

 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	Frecuencia de Análisis
		CoA	Req	Análisis interno		
	Grasa: 33.0 - 36.0 %	✓	✓	✓	CCA-M-002/10	Cada vez que se recibe un lote
	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	Frecuencia de Análisis
		CoA	Req	Análisis interno		
	Staphylococcus (Coag. Positiva): <10 ufc/g	✓	----	----	----	Cada vez que se recibe un lote
	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	✓	----	----	----	
Salmonella /en 25g: Ausente	✓	----	----	----		
Composición química	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	minimo 3 meses despues de su fabricacion.					
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**
- El proveedor deberá emitir, en cada entrega, Coa con los criterios antes descritos.
 - El número de lote del CoA debe tener correlación con el lote físico del producto entregado.
 - Aportar las declaraciones aplicables de: GMO, alérgenos, libre venta y certificaciones obtenidas
 - El fabricante debe establecer controles para prevenir la presencia en el producto de alérgenos no declarados.
 - El proveedor debe emitir especificación técnica del producto.
 - Si el proveedor tiene otro respaldo técnico será sujeto a evaluación.

Realizado por: Eduardo Castillo Aprobado por: Cristal Salcedo
Encargado de Operaciones-Laboratorio Gerente de Aseg. de la Calidad

Ficha Técnica aprobado: 04/12/2023

Fecha de revisión y/o actualización: Julio, 2023