

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Redactado por: Control de Calidad

Aprobado por: Gerencia

Fecha: 18/08/2014

Nombre del Producto:

QUESO MAGRO CON SAL



Descripción del producto	Queso de alta humedad o queso de pasta blanda, magro, elaborado con leche de vaca pasteurizada y semidescremada, rigurosamente controlada, 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	216.7 Kcal
	Carbohidratos (g)	0
	Proteínas (g)	29
	Grasas totales (g)	11
	Grasas saturadas (g)	3
	Grasas trans	0
	Fibra alimentaria	0
	Sodio (mg)	400

Otros parámetros	% Humedad (g/100g)	36.0% - 54.9%
	Extracto seco (E.S.)	45.1% - 64 %
	% Materia grasa (sobre E.S.)	10.0% - 24.9%
Requisitos Microbiológicos:	Microorganismo Coliformes totales (30° C) Coliformes (45° C) Staphylococcus coagulasa positivo Salmonella spp Listeria monocitógenas	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 1 kg, envasadas al vacío, con polietileno termocontraíble Cryovac.	
Características organolépticas	Sabor: láctico suave y fresco característico a levemente salado. Color: blanco amarillento uniforme. Textura: una consistencia suave algo 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	El queso Magro es un producto que por sus cualidades puede utilizarse en dietas, sustituyendo quesos de mayor tenor graso. Su uso, tanto en la preparación de ensaladas livianas como en bocadillos, y la posibilidad de acceder a él, con o sin sal, amplía las opciones de consumo del mismo.	