

Nombre del producto

QUESO CREMA ORIGINAL

Especificación

030

Registro sanitario

57109

Código interno producto

PF0000166

INGREDIENTES

Leche pasteurizada, crema láctea, agua, espesante (goma guar), sal, estabilizante (sorbato potasio), conservante (nisina). **CONTIENE:** Leche y productos lácteos (incluida la lactosa).

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Superior Queso Crema Original es un queso blando, untable, cremoso, no madurado y sin corteza; sabor ligeramente ácido y color blanco a crema, textura suave, homogénea y sin agujeros; Se Puede untar y mezclar fácilmente con otros alimentos.

USOS SUGERIDOS

Superior Queso Crema Original es especial para acompañar en dips, boquitas, galletas, pan y repostería.

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 disminuya su tiempo de vida útil.

ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

Superior Queso Crema Original, es elaborado bajo los más estrictos estándares de calidad y seguridad alimentaria. Las materias primas son evaluadas a su ingreso, para garantizar el cumplimiento de los estándares establecidos para obtener la calidad requerida en el producto final. Es sometido a tratamiento térmico, lo cual garantiza el control del contenido microbiológico. Al producto terminado se le realizan los controles físico-químicos, 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	56	58	60
pH	---	4.4	4.5	4.6
Grasa	Porcentaje	32	33	34
Materia Seca GMS	Porcentaje	40	42	44
Grasa de Materia Seca GMS	Porcentaje	72	79.50	85

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

POR PORCIÓN 100 g

PARÁMETROS	UNIDAD DE MEDICIÓN	TÍPICO
Calorías	kilocalorías	350
Grasas Totales	gramos	36
Grasas Saturadas	gramos	21
Colesterol	miligramos	107
Sodio	miligramos	321
Carbohidratos	gramos	5
Proteína	gramos	7

ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS

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

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

PF0000166

Envase y tapa de plástico termoformado con resina de grado alimenticio aprobado por FDA (Food Additive Regulations), sellado con tapa de aluminio aprobada por FDA (CFR175.33).

SECUNDARIO

PF0000166

Cajas de cartón corrugado impresas, 11.75 " x 8" x 4.87"

VIDA ÚTIL

75 días a partir de su fecha de producción

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

PF0000166

1 unidad: 500 g

SECUNDARIO

PF0000166

6 Unidades: 3000 g (3.0 kg)

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.

Fecha: 30/08/24



 Lic. Luis Castillo
 LG-Cumplimiento Regulatorio



 Ing. Ricardo Pérez
 Director de Operaciones