

Nombre del producto	Especificación	Registro sanitario	Código interno producto
SUPERIOR QUESO CHEDDAR AMARILLO RALLADO	007	58104	PF0000037

INGREDIENTES

Queso cheddar (Leche pasteurizada, sal, cultivos lácticos, colorante natural (annatto), enzimas), conservante (natamicina).

CONTIENE: Leche y productos lácteos (incluida la lactosa).

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Queso madurado, elaborado a partir de leche pasteurizada, durante el periodo de maduración adquiere las características en cuanto a su aroma y sabor. Es un queso duro, el cuerpo tiene un color que varía de amarillo claro a intenso, textura firme, lisa y cerosa, carece de agujeros internos.

USOS SUGERIDOS

Ideal como ingrediente de cocina, queso de mesa y para rallar.

MANEJO Y ALMACENAMIENTO

Superior Queso Cheddar Amarillo rallado, debe ser transportado y almacenado a temperaturas de refrigeración (2°C a 4°C), manteniendo la integridad de su empaque, una vez abierto se debe realmacenar en su empaque para evitar que el producto disminuya su tiempo de vida útil.

ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

Superior Queso Cheddar Amarillo rallado, es un producto elaborado bajo los más estrictos estándares de calidad y seguridad alimentaria. Las materias primas son evaluadas, garantizando el cumplimiento de los estándares establecidos para obtener la calidad requerida del producto final. Como producto terminado es sometido a controles fisicoquímicos, microbiológicos y organolépticos, de acuerdo a los procedimientos de calidad y tecnología que nos brinda un alto grado de certeza en los resultados obtenidos.

ESTÁNDARES FÍSICO QUÍMICOS

PARÁMETROS	UNIDAD DE MEDICIÓN	MÍNIMO	TÍPICO	MÁXIMO
Humedad	Porcentaje	36	39	43
pH	---	5	5.15	5.3
Grasa	Porcentaje	28	31	33
Grasa de Materia Seca GMS	Porcentaje	43	50	55
Materia Seca MS	Porcentaje	57	61	64
Sal	Porcentaje	0.7	0.8	1

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

POR PORCIÓN 100 g

PARÁMETROS	UNIDAD DE MEDICIÓN	TÍPICO
Calorías	kilocalorías	404
Grasas Totales	gramos	33
Grasas Saturadas	gramos	19
Colesterol	miligramos	100
Sodio	miligramos	652
Proteína	gramos	28

ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETROS	UNIDAD DE MEDICIÓN	MÍNIMO	TÍPICO	MÁXIMO
Escherichia coli	UFC/g	0	0	10
Staphylococcus aureus	UFC/g	0	0	100
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Salmonella spp.	Ausencia/25 g	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Moho	UFC/g	0	0	20
Levaduras	UFC/g	0	0	20

ESTÁNDARES SENSORIALES

PARÁMETROS	UNIDAD DE MEDICIÓN	MÍNIMO	TÍPICO	MÁXIMO
Olor	Según Target	60	85	100
Color	Según Target	60	85	100
Sabor	Según Target	60	85	100
Textura	Según Target	60	85	100

MATERIAL DE EMPAQUE - Primario, secundario y terciario por Stock Keeping (SKU)
PRIMARIO

PF0000037

Bolsa plástica transparente de alta resistencia 12" x 17"

SECUNDARIO

PF0000037

Cajas de cartón corrugado, 11.62" x 11.62" x 7", Calibre 0.118 mm

VIDA ÚTIL

120 días a partir de su fecha de producción.

PESO - Primario, secundario y terciario por Stock Keeping (SKU)
PRIMARIO

PF0000037

1 unidad: 2.27 kg (5.0 lb)

SECUNDARIO

PF0000037

3 unidades: 6.81 kg (15.0 lb)

ETIQUETADO

Nombre del producto, presentación, declaración de ingredientes y alérgenos, contenido neto, N.0 de Registro Sanitario, nombre y dirección del fabricante, país de origen, identificación del Lote, instrucciones de almacenamiento y conservación, código de identificación (código de barra), fecha de vencimiento, N.0 de Planta.

REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTOS DE INOCUIDAD

Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos.

Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (preenvasados).

Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:18 Alimentos y Bebidas Procesados. Aditivos Alimentarios.

Codex Stan 192-1995 Norma General para Aditivos Alimentarios.



 Lic. Luis Castillo
 LG-Cumplimiento Regulatorio



 Ing. Ricardo Pérez
 Director de Operaciones

Fecha: 30/08/24