

**ESPECIFICACIONES TECNICAS MATERIA PRIMA**

Rev 16/jun/17

**ESPECIFICACION T3**

**QUESO CHEDDAR CONGELADO HUMEDAD DE 34 A 37%**

**A. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

1. Especificaciones del producto

- Color crema (sin anatto) y sabor uniforme
- Color naranja pálido y sabor uniforme (con anatto)
- Cuerpo firme y suave
- Baja humedad y alto en sólidos totales
- Bajo conteo microbiológico de bacteria, hongos, y levaduras no deseadas

a. Composición típica

Caseina minima	22.0 %
Grasa Minima	35.0 %
Humedad Maxima	37 %
Minerales	3.5 %

pH (a 72 horas) 5.1 – 5.4

c. Típico análisis microbiológico

Counteo total 1g	< 10,000
Coliformes	Negativo
E Coli	< 10
Hongos y levaduras	< 10
Salmonella	Negativo
Lysteria	Negativo

2. Especificaciones del empaque

- Bloque cuadrado de 20 Kg. (mínimo) empacado al vacío.
- Bloque de 200-300 Kg. empacado al vacío.

3. Tiempo de Vida: 12 meses en condiciones optimas de almacenaje.

4. Condiciones de almacenaje:

**CONGELADO:**

- Temperatura de almacenaje desde fecha de produccion hasta fecha de congelamiento: Minimo: 33°F. Maximo: 38 °F.
- Tiempo maximo entre produccion y congelamiento: 15 dias
- Temperatura de almacenaje en congelado: Minimo: -10°F. Maximo: 0 °F.
- Edad del producto desde la fecha de produccion hasta fecha de llegada a puerto Panameño: 270 dias maximo. El queso debe haber en congelamiento por lo menos durante 255 dias de los 270 dias.