Caucary	ESPECIFICACIÓN PARA MATERIA PRIMA - REQUISITOS	Código:	CCA-G-002
		Versión:	3
		Fecha de emisión:	Julio, 2023
Responsable: Gerente de Aseguramiento de la Calidad			

Nombre interno	QUESO CHEDDAR					
Nombre Comercial	Queso Cheddar, Queso cheddar blanco					
Clase o grupo	Derivado lácteo	Aspecto: Bloque semiduro				
Funcionalidad	Ingrediente	Color: Crema uniforme				
Descripción de la materia prima	Queso curado, semiduro, sin corteza, para aplicaciones de queso procesado.					
Referencia Técnica	US FDA No.21 CFR 133.113, CODEX STAN 263-1966					
Características Físicos - Químicos	Parámetros	Control			Método de análisis	Frecuencia de Análisis
		CoA	Req	Análisis interno		
	Grasa: 33.0 - 36.0 %	√	√	√	CCA-M-002/10	Cada vez que se recibe un lote
	Humedad: 34.0 - 37.0 %	√	-----	√	CCA-M-002/08	
	Sal: 1.00 - 2.50 %	√	-----	√	CCA-M-002/14	
	pH: 5.10 - 5.50 %	√	-----	√	CCA-M-002/12	
Características Biológicas	Parámetros	Control			Método de análisis	Frecuencia de Análisis
		CoA	Req	Análisis interno		
	Staphylococcus (Coag. Positiva): <10 ufc/g	√	-----	-----	-----	Cada vez que se recibe un lote
	Staphylococcus *aureus:* <10 ufc/g	√	-----	√	CCA-M-003	
	Coliformes y E. *coli:* <10 ufc/g	√	-----	√	CCA-M-003	
	Hongos y Levaduras: <20 ufc/g	√	-----	√	CCA-M-003	
	Listeria /en 25g: Ausente	√	-----	-----	-----	
	Salmonella /en 25g: Ausente	√	-----	-----	-----	
Composición química	Leche de vaca pasteurizada, sal, cultivos coagulantes					
Requerimiento de Empaque	Bolsa de alta densidad, sellado al vacío y contenida en caja de cartón corrugado					
Transporte y condiciones de entrega	Transporte refrigerado (2 a 10°C), en buenas condiciones higiénicas, sin indicios de presencia de plagas, ni de otro material como lubricantes, grasas,etc, que contribuyan a la contaminación cruzada a la materia prima.					
Condiciones de almacenamiento	Bajo refrigeración de 2 a 10°C					
Tiempo de maduracion	minimo 3 meses despues de su fabricacion.					
Caducidad	La vida útil mínima requerida es de 12 meses.					
Etiquetado	Nombre del producto, lote, fecha de producción , fecha de vencimiento y peso					

Observaciones generales

1. El proveedor deberá emitir, en cada entrega, Coa con los criterios antes descritos.
2. El numero de lote del CoA debe tener correlación con el lote físico del producto entregado.
3. Aportar las declaración aplicables de: GMO, alérgenos, libre venta y certificaciones obtenidas
4. El fabricante debe establecer controles para prevenir la presencia en el producto de alérgenos no declarados.
5. El proveedor debe emitir especificación técnica del producto.
6. Si el proveedor tiene otro respaldo técnico será sujeto a evaluación.

Realizado por: *Eduardo Castillo*
Encargado de Operaciones-Laboratorio

Aprobado por: *Cristal Salcedo*
Gerente de Aseg. de la Calidad

Ficha Técnica aprobado: *04/12/2023*

Fecha de revision y/o actualización: Julio, 2023