

FICHA TÉCNICA – Queso Muenster

1. Descripción del producto

Queso Muenster semiblando, elaborado a partir de leche bovina pasteurizada. Presenta pasta suave, color blanco marfil y una corteza anaranjada característica. Sabor suave y ligeramente mantecoso.

2. Ingredientes

Leche bovina pasteurizada, cultivos lácticos, sal, cuajo, colorante natural (annatto), enzimas autorizadas.

3. Características fisicoquímicas

Humedad: 44–46%.

Grasa en extracto seco: 48–50%.

pH: 5.2–5.4.

Proteína: 21–23%.

Sal: 1.5–2%.

Grasa/100g: 26–28%.

4. Características microbiológicas

Coliformes <10 UFC/g.

E. coli: ausencia en 1 g.

Listeria monocytogenes: ausencia en 25 g.

Salmonella: negativo

Staph: Negativo.

Mohos y levaduras <10 UFC/g.

6. Vida útil

120–180 días bajo cadena de frío adecuada.

7. Condiciones de almacenamiento

Refrigerado entre 2°C y 10°C. No congelar.

9. Uso recomendado

Ideal para sándwiches, hamburguesas, tablas de queso y cocina diaria.

10. Alérgenos

Contiene leche y derivados.

11. Empaque

Empaque PA/PE al vacío o termoformado.

Sellado recomendado: 165–175°C.

12. Normativa

RTCA 67.04.50:17, Codex Stan 264-1973, requisitos MINSA.