

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|-------------------------|
| Nombre del producto | Especificación | Registro sanitario | Código interno producto |
| SUPERIOR QUESO PROCESADO TIPO AMERICANO REBANADAS (NO SUCEDANEO) | 045 | 57503 | PM000006 |

INGREDIENTES

Queso 66% (leche pasteurizada, sal, cuajo, estabilizante (cloruro de calcio), cultivos lácticos), agua, sólidos lácteos, aceite de mantequilla, regulador de acidez (citrato de sodio), estabilizante (fosfato disódico), sal, conservante (ácido sórbico), colorante natural (annatto).

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es un producto listo para consumir, elaborado a partir de las mejores Materias Primas, recibe tratamiento térmico (pasteurización), es un producto emulsificado, formado y empacado.

USOS SUGERIDOS

Es un producto listo para consumir, frío o caliente, sólo o acompañado, consumiendo generalmente en emparedados y hamburguesas.

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 Procesado Tipo Americano, 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 |
|---------------------------|--------------------|--------|--------|--------|
| Materia Seca MS | Porcentaje | 50 | 52 | 54 |
| Humedad | Porcentaje | 46 | 48 | 50 |
| pH | --- | 5.6 | 5.7 | 5.8 |
| Grasa | Porcentaje | 22 | 26 | 28 |
| Sal | Porcentaje | 1.3 | 1.56 | 2 |
| Grasa de Materia Seca GMS | Porcentaje | 44 | 50 | 56 |

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

POR PORCIÓN 100 g

| PARÁMETROS | UNIDAD DE MEDICIÓN | TÍPICO |
|-----------------------|--------------------|--------|
| Calorías | kilocalorías | 300 |
| Grasas Totales | gramos | 25 |
| Grasas Saturadas | gramos | 13 |
| Colesterol | miligramos | 56 |
| Sodio | miligramos | 1500 |
| Carbohidratos Totales | gramos | 4 |
| Proteína | gramos | 25 |
| Calcio | miligramos | 500 |

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 |

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 |
| Índice de separabilidad | Según Target | 60 | 85 | 100 |

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

PM0000006

Laminado con materiales sellantes poliestireno con sello de pelado de amplia resistencia térmica.

SECUNDARIO

PM0000006

Laminado con película de polietileno impreso y/o sin impresión, coextruido con material sellantes de poliéster, con atmósfera modificada para garantizar la calidad e inocuidad del producto.

TERCIARIO

PM0000006

Caja de cartón corrugado 15.81" x 15.81" x 8.18", Calibre 0.115 mm

VIDA ÚTIL

270 días a partir de su fecha de producción

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

PM0000006

1 unidad: 15 g

SECUNDARIO

PM0000006

36 unidades: 540 g

TERCIARIO

PM0000006

4 unidades de 36 rebanadas: 2160 g (2.16 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.

Este producto en su fórmula cuali-cuantitativa tiene un contenido de queso superior al 65%, esta información se sustenta en su Registro Sanitario N.O 57503. Por lo cual esta fuera de la cobertura del Decreto Ejecutivo N.O 165 de 1 de julio de 2014, prorrogado y modificado en el Decreto Ejecutivo NO 5 de 5 de enero de 2018; prorrogado en el Decreto Ejecutivo NO 26 de 7 de enero de 2021.



 Lic. Luis Castillo
 LG-Cumplimiento Regulatorio



 Ing. Ricardo Pérez
 Director de Operaciones

Fecha: 30/08/24