

Nombre del producto	Especificación	Registro sanitario	Código interno producto
<b>SUPERIOR PREPARACIÓN ALIMENTICIA PIZZAMAX</b>	<b>079</b>	<b>56490</b>	<b>PF0000042</b>

## INGREDIENTES

Queso mozzarella (leche pasteurizada, concentrado de proteína, sal, cuajo, estabilizante (cloruro de calcio), cultivo), queso análogo tipo mozzarella (agua, aceite de semillas de soja, caseína, almidón modificado, sal, sabor natural, fosfato de aluminio y sodio, leche descremada en polvo, ácido láctico, regulador de acidez (citrato de sodio), conservante (ácido sórbico), espesante (xantán, algarroba y goma guar), colorante artificial), celulosa (para prevenir el apelmazamiento). **CONTIENE:** Leche y productos lácteos (incluida la lactosa).

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es un producto elaborado a partir de leche pasteurizada, con aspecto fresco, suave y brillante, estructura fibrosa; no contiene gránulos de cuajada. Tiene un olor láctico y una textura homogénea y elástica, no contiene corteza, la pasta es firme y fresca, con pH que favorece al hilado y fundido del mismo.

## USOS SUGERIDOS

El producto es ideal para ser usado como materia prima en quesos procesados, en la preparación de pizzas, lasañas, pastas, ensaladas, salsas a base de queso, etc., especial para fundir y gratinar.

## MANEJO Y ALMACENAMIENTO

El producto 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 se reseque y disminuya su tiempo de vida útil.

## ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

El Queso Superior Pizza Max, 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	45	48	52
pH	---	5	5.25	5.6
Grasa	Porcentaje	20	22	25
Grasa de Materia Seca GMS	Porcentaje	36	42	52
Sal	Porcentaje	0.5	1.0	1.5

## ESTÁNDARES SENSORIALES

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

**ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS**

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

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

PF0000042

Bolsa laminado con sello y barrera de oxígeno, al vacío 12" x 17"

**SECUNDARIO**

PF0000042

Caja de cartón corrugado 15.62 x 11.31" x 7.84" x 0.115 mm

**VIDA ÚTIL**

90 días a partir de su fecha de producción

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

PF0000042

1 unidad: 2.2 kg (5 lbs)

**SECUNDARIO**

PF0000042

3 Unidades: 6.6 kg (15 lbs).

**ETIQUETADO**

Nombre del producto, presentación, declaración de ingredientes y alérgenos, contenido neto, N.O 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.O 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 RegulatorioIng. Ricardo Pérez  
Director de Operaciones

Fecha: 30/08/24