	Nombre del Formato:	PÁGINA:	1 de 3
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	VIGENCIA:	21/01/08
		VERSIÓN:	01
	<b>PROCESO PRODUCCIÓN</b>	CÓDIGO:	SA-PP-01

### 1. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Queso madurado, graso y duro

### 2. DENOMINACIÓN DE FANTASÍA O COMERCIAL

Queso Holandés Gouda

### 3. MARCAS RESPALDADAS POR ESTA FICHA TÉCNICA

COLACTEOS

### 4. NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO

RSA-0008313-2019

### 5. PRESENTACIÓN COMERCIAL

Se empaican unidades en tortas desde 250g hasta 5.000g, cuñas desde 200g hasta 1.000g, bloque rectangular desde 1.000g hasta 5.000g, Rallado desde 250g hasta 10.000g

### 6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO


Es un producto de pasta blanca-amarillenta uniforme, sabor dulce característico, aroma suave, limpio bien desarrollado, textura compacta, firme y elástica

### 7. COMPOSICIÓN CUALITATIVA

**Leche entera pasteurizada**, sal refinada, yodada y fluorizada apta para consumo humano (cloruro de sodio), conservante (nitrate de potasio) estabilizante (cloruro de calcio), enzima (cuajo), cultivo láctico, colorante natural (amarillo NB1265).

### 8. LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución No. 02310 de 24 de febrero 1.986 del Ministerio de Salud, Resolución No. 01804 de 3 de febrero 1.989 del Ministerio de Salud, Resolución No. 005109 de 29 de diciembre 2.005 del Ministerio de la Protección Social, Decreto No. 616 de 28 de febrero 2.006 del Ministerio de la Protección Social, Resolución No. 10593 de 1985 del Ministerio de Salud, Resolución No. 000017 de 2012 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Resolución 333 de Febrero 10 de 2011 Ministerio de la Protección Social.

	Nombre del Formato:	PÁGINA:	2 de 3
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	VIGENCIA:	21/01/08
		VERSIÓN:	01
	<b>PROCESO PRODUCCIÓN</b>	CÓDIGO:	SA-PP-01

### 9. CARACTERÍSTICAS Y MÉTODO DE ENSAYO PARA REALIZAR ANÁLISIS FÍSICO- QUÍMICOS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIONES	MÉTODO	FRECUENCIA
Materia grasa, extracto seco % mm	45-54	Van Goülik	Una muestra por bache
Contenido de humedad, %	37-40	Infrarrojo	Una muestra por bache
Determinación de pH	5.1-5.4	Potenciómetro	Una muestra por bache

### 10. CARACTERÍSTICAS Y MÉTODO DE ENSAYO PARA REALIZAR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS


CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIONES	MÉTODO	FRECUENCIA
Coliformes totales/g	< 10 UFC	Recuento en placa (Cristal Violeta)	Una muestra por bache
Coliformes fecales/g	< 10 UFC	Recuento en placa (Agar Chromocult)	Una muestra por bache
Estafilococos coagulasa positivo/g	< 500 UFC	Petrifilm	Una vez a la semana/bache
Salmonella/25 g	Ausencia	Recuento en placa (Agar Rambach) Método Precís	Una vez a la semana/bache
Listeria monocytógenes/25g	Ausencia	Recuento en Placa (Oxford y Palcam) Método Precís	Una vez a la semana/bache

### 11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

El queso gouda tiene una vida útil de 110 días a partir de la fecha de despacho siempre y cuando se someta a las condiciones de almacenamiento recomendadas.

### 12. MANEJO Y CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

El alcance de este numeral está hasta la distribución del producto, para lo cual se emplea camiones refrigerados para transporte de alimentos, los cuales deben estar lavados y desinfectados, secos, libre de olores-insectos- roedores y fisuras del furgón. Además, son aprovisionados de un control de temperatura "Delta-Trak"

	Nombre del Formato:	PÁGINA:	3 de 3
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	VIGENCIA:	21/01/08
		VERSIÓN:	01
	<b>PROCESO PRODUCCIÓN</b>	CÓDIGO:	SA-PP-01

### 13. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA TENER EN CUENTA EN EL PRODUCTO

Este producto se debe almacenar y exhibir refrigerado en lugares secos y limpios a temperaturas entre 2-6° C

### 14. INSTRUCCIONES DE USO

Preparación de comidas rápidas, pastas, pasabocas. Ideal para acompañar con vinos, aperitivo cortado en lonchas o trozos

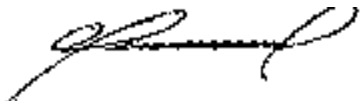
### 15. ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE

Se usa una parafina sólida roja y amarilla, constituida por una mezcla de hidrocarburos refinados, polímeros y pigmentos; además del uso de una película plástica extensible "vitafilm" de 300mm x 1500mts y 12 pulgadas.

Para presentación de rallado, se utiliza una bolsa plana fabricada a partir de una película coextruida apta para contacto con alimentos de material flexible (PA-PE) de 70µm de calibre.

### 16. DATOS DEL FABRICANTE

Cooperativa de Productos Lácteos de Nariño. Guachucal (Nariño) Km 1.5 Vía a Cumbal. Tel. 7778204  
[correo@colacteos.com](mailto:correo@colacteos.com) y [director.calidad@colacteos.com](mailto:director.calidad@colacteos.com)

<b>APROBADO POR:</b>		<b>REVISADO: 12 /08/2019</b>
<b>MARIA ISABEL DELGADO LUNA</b>		
<b>DIRECTORA DE CALIDAD</b>		