



FICHA TECNICA

QUESO PARIA PASTEURIZADO MILK PARADISE



1. DENOMINACION DEL PRODUCTO

Queso paria pasteurizado

2. MARCA

MILK PARADISE

3. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Es un producto pasteurizado sin madurar, obtenido de la coagulación enzimática de leche pasteurizada de color marfil acentuado, de textura firme, presenta una corteza, de 2 a 3 mm de grosor y ausencia de materias extrañas.

4. INGREDIENTES

Leche fresca pasteurizada, cuajo, cloruro de calcio, sal.

5. USO

En desayunos, loncheras de escolares, ingrediente de una amplia variedad de comidas.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

a. Valor nutricional

	Por 100 gr
Valor energético (Kcal)	264.00
Carbohidratos (g)	3.30
Proteínas (g)	17.50
Grasas Totales (g)	9.12
Sodio (mg)	421.47
Calcio (mg)	783.00
Fibra alimentaria (g)	0.90

b. Especificaciones físico – químicas

Requisitos	Descripción
pH	5.3-5.6

7. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO Y MATERIA DE ENVASE

Moldes de 1 kg, 500 gr, 250 gr, mitades de 500 gr. empacados al vacío en bolsas flexibles de 70 micras

8. TIEMPO DE VIDA	9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
60 días luego del envasado	Temperaturas de 0-4°C, mantener la cadena de frio
10. ETIQUETADO	
los envases llevan la siguiente información impresa en la etiqueta adherida al envase a. Nombre del producto b. Ingredientes y aditivos utilizados c. Razón social d. Dirección y RUC del fabricante e. Número de registro sanitario f. Código de barras g. Octógono h. Fecha de vencimiento i. N° de lote j. Condiciones de conservación k. Contenido neto del producto	