

ELABORADO POR

Nombre(s) y cargo: José Luis Medrano Espinosa
Cargo: Jefe de Calidad

APROBADO POR

Nombre(s) y cargo: Equipo de Inocuidad
Fecha: 08/11/2019
Firma: Al final del documento

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

NOMBRE QUESO ESTERITA PARA ASAR X2800g
CLASIFICACION QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO
Nº DE REGISTRO RSAC02I5511
MARCA PLANETARICA

CARA FRONTAL DEL EMPAQUE



DECLARACION NUTRICIONAL

| Información Nutricional | |
|----------------------------------|----------------------|
| Tamaño por porción 1 onza (30 g) | |
| Porciones por empaque 93 aprox. | |
| Cantidad por porción | |
| Calorías 100 | Calorías de grasa 70 |
| Valor Diario* | |
| Grasa Total 8 g | 12 % |
| Grasa Saturada 5 g | 25 % |
| Grasa Trans 0 g | |
| Colesterol 20 mg | 7 % |
| Sodio 140 mg | 6 % |
| Carbohidrato Total <1 g | 0 % |
| Fibra Dietaria 0 g | 0 % |
| Azúcares 0 g | |
| Proteína 6 g | |
| Vitamina A 4 % | Vitamina C 0 % |
| Calcio 20 % | Hierro 0 % |

* Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades.

DEFINICIÓN Queso fresco de leche de búfala con una consistencia firme, excelente para asados a la parrilla y como acompañante para tuberculos y otras preparaciones culinarias se encuentra en presentación por 2800 gramos

COMPONENTES ALÉRGENICOS Leche de búfala

2. ESPECIFICACIONES

| | | | |
|-------------------------------------|--|---------------|---------------|
| INGREDIENTES | Leche de búfala pasteurizada, cuajo, sal (cloruro de sodio) y cultivos lacticos | | |
| PESO NETO | Peso neto 2800g | | |
| CODIGOS DUN Y EAN | Codigo DUN: No posee Codigo EAN: 7709483069544 | | |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Sabor: Salado característico Color: Blanco Aroma: Lácteo, característico del producto. Consistencia : Firme | | |
| CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICA | Requisitos | Mínimo | Máximo |
| | Materia grasa en extracto seco % m/m | 45 | 59.9 |
| | Humedad % m/m | 40.1 | 55 |
| | <i>Parametros internos, Proyecto de Resolucion Derivados lacticos 13</i> | | |
| | Requisitos | m | M |
| | MP Recuento bacteriano total / g | < 100 | ... |
| | Contenido de bacterias fecales / g | 1000 | 1000 |
| | Contenido de bacterias filicosas / g | 0 | ... |
| | Contenido de bacterias coliformes / g | ... | ... |
| | Contenido de bacterias enterococos / g | ... | ... |

| | | | |
|---|--|----|-----|
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | Convencción: | 10 | 500 |
| | <p>NMP: Número mas probable n: Número de muestras m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad. M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable. C: Número de muestras permitidas entre m y M</p> | | |
| <i>Parametros internos, Proyecto de Resolucion Derivados lacteos 2013</i> | | | |

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

TIPO DE EMPAQUE Bolsa para empaque al vacio Nylon (PA/PE) 35 cm X 35 cm

MEDIDAS DEL EMPAQUE Alto: 23 cm Ancho:11 cm Largo: 9.5 cm

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y EMBALAJE Se almacena refrigerado 4±2 °C. El producto es embalado en cajas de carton regular (2 unidades por caja). Medidas de la caja: Alto 22 cm, ancho 26 cm y largo 63 cm

INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.

DISTRIBUCIÓN Se transporta en vehículos para el transporte refrigerado de alimentos evitando cualquier contaminación y/o proliferación microbiana que atente contra la inocuidad del producto, debe de estar aislado de la superficie del vehículo.

SEGURIDAD Ausencia de grasas de origen diferente a la láctea, no contiene residuos de plaguicidas ni aflatoxina M1.

VIDA UTIL 50 Días

4. CERTIFICACIONES.

HACCP Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis and Critical Control Points). Certificados por SGS Colombia desde el año 2017.

FSSC 22000 (En Implementacion) Certificación de Sistemas de Inocuidad de los Alimentos 22000 (Food Safety System Certification). En proceso de implementacion.