



MODELO PARA LA SOLICITUD DE MINIPLANTA

- 1.- PRODUCCIÓN DIARIA TOTAL LITROS / DÍA
- 2.- HORAS DE TRABAJO POR DÍA HORAS
- 3.- CANTIDAD DE LECHE LÍQUIDA A RECIBIR LITROS / DÍA
- 4.- HORAS DE RECEPCIÓN POR DÍA HORAS
- 5.- SISTEMA DE RECEPCIÓN
 - CAMIÓN. INDICAR VOLUMEN LITROS
 - CANTARAS
- 6.- TEMPERATURA RECEPCIÓN LECHE °C
- 7.- UTILIZARÁN LECHE EN POLVO?
 - SI
 - NO
- 8.- Añadirán grasa?
 - SI
 - NO
- 9.- PRODUCTOR A ELABORAR

<input type="checkbox"/> LECHE PASTEURIZADA	INDICAR VOLUM	<input type="text"/>	LITROS	TIPO ENVASE	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> NATA. REFRIGERADA	INDICAR VOLUM	<input type="text"/>	LITROS	TIPO ENVASE	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> NATA. PASTEURIZADA	INDICAR VOLUM	<input type="text"/>	LITROS	TIPO ENVASE	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> QUESO FRESCO	INDICAR VOLUM	<input type="text"/>	LITROS	TIPO	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> QUESO PENSADO	INDICAR VOLUM	<input type="text"/>	LITROS	TIPO	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> QUESO PAST. HILADA	INDICAR VOLUM	<input type="text"/>	LITROS	TIPO	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> QUESO FUNDIDO	INDICAR VOLUM	<input type="text"/>	LITROS	TIPO	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> YOGUR FIRME	INDICAR VOLUM	<input type="text"/>	LITROS	TIPO ENVASE	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> YOGUR BATIDO	INDICAR VOLUM	<input type="text"/>	LITROS	TIPO ENVASE	<input type="text"/>
- 10.- ¿DISPONE DE UBICACIÓN?
 - SI INDICAR CARACTERÍSTICAS M²
 - NO ¿EXISTE ALGUNA LIMITACIÓN?
- 11.- ¿ES NECESARIO DAR FORMACIÓN TECNOLÓGICA?
 - SI
 - NO

