



*Laveny  
Kraft*

## FICHA TECNICA MATERIA PRIMA

Versión 1  
Fecha 04 ene 20

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### QUESO GOUDA

Textura uniforme, lisa al corte, firme y suave, sin agujeros  
Sabor y Olor lácteo y característico de tipo Gouda.  
Madurez de 1 a 3 meses. Color blanco crema, sin color  
añadido.

### USO Y MANEJO

Para quesos procesados, fundir y mezclar.  
Mantenerse refrigerado a temperatura de 4° a 6°C  
Libre de materiales extraños, sin presencia de Moho en el  
exterior.  
Estibado en tarimas tipo americanas (1.20 x 1.00)

### INGREDIENTES

Leche de Vaca Pasteurizada, Sal, Cloruro de Calcio, Nitrato  
de Sodio, Cuajo, Cultivos Lácteos.

### EMPAQUE

Bloques de 20 ± 0.5 kg Peso Neto.  
Empaques debe cumplir con regulaciones FDA.  
Bolsa Plástica al Vacío. Transmisión máxima de oxígeno  
(OTR) 30 cc/m<sup>2</sup>24 horas a 23°C y 75% Humedad Relativa  
(ASTM d3985-81)  
Caja Corrugada Kraft (220 gm<sup>2</sup>, Flauta B, 5750 N)

### ESPECIFICACIÓN FÍSICOQUÍMICA

Humedad		min 39% - máx. 42%
Grasa		min 33% - máx. 35%
Grasa Base Seca		min 50% - máx. 55%
Proteína		min 22% - máx. 25%
Sal		min 1.4% - máx. 1.8%
pH		min 5.0% - máx. 5.4%

### ETIQUETADO

Producto: Queso Cheddar  
Lote: Número de Lote  
Vence: DD/MM/AAAA  
Fabricado: DD/MM/AAAA  
Planta: Nombre y Número de Planta  
Peso Neto Kg

### ESPECIFICACIÓN MICROBIOLÓGICAS

Co-ag Pos Staphs	cfu/g	Máx. 10
Coliformes	cfu/g	Máx. 10
E. coli	cfu/g	no detectado
Salmonella	cfu/25g	Negativo
Listeria	cfu/25g	Negativo
Levaduras	cfu/g	Máx. 10
Moho	cfu/g	Máx. 10

### VIDA ÚTIL

Al menos, 18 meses desde fecha de fabricación.