



QUESO PERA RELLENO CON AREQUIPE
MARCA PRIMECHEESE

1. DENOMINACION DEL PRODUCTO

Queso Fresco de Pasta Hilada, semigraso, semiduro. Registro Sanitario No. RSAD02I92415.

2. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Queso de pasta hilada, fabricado con leche higienizada y pasteurizada relleno con arequipe. Producto con pasta cerrada, sabor lácteo suave, levemente ácido, color blanco marfil.

3. PROCESO DE ELABORACION

Se parte de una cuajada de leche higienizada, la cual se fabricada de la siguiente manera: la leche se somete a un proceso de pasteurización en intercambiador de placas, se enfría a la temperatura de siembra y se realiza la adición del fermento láctico y cloruro de calcio. Posteriormente se realiza la adición del cuajo y después se hace la operación de corte y maduración del grano en tina. Una vez se alcanza el nivel de descalcificación óptimo la pasta es hilada regulando la temperatura(60°C) y velocidad de amasado, posteriormente la cuajada es evacuada, porcionada, rellena con arequipe y moldeada para ser posteriormente empacado al vacío y almacenado a temperatura de refrigeración (4°C ±2°C) para su despacho al cliente.

4. COMPOSICION CUALITATIVA

Cuajada (Leche pasteurizada semidescremada, estabilizante (cloruro de calcio), Fermento Láctico (*Streptococcus thermophilus*) y cuajo) arequipe y sal.

5. REQUISITOS FISICOQUIMICOS

Parámetro	Mínimo	Máximo
Grasa en extracto seco % peso/peso	20,0	45,0
Humedad % peso/peso	40,0	55,0



6. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	n	m	M	C
NMP Coliformes fecales / g	3	< 100	-	0
Hongos y levaduras /g	3	100	500	1
Estafilococcus coagulasa positiva /g	3	1000	3000	1
Salmonella /25 g	3	0	-	0

Siendo:

- n = Número de muestras a examinar.
- m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
- M = Índice máximo para identificar nivel aceptable de calidad.
- c = Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.

7. PRESENTACION Y EMPAQUE

- Presentación unitaria empacada al vacío en gramajes de 65g.
- Empaque primario: Material de empaque alta/mediana barrera, transparente, fabricada a partir de una coextrusión multicapa.
- Empaque secundario: Multiempaque en cantidades de 3 en adelante con intervalos de una unidad, en material de media barrera.
- Embalaje: en cajas de cartón corrugado y/o canastillas plásticas según requerimiento.

8. VIDA UTIL

45 días en refrigeración (4°C ±2°C).