ESPECIFICACIONES DEL QUESO GOUDA

1. **Especificaciones de Producción:** La cuajada tipo Goudar 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- Gérmenes Totales: 50,000 UFC/g
b- Coliformes: < 10 UFC/g
c- E. coli: < 10 UFC/g
d- Hongos y Levaduras: < 10 UFC/g
e- Staphylococcus a.: < 10UFC/g
f- Listeria m.: Ausente en 25g
g- Salmonella sp.: Ausente en 25g

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.

Lic. Geneva I. Torres B.
Jefe de Control de Calidad
Químico. Idoneidad 0087