

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MATERIA PRIMA

Rev 8/jul/23

ESPECIFICACION T2

QUESO CHEDDAR REFRIGERADO HUMEDAD DE 34.0 A 39.0% PARA USO INDUSTRIAL SIN PARTIR, EN EMPAQUES CON UN PESO SUPERIOR A 15 KILOGRAMOS Y MENOR A 24 KILOGRAMOS NETOS

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	23.0 %
Grasa Mínima	33.0 %
Humedad Máxima	39 %
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 de peso mínimo de 15 kilogramos y máximo de 24 kilogramos netos, empacado al vacío y embalado en cajas de cartón corrugado.

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

4. Condiciones de almacenaje:

REFRIGERADO:

Temperatura de almacenaje desde fecha de producción hasta fecha de llegada a puerto Panameño: Mínimo: 33°F. Máximo: 38 °F

Edad del producto desde la fecha de producción hasta fecha de llegada a puerto Panameño: 90 días máximo.

ESPECIFICACIONES TECNICAS MATERIA PRIMA

Rev 16/jun/23

ESPECIFICACION T1

QUESO CHEDDAR REFRIGERADO HUMEDAD DE 34.0 A 37.0% PARA USO INDUSTRIAL SIN PARTIR, EN EMPAQUES CON UN PESO SUPERIOR A 15 KILOGRAMOS Y MENOR A 24 KILOGRAMOS NETOS

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

Proteína (caseína) mínima	24.0 %
Grasa Mínima	34.0 %
Humedad Máxima	37.0 %
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 de peso mínimo de 15 kilogramos y máximo de 24 kilogramos netos, empacado al vacío y embalado en cajas de cartón corrugado.

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

4. Condiciones de almacenaje:

REFRIGERADO:

Temperatura de almacenaje desde fecha de producción hasta fecha de llegada a puerto Panameño: Mínimo: 33°F. Máximo: 38 °F

Edad del producto desde la fecha de producción hasta fecha de llegada a puerto Panameño: 90 días máximo.

ESPECIFICACIONES TECNICAS MATERIA PRIMA

Rev 16/jun/23

ESPECIFICACION T5

QUESO CHEDDAR REFRIGERADO HUMEDAD DE 34.0 A 38.0% PARA USO INDUSTRIAL SIN PARTIR, EN EMPAQUES CON UN PESO SUPERIOR A 15 KILOGRAMOS Y MENOR A 24 KILOGRAMOS NETOS

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

Proteína (caseína) mínima	24.0 %
Grasa Mínima	33.0 %
Humedad Maxima	38.0 %
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 de peso mínimo de 15 kilogramos y máximo de 24 kilogramos netos, empacado al vacío y embalado en cajas de cartón corrugado.

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

4. Condiciones de almacenaje:

REFRIGERADO:

Temperatura de almacenaje desde fecha de producción hasta fecha de llegada a puerto Panameño: Mínimo: 33°F. Máximo: 38 °F

Edad del producto desde la fecha de producción hasta fecha de llegada a puerto Panameño: 90 días máximo.