



FICHA TECNICA MATERIA PRIMA

Version 1
Fecha 04 ene 20

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

QUESO GOUDA

Textura uniforme, lisa al corte, firme y suave, sin agujeros.
Sabor y Olor lácteo y característico de tipo Gouda.
Madurez de 1 a 3 meses. Color blanco crema, sin color añadido.

USO Y MANEJO

Para quesos procesados, fundir y mezclar.
Mantenerse refrigerado a temperatura de 4° a 6°C
Libre de materiales extraños, sin presencia de Moho en el exterior.
Estibado en tarimas tipo americanas (1.20 x 1.00)

INGREDIENTES

Leche de Vaca Pasteurizada, Sal, Cloruro de Calcio, Nitrato de Sodio, Cuajo, Cultivos Lácteos.

EMPAQUE

Bloques de 20 ± 0.5 kg Peso Neto.
Empaques debe cumplir con regulaciones FDA.
Bolsa Plástica al Vacío. Transmisión máxima de oxígeno (OTR) 30 cc/m224 horas a 23°C y 75% Humedad Relativa (ASTM d3985-81)
Caja Corrugada Kraft (220 gm2, Flauta B, 5750 N)

ESPECIFICACIÓN FÍSICOQUÍMICA

Humedad		min 39% - máx. 42%
Grasa		min 33% - máx. 35%
Grasa Base Seca		min 50% - máx. 55%
Proteína		min 22% - máx. 25%
Sal		min 1.4% - máx. 1.8%
pH		min 5.0% - máx. 5.4%

ETIQUETADO

Producto: Queso Cheddar
Lote: Número de Lote
Vence: DD/MM/AAAA
Fabricado: DD/MM/AAAA
Planta: Nombre y Número de Planta
Peso Neto Kg

ESPECIFICACIÓN MICROBIOLÓGICAS

Co-ag Pos Staphs	cfu/g	Máx. 10
Coliformes	cfu/g	Máx. 10
E. coli	cfu/g	no detectado
Salmonella	cfu/25g	Negativo
Listeria	cfu/25g	Negativo
Levaduras	cfu/g	Máx. 10
Moho	cfu/g	Máx. 10

VIDA ÚTIL

Al menos, 18 meses desde fecha de fabricación.