



HOJA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Código:	DYD - HT - 001
	Versión:	0
	Fecha de emisión:	Marzo, 2012
RESPONSABLE: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD		

0406-90.90.02

ESPECIFICACIONES DEL QUESO GOUDA

1. Especificaciones de Producción:

La cuajada tipo Gouda deberá ser preparada a partir de leche fresca, de calidad, la cual haya sido sometida a una °T suficiente para eliminar organismos patógenos (pasteurizada). Todos los ingredientes utilizados en su elaboración deben ser naturales. El procedimiento de elaboración debe seguir el Sistema HACCP para asegurar un producto apto para el consumo humano.

2. Características Organolépticas:

- a- Apariencia: bloques de consistencia firme, libres de partículas extrañas.
- b- Textura: uniforme, lisa al corte, sin agujeros, ni quebradiza.
- c- Olor: aroma característico, sin olores extraños.
- d- Color: crema a amarillo tenue, uniforme.
- e- Sabor: lácteo, característico del queso gouda.

3. Características Físico-químicas:

- a- Humedad: 39.0 - 42.0%
- b- Grasa: 33.0- 35.0%
- c- FDM: 50.0 - 52.0%
- d- Proteína: 23.0 - 25.0%
- e- Sal: 1.5 - 1.7%
- f- pH: 5.1 - 5.5

4. Características Microbiológicas:

- a- Recuento Total de Bacterias: 50,000 UFC/g
- b- Coliformes: < 10 UFC/g
- c- E. coli: < 10 UFC/g
- d- Hongos y Levaduras: < 10 UFC/g
- e- Staphylococcus aureus.: < 10UFC/g



HOJA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Código:	DYD - HT - 001
	Versión:	0
	Fecha de emisión:	Marzo, 2012
RESPONSABLE: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD		

5. **Tiempo de Maduración:**
15 días a 1 mes (mínimo).

6. **Empaque:**
Producto envasado en bolsas plásticas grado alimentario, termoencogibles o selladas al vacío y empacado en cajas de cartón corrugado. No deberán utilizarse grapas metálicas.
Cada bloque deberá estar señalizado con su fecha de producción y número de lote.

7. **Manejo durante Almacenamiento y Transporte:**
La temperatura durante su almacenamiento y transporte debe ser de 4 a 6°C. Su manejo debe ser bajo condiciones higiénicas de manera de prevenir cualquier contaminación y mantener la calidad del producto.

Elaborado por:

Licda. Rosalba Del C. Herrera
TECNÓLOGO DE ALIMENTOS
REG. IDONEIDAD N° 13

Licda. Rosalba Del C. Herrera G.
Jefe de Control de Calidad
Lavery Panamá, S. A.