

## ESPECIFICACIONES TECNICAS MATERIA PRIMA

Rev 16/jun/17

### ESPECIFICACION T1

#### QUESO CHEDDAR REFRIGERADO 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

|                |        |
|----------------|--------|
| Caseína mínima | 22.0 % |
| Grasa Mínima   | 35.0 % |
| Humedad Máxima | 37.0 % |
| 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 a 24 kilos, embalado en cajas de carton corrugado y empacado al vacío.

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

##### 4. Condiciones de almacenaje:

###### REFRIGERADO:

Temperatura de almacenaje desde fecha de produccion hasta fecha de llegada a puerto Panameño: Mínimo: 33°F. Máximo: 38 °F

Edad del producto desde la fecha de produccion hasta fecha de llegada a puerto Panameño: 90 días máximo.