

ESPECIFICACIONES TECNICAS MATERIA PRIMA

Rev 16/jun/17

ESPECIFICACION T3

QUESO CHEDDAR CONGELADO 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 %
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 Kg. (mínimo) empacado al vacío.
- Bloque de 200-300 Kg. empacado al vacío.

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

4. Condiciones de almacenaje:

CONGELADO:

- Temperatura de almacenaje desde fecha de producción hasta fecha de congelamiento: Mínimo: 33°F. Máximo: 38 °F.
- Tiempo máximo entre producción y congelamiento: 15 días
- Temperatura de almacenaje en congelado: Mínimo: -10°F. Máximo: 0 °F.
- Edad del producto desde la fecha de producción hasta fecha de llegada a puerto Panameño: 270 días máximo. El queso debe haber en congelamiento por lo menos durante 255 días de los 270 días.