



ESPECIFICACIÓN PARA MATERIA PRIMA - REQUISITOS

| | |
|-------------------|-------------|
| Código: | CCA-G-002 |
| Versión: | 3 |
| Fecha de emisión: | Julio, 2023 |

Responsable: Gerente de Aseguramiento de la Calidad

| Nombre interno | QUESO CHEDDAR | | | | | | | | | |
|--|--|----------|-----------------|-------|--------------------|--|--|--|--|--|
| Nombre Comercial | Queso Cheddar, Queso cheddar blanco | | | | | | | | | |
| Clase o grupo | Derivado lácteo | Aspecto: | Bloque semiduro | | | | | | | |
| Funcionalidad | Ingrediente | Color: | Crema uniforme | | | | | | | |
| Descripción de la materia prima | Queso curado, semiduro, sin corteza, para aplicaciones de queso procesado. | | | | | | | | | |
| Referencia Técnica | US FDA No.21 CFR 133.113, CODEX STAN 263-1966 | | | | | | | | | |
| Características Físicos - Químicos | Parámetros | | Control | | Método de análisis | | | | | |
| | Grasa: 33.0 - 36.0 % | ✓ | ✓ | ✓ | CCA-M-002/10 | | | | | |
| | Humedad: 34.0 - 37.0 % | ✓ | ----- | ✓ | CCA-M-002/08 | | | | | |
| | Sal: 1.00 - 2.50 % | ✓ | ----- | ✓ | CCA-M-002/14 | | | | | |
| | pH: 5.10 - 5.50 % | ✓ | ----- | ✓ | CCA-M-002/12 | | | | | |
| Características Biológicas | Parámetros | | Control | | Método de análisis | | | | | |
| | Staphylococcus (Coag. Positiva): <10 ufc/g | ✓ | ----- | ----- | ----- | | | | | |
| | Staphylococcus aureus: <10 ufc/g | ✓ | ----- | ✓ | CCA-M-003 | | | | | |
| | Coliformes y E. coli: <10 ufc/g | ✓ | ----- | ✓ | CCA-M-003 | | | | | |
| | Hongos y Levaduras: <20 ufc/g | ✓ | ----- | ✓ | CCA-M-003 | | | | | |
| | Listeria /en 25g: Ausente | ✓ | ----- | ----- | ----- | | | | | |
| Composición química | Salmonella /en 25g: Ausente | ✓ | ----- | ----- | ----- | | | | | |
| | Leche de vaca pasteurizada, sal, cultivos coagulantes | | | | | | | | | |
| Requerimiento de Empaque | Bolsa de alta densidad, sellado al vacío y contenida en caja de cartón corrugado | | | | | | | | | |
| Transporte y condiciones de entrega | 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. | | | | | | | | | |
| Condiciones de almacenamiento | Bajo refrigeración de 2 a 10°C | | | | | | | | | |
| Tiempo de maduración | mínimo 3 meses después de su fabricación. | | | | | | | | | |
| Caducidad | La vida útil mínima requerida es de 12 meses. | | | | | | | | | |
| Etiquetado | Nombre del producto, lote, fecha de producción , fecha de vencimiento y peso | | | | | | | | | |
| Observaciones generales | | | | | | | | | | |
| 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: Eduardo Castillo
Encargado de Operaciones-LaboratorioAprobado por: Cristal Salcedo
Gerente de Aseg. de la CalidadFicha Técnica aprobado: 04/12/2023

Fecha de revisión y/o actualización: Julio, 2023