

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Redactado por: Control de Calidad

Aprobado por: Gerencia

Fecha: 18/08/2014

Nombre del Producto:

QUESO DANBO



Descripción del producto	Queso de mediana humedad o queso de pasta semidura, graso, elaborado con leche de vaca pasteurizada y semidescremada, fermentada por adición de cultivos lácticos seleccionados, y coagulada por adición de enzimas coagulantes.	
Lugar de elaboración	Producto elaborado en planta de lácteos, en calle Pedro Bounous s/n, Col. Cosmopolita. Ruta 1 km 134,500. Colonia. Tel: 4586 3062	
Composición nutricional		Cantidad en 100 g de producto
	Valor energético	343 Kcal
	Carbohidratos (g)	0
	Proteínas (g)	25
	Grasas totales (g)	27
	Grasas saturadas (g)	14.6
	Grasas trans	0
	Fibra alimentaria	0
	Sodio (mg)	750

Otros parámetros	% Humedad (g/100g)	36.0% - 45.9%
	Extracto seco (E.S.)	54.1% - 64 %
	% Materia grasa (sobre E.S.)	45.0% - 59.9%
Requisitos Microbiológicos:	Microorganismo Coliformes totales (30° C) Coliformes (45° C) Staphylococcus coagulasa positivo Salmonella spp Listeria monocytógenes	Criterio de aceptación n=5;c=2;m=500 ufc/g;M=1000 ufc/g n=5;c=2;m=10 ufc/g;M=100 ufc/g n=5;c=2;m=50 ufc/g;M=100 ufc/g n=5;c=0;m=ausencia en 25 g n=5;c=0;m=ausencia en 25 g
Presentación	Hormas de 3 kg, envasadas al vacío, con polietileno termocontraíble Cryovac.	
Características organolépticas	Sabor: láctico suave a ligeramente salado, característico. Color: blanco amarillento uniforme. Textura: una consistencia semidura y elástica, no granulosa.	
Recomendaciones de conservación y uso	Debe conservarse refrigerado entre 2 y 8 °C, y ser utilizado bajo condiciones de Buenas Prácticas de Manufactura y dentro del período de vida útil.	
Vida útil del producto	150 días	
Instrucciones de consumo	Queso que no puede faltar en una típica tabla de quesos. Se fetea perfectamente a máquina, para usarse en sandwiches, y saladitos de alta calidad.	