



FIGHA TECNICA
MATERIA PRIMA

Versión 1
Fecha 04 ene 20

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

QUESO CHEDDAR BLANCO

Queso Semi-Duro sin corteza, firme y suave. Sabor ligero a tipo Cheddar. 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, Cultivos de Queso, Sal, Enzimas.

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/m²24 horas a 23°C y 75% Humedad Relativa (ASTM d3985-81)
Caja Corrugada Kraft (220 gm², Flauta B, 5750 N)

ESPECIFICACIÓN FÍSICOQUÍMICA

Humedad		min 33% - máx. 37%
Grasa		min 34% - máx. 37%
Grasa Base Seca		min 50% - máx. 58%
Proteína		min 22% - máx. 25%
Sal		min 1.4% - máx. 2.1%
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. 50
Moho	cfu/g	Máx. 10

VIDA ÚTIL

Al menos, 18 meses desde fecha de fabricación.