

**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 Ig   | < 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 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**

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Conteo total Ig    | < 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 CHIEDDAR 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 desecadas

**a. Composición típica**

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Proteína (caseína) mínima | 24.0 % |
| Grasa Mínima              | 33.0 % |
| Humedad Máxima            | 38.0 % |
| Minerales                 | 3.5 %  |

pH (a 72 horas) 5.1 – 5.4

**c. Típico análisis microbiológico**

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Counteo total Ig   | < 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.