

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Redactado por: Control de Calidad

Aprobado por: Gerencia

Fecha: 18/08/2014

Nombre del Producto:

QUESO MOZZARELLA



| | | |
|---------------------------------|--|-------------------------------|
| Descripción del producto | Queso de alta humedad o pasta blanda hilada, sin corteza, graso, elaborado con leche pasteurizada y estandarizada, acidificada por cultivos de bacterias lácticas seleccionadas. | |
| 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 | 246 Kcal |
| | Carbohidratos (g) | 0 |
| | Proteínas (g) | 23 |
| | Grasas totales (g) | 17 |
| | Grasas saturadas (g) | 7.6 |
| | Grasas trans | 0 |
| | Fibra alimentaria | 0 |
| | Sodio (mg) | 600 |

| | | |
|--|--|---|
| Otros parámetros | % Humedad (g/100g) | 46.0% - 54.9% |
| | Extracto seco (E.S.) | 45.1% - 54 % |
| | % 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 monocytógenas | 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: característico de la variedad. Color: blanco o crema suave. Textura: Pasta hilada, flexible y compacta. | |
| 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 | <p>Es un producto que puede fetearse y o rallarse, y a su vez por sus características, almacenarse luego, conservándose en las mismas condiciones.</p> <p>Puede utilizarse en la elaboración de pizzas, y también, en un formato mas blando, es usado en ensaladas; como la “Caprese”.</p> <p>Su sabor y textura producen una agradable sensación en nuestra boca, una vez derretido y combinado con otros ingredientes.</p> | |