

|                                                                                                                                                       |                          |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------|
| <b>LAVERY</b>  <b>ESPECIFICACIÓN PARA MATERIA PRIMA - REQUISITOS</b> | <b>Código:</b>           | <b>CCA-G-002</b>   |
|                                                                                                                                                       | <b>Versión:</b>          | <b>3</b>           |
|                                                                                                                                                       | <b>Fecha de emisión:</b> | <b>Julio, 2023</b> |
| <b>Responsable: Gerente de Aseguramiento de la Calidad</b>                                                                                            |                          |                    |

|                                        |                                                                 |                                 |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Nombre interno</b>                  | <b>QUESO GOUDA</b>                                              |                                 |
| <b>Nombre Comercial</b>                | Gouda                                                           |                                 |
| <b>Clase o grupo</b>                   | Derivado lácteo                                                 | <b>Aspecto:</b> Bloque semiduro |
| <b>Funcionalidad</b>                   | Ingrediente                                                     | <b>Color:</b> Crema uniforme    |
| <b>Descripción de la materia prima</b> | Queso firme/semiduro madurado.                                  |                                 |
| <b>Referencia Técnica</b>              | US FDA No.21 CFR 133.142, CODEX STAN 266-1966, RTCA 67.04.70:14 |                                 |

| Características Físicos - Químicos | Parámetros                    | Control |      |                  | Método de análisis | Frecuencia de Análisis         |
|------------------------------------|-------------------------------|---------|------|------------------|--------------------|--------------------------------|
|                                    |                               | CoA     | Req  | Análisis interno |                    |                                |
|                                    | Humedad: 37.0 - 39.5%         | ✓       | ---- | ✓                | CCA-M-002/08       | Cada vez que se recibe un lote |
|                                    | Grasa: 33.0 - 35.0%           | ✓       | ✓    | ✓                | CCA-M-002/10       |                                |
|                                    | Grasa Base Seca: 50.0 - 55.0% | ✓       | ---- | ----             | CCA-M-002/11       |                                |
|                                    | Proteína: 22.0 - 25.0 %       | ✓       | ---- | ----             | ----               |                                |
|                                    | pH: 5.0 - 5.4                 | ✓       | ---- | ✓                | CCA-M-002/12       |                                |
|                                    | Sal: 1.4 - 1.8%               | ✓       | ---- | ✓                | CCA-M-002/14       |                                |

| Características Biológicas | Parámetros                           | Control |      |                  | Método de análisis | Frecuencia de Análisis         |
|----------------------------|--------------------------------------|---------|------|------------------|--------------------|--------------------------------|
|                            |                                      | CoA     | Req  | Análisis interno |                    |                                |
|                            | E. coli/coliformes: <10 ufc/g        | ✓       | ---- | ✓                | CCA-M-003          | Cada vez que se recibe un lote |
|                            | S. aureus: <10 ufc/g                 | ✓       | ---- | ✓                | CCA-M-003          |                                |
|                            | Hongos y Levaduras: <20 ufc/g        | ✓       | ---- | ✓                | CCA-M-003          |                                |
|                            | Listeria monocytogenes: negativo/25g | ----    | ✓    | ----             | ----               |                                |
|                            | Salmonella: negativo/25g             | ----    | ✓    | ----             | ----               |                                |

|                            |                                                              |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Composición química</b> | Leche de vaca, sal, cultivos coagulantes y cloruro de calcio |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------|

|                                 |                                                                                  |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Requerimiento de Empaque</b> | Bolsa de alta densidad, sellado al vacío y contenida en caja de cartón corrugado |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|

|                                            |                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Transporte y condiciones de entrega</b> | 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. |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                      |                                |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Condiciones de almacenamiento</b> | Bajo refrigeración de 2 a 10°C |
|--------------------------------------|--------------------------------|

|                  |                                               |
|------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Caducidad</b> | La vida útil mínima requerida es de 12 meses. |
|------------------|-----------------------------------------------|

|                   |                                                                             |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Etiquetado</b> | Nombre del producto, lote, fecha de producción, fecha de vencimiento y peso |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Observaciones generales</b>                                                                                   |  |
| 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: <u>Eduardo Castillo</u>    | Aprobado por: <u>Cristal Salcedo</u> |
| Encargado de Operaciones-Laboratorio      | Gerente de Aseg. de la Calidad       |
| Ficha Técnica aprobado: <u>12/18/2023</u> |                                      |