

FICHA TECNICA QUESO EDAM

CARACTERISTICAS					
PRODUCTO	QUESO EDAM				
MARCA	D'ALTURA				
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Queso de maduracion larga por accion de cultivos especificos se desarrolla la cabo de un tiempo textura semidura blanda, consistente facil de fetejar o laminar, aspecto mantecoso, sabor ligeramente acentuado, aroma suave, color amarillento claro, textura semidura de pasta cerrada.				
INGRED. EDAM.	Leche Past. quimosina, Cloruro de calcio, Cultivo (<i>Lactococcus Lactis</i> , <i>Diasetilactis</i>), Sal, agua Pasteurizada.				
PRODUCTOS TERMINADOS					
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS - Codex Stan	Ph =	5.20 - 5.40			
	Humedad =	42.0 % - 46.0 %			
	Grasa =	27.0 % - 29.0 %			
	Grasa en Extracto seco =	40 % Min.			
	Extracto seco =	54 % Min.			
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS - RM 591 - 2008 MINSA	AGENTE MICROBIANO	n	c	m	M
	<i>Coliformes</i>	5	2	2x10 ²	10 ³
	<i>Sthappylococcus Aureus.</i>	5	1	10	10 ²
	<i>Listeria Monocytogenes</i>	5	0	Ausencia / 25 gr	–
	<i>Salmonella Sp.</i>	5	0	Ausencia / 25 gr	–
PUBLICO OBJETIVO	Publico en General.				
TRATAM. TERMICO	PASTEURIZACION de: 72°C - 78°C por un espacio de 15 segundos minimo.				
FORMA DE CONSUMO	Consumo directo.				
PRESENTACION FINAL					
ENVASE PRIMARIO	bolsas termoencogibles: bolsas de polietileno y poliamidas termocontraibles fabricadas en conformidad con los reglamentos tecnicos: 2297 - 007- 27147091-2000 - Utilizadas para el empaque al vacio de alimentos.				
ENVASE SECUNDARIO	CAJA DE CARTON CORRUGADO : Paquetes de 2 a 50 Unds.				
	JABAS DE PLASTICO : Paquetes de 6 a 32 Unds.				
	BOLSA DE POLIETILENO : Paquetes de 2 a 50 Unds.				
EMBALAJE	Canastillas plasticas debidamente identificadas.				
PRESENTACIONES	Molde redondo de: D: 15.cm - peso: 1.250 kg Aprox.				
	Molde redondo de: D: 15.cm / 7 cm, media luna - peso: 0.600 kg Aprox.				
	Molde cuadrado de: L= 25.0 cm - A=12.5 cm - h=10.0 - PESO = 2.200 kg Aprox.				
	Molde cuadrado de: L= 12.5 cm - A=12.5 cm - h=10.0 - PESO = 1.100 kg Aprox.				
	Molde cuadrado de: L= 12.5 cm - A=12.5 cm - h=5.0 - PESO = 0.550 kg Aprox.				
ALMACENAMIENTO					
CONSERVACION	A una temperatura de 3° C - 6° C - conservando en todo momento la cadena de frio.				
ALMACENAMIENTO	Manteniendo la cadena de frio para su conservacion: en contenedores que salvaguarden sus condiciones fisicoquimicas: conservadores, congeladoras, refrigeradoras, jabs, coolers, anaquel refrigerados, etc.				
VIDA UTIL	6 meses a temperaturas de conservacion.				
ETIQUETADO					
Nombre del producto		Instrucciones de almacenamiento		Forma de consumo	
Datos dela empresa fabricante		Lote de produccion / Fecha de vencimiento.		Datos de consultas del consumidor	
Ingredientes		Registro sanitario		Cantidad por envase.	
CODIFICACION	Lote de produccion - Fecha de produccion - Fecha de vencimiento				
DISTRIBUCION					
TRANSPORTE	Mantener en todo momento la cadena de frio				
	Temperatura de conservacion de: 3°C - 6°C.				