

Nombre del producto	Especificación	Registro sanitario	Código interno producto
SUPERIOR QUESO PROCESADO TIPO MOZZARELLA REBANADAS (NO SUCEDANEO)	069	55936	PM000007

INGREDIENTES

Queso (leche pasteurizada, sal, cuajo, estabilizante (cloruro de calcio), cultivos lácteos), agua, leche descremada, suero lácteo, emulsificante (hexametáfosfato), emulsificante (fosfato disódico), emulsificante (citrato de sodio), sal, conservante (ácido sórbico).

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 mozzarella rebanadas, 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	50	53	55
pH	---	5.6	5.7	5.8
Grasa	Porcentaje	20	23	26
Materia Seca GMS	Porcentaje	45	47	50
Grasa de Materia Seca GMS	Porcentaje	36	43	51

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

POR PORCIÓN 100 g

PARÁMETROS	UNIDAD DE MEDICIÓN	TÍPICO
Calorías	kilocalorías	293
Grasas Totales	gramos	20
Grasas Saturadas	gramos	10
Colesterol	miligramos	53
Sodio	miligramos	1647
Carbohidratos Totales	gramos	0
Proteína	gramos	33
Calcio	miligramos	633

ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETROS	UNIDAD DE MEDICIÓN	MÍNIMO	TÍPICO	MÁXIMO
Escherichia coli	UFC/g	0	0	<10
Staphylococcus aureus	UFC/g	0	0	10
Coliformes totales	UFC/g	0	10	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

PM0000007

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

SECUNDARIO

PM0000007

Laminado con película de polietileno coextruido con material sellante de poliéster.

TERCIARIO

PM0000007

Cajas de cartón corrugado impresa, 31.56" x 10.81" x 3.30", Calibre 0.111 mm

VIDA ÚTIL

270 días a partir de su fecha de producción

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

PM0000007

1 unidad: 15 g

SECUNDARIO

PM0000007

36 unidades: 540 g

TERCIARIO

PM0000007

 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.



 Lic. Luis Castillo
LG-Cumplimiento Regulatorio



 Ing. Ricardo Pérez
Director de Operaciones

Fecha: 30/08/24