

Nombre del producto SUPERIOR QUESO BLANCO DEL PAÍS MOLIDO CON PROBIÓTICOS	Especificación 006	Registro sanitario 15977	Código interno producto PM000005
---	------------------------------	------------------------------------	--

INGREDIENTES

Leche pasteurizada, sal, estabilizante (cloruro de calcio), coagulante, conservante (nisina), cultivos lácticos (Bifidobacterium Lactis).

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El Queso Blanco Del País Molido es un producto fresco, listo para su consumo, elaborado a partir de leche fresca pasteurizada, con alto contenido de humedad, sabor suave y sin corteza, tiene un periodo de vida en anaquel corto por lo que requiere condiciones de refrigeración.

USOS SUGERIDOS

Es un producto ideal como queso de mesa, utilizado como relleno de empanadas, ensaladas, etc.

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

El Queso Blanco del País Molido, 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	52	55	58
pH	---	6.25	6.45	6.7
Grasa	Porcentaje	19	20	23
Grasa de Materia Seca GMS	Porcentaje	39	43	55
Sal	Porcentaje	0.9	1.2	1.3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

POR PORCIÓN 100 g

PARÁMETROS	UNIDAD DE MEDICIÓN	TÍPICO
Calorías	kilocalorías	318
Grasas Totales	gramos	25
Grasas Saturadas	gramos	14
Colesterol	miligramos	89
Sodio	miligramos	1089
Proteína	gramos	19

ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETROS	UNIDAD DE MEDICIÓN	MÍNIMO	TÍPICO	MÁXIMO
Coliformes totales	UFC/g	0	0	100
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

PM0000005

Laminado con materiales sellantes de polietileno, polipropileno y EVOH (Termoforado).

SECUNDARIO

PM0000005

Bolsa plástica transparente 9" x 17"

VIDA ÚTIL

25 días a partir de su fecha de producción

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

PM0000004

1 unidad: 240 g

SECUNDARIO

PM0000004

6 unidades: 1440 g (1.44 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.



Lic. Luis Castillo
LG-Cumplimiento Regulatorio



Ing. Ricardo Pérez
Director de Operaciones

Fecha: 30/08/24