Armazenamento
Temp. = 4ºC
18 Adição de fermentos lácteos
4 Coalho líquido animal
11 Armazenamento
2ºC<Temp<7ºC
19 Adição de coalho
5 Sal
12 Armazenamento
20 Preparação da solução de sal
21 Adição de sal
22 Coagulação
≈ 30 min.
23 Corte e escoamento da coalhada
≈ 30 min.
24 Colocação em multimoldes
28 Armazenamento
25 Armazenamento em câmara
0ºC<Temp.<6ºC
27 Higienização
26 Retirada dos multimoldes
6 Copos de poliestireno
13 Armazenamento
29 Embalamento
7 Etiquetas
14 Armazenamento
30 Impressão da data limite de consumo
31 Colagem de etiqueta
32 Expedição