



LAVERY PANAMA, S.A.

AVENIDA DOMINGO DIAZ (VIA TOCUMEN) EDIFICIO GRUPO LAVERY
TEL.: (507) 305-4500 • FAX: (507) 305-4501
APARTADO POSTAL 0838-00027, PANAMA, REP. DE PANAMA
E.mail: lavery@grupolavery.com

ESPECIFICACIONES DE QUESO CHEDDAR INDUSTRIAL PARA PROCESAR

DESCRIPCION:

Queso Semi-Duro sin corteza en bloques de 20 KGS. Tipo Cheddar, con madurez de 3 meses a su recibo y de color blanco.

ANALISIS QUIMICO TIPICO:

| | | |
|--------------------------------|------|---|
| • Humedad | 33.0 | % |
| • Grasa | 37.0 | % |
| • Grasa sobre base seca (FDM) | 58.0 | % |
| • Proteína | 24.0 | % |
| • Sal (NaCl) | 1.7 | % |
| • Minerales | 3.5 | % |
| • PH | 5.2 | |

ANALISIS MICROBIOLÓGICO:

| | | | |
|------------------|----------|----------|-------|
| Co-ag Pos Staphs | Máximo | 10 | cfu/g |
| Coliformes | Máximo | 500 | cfu/g |
| Salmonella | Negativo | cfu/25 g | |
| Listeria | Negativo | cfu/25 g | |

ANALISIS SENSORIAL:

| | |
|----------|--|
| SABOR: | De suave a madurez media, no debe ser amargo. |
| TEXTURA: | Compacto |
| CUERPO: | Suave, razonablemente firme, propio de índice de madurez acorde con la descripción de la edad requerida. |

DESCRIPCION DE ACABADO EXTERIOR:

| | |
|-------------------|---|
| MOHO: | No deberá observarse ninguna presencia física en su exterior. |
| MATERIA EXTRAÑAS: | Ninguna visible. |
| PESO: | Mínimo 20 kgs. Netos . |

Pasa #2.....

Viene#2

Especificaciones Queso Cheddar Industrial para Procesar.

GENERALIDADES:

ANALISIS: Deberá recibirse los análisis certificados por cada embarque .
COLOR: No se permite la adición de ningún colorante o agente blanqueador en el producto.

Generalidades:

EMPAQUE: Bloques de 20 kgs. Netos en bolsa plásticas al vacío. Empacadas en cajas de cartón según las especificaciones de la caja a continuación.
ROTULADO: Cada caja deberá leer claramente, la fecha de manufactura, el número de registro de la planta procesadora, número de lote y la declaración de que está aprobado para exportación.

ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE:

Los materiales de empaque (bolsa y cartón) deberá cumplir con las regulaciones para uso alimenticios de la USFDA.

ESPECIFICACIONES DE LAS BOLSAS:

- A) La transmisión máxima de oxígeno (OTR) a través de la película de la bolsa deberá ser de 30 cc/m²24 hrs. A 23°C Y 75% de humedad relativa. Las pruebas a efectuarse deberá seguir la metodología del ASTM D3985-81.
- B) La transmisión máxima de vapor de agua (WVTR) a través de la película de la bolsa, deberá ser de 8g/m²/24 hrs a 38°C y 90% de humedad relativa. Las pruebas a efectuarse deberá seguir la metodología del ensayo BS2782 del método 822 A.

ESPECIFICACIONES DE LAS CAJAS:

- A) Forro Exterior: 220 gm² de cartón de revestimiento kraft natural.
- B) Medio : 115 gm² de medio corrugante.
- C) Forro Interno: 220 gm² de cartón de revestimiento kraft
- D) Tipo de Estrías: " B "
- E) Mínimo compresión de la caja: 5750 N

TERMINOS DE PAGO: _____ Pago a 60 ó 90 días fechas del Bill of Lading.