NOMBRE	**QUESO FRESCO CAMPESINO SEMIGRASO SEMIDURO.**
REGISTRO SANITARIO	**RSA-004069-2017**
MARCA	**LA MEJOR, PAISA**
MODALIDAD	**Fabricar y Vender**
DESCRIPCION FISICA 	Producto lácteo de consistencia semigraso, semiduro de color blanco crema, de textura abierta. Es elaborado bajo los más estrictos controles y estándares de calidad para lograr el sabor, aroma, color y textura característicos.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Leche entera pasteurizada, sal (3.9%), conservante (sorbato de potasio (35mg/kg) y benzoato de sodio (35mg/kg)), estabilizante (cloruro de calcio (142mg/kg)), enzima (cuajo)
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	pH Mínimo 6.00 Humedad 40,1-55% Materia Grasa 20-44% Cloruros Max. 2,0% Color, olor, sabor: característico.
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Coliformes Fecales: < 50 NMP/g. Mohos y levaduras: < 500 Ufc/gr S. aureus: <500 Ufc/g Salmonella : Ausencia en 25 g Listeria: Ausencia en 25 gr
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Es un queso fresco y de color blanco crema, de consistencia compacta pero suave, es fuente natural de proteína y grasa.

CONFIDENCIAL

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño por porción 1 tajada (30g)
Porciones por empaque: 33 aprox.

Cantidad por porción	
Calorías 90	Calorías de grasa 60
	Valor Diario*
Grasa Total 7 g	**11%**
Grasa saturada 4,5 g	23%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 25 mg	**8%**
Sodio 170 mg	**7%**
Carbohidrato Total 1 g	**0%**
Fibra dietaria 0 g	0%
Azúcares <1 g	
Proteína 6 g	**12%**

Vitamina A	2%	Vitamina C	2%
Calcio	20%	Hierro	0%

(*) Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías:	2.000	2.500
Grasa total	Menos de	65g	80g
Grasa saturada	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300mg
Sodio	Menos de	2400mg	2400mg
Carbohidratos totales		300g	375g
Fibra dietaria		25g	30g

Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

INFORMACIÓN ALERGÉNICA	*Elaborado y empacado en una línea que también procesa productos con leche (lactosa como componente natural).*
ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM)	*No contiene.*
DESCRIPCION DEL PROCESO	Recepción de leche cruda, análisis fisicoquímico y microbiológico, leche en tanque, estandarización, clarificación, bactofugado, homogenización, pasteurización, análisis fisicoquímico, recepción en tina, adición de ingredientes, análisis fisicoquímico y microbiológico, adición de ingredientes, agitación, cuajado, corte de la cuajada, agitación, reposo, agitación, separación dr la cuajada, análisis fisicoquímico, desuerado, extendido de la cuajada, análisis fisicoquímico y organoléptico, mezcla de ingredientes, moldeado, prensado, desmoldado, análisis fisicoquímico,

CONFIDENCIAL

	empacado y sellado al vacío, análisis microbiológico, transporte a cuarto frio, comercialización y distribución.
VIDA UTIL ESTIMADA	45 días DECLARACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE **VENCE 30 DIC 17** **LOTE 09** **VENCE:** corresponde al vencimiento **30:** este primer carácter corresponde al día de vencimiento. **DIC:** este segundo carácter corresponde al mes de vencimiento. **17:** este tercer carácter corresponde a los dos últimos dígitos del año de vencimiento. **LOTE: #:** número del lote del sucesivo de la orden de producción.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	*Refrigeración a temperatura <=6°C*
EMPAQUE Y *ROTULADO*	**Tipo y material de empaque:** Empacado en bolsas de polietileno con sellado al vacío ***Instrucciones de la etiqueta:*** *Nombre del alimento* *Lista de ingredientes* *Contenido neto* *Nombre y dirección del fabricante* *Identificación del lote* *Fecha de vencimiento* *Instrucciones para su conservación o duración mínima* *Instrucciones para el uso* *Registro sanitario* *Servicio al cliente*

CONFIDENCIAL

PRESENTACIÓN Y EMBALAJE	*Contenido neto desde 50g hasta 5000g (en intervalos de 1g); Multiempaques de 2 a 50 unidades), desde 1kg hasta 5kg.*
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Monitoreo continuo de temperatura durante almacenamiento en planta y distribución. Control de temperatura en exhibidores comerciales por parte de la fuerzas de ventas.
FORMA DE CONSUMO	*El queso paisa puede ser consumido solo a acompañado por lo general es utilizado en el desayuno o en preparaciones de diferentes recetas.*
CONSUMIDORES POTENCIALES	Consumo por parte del público en general, excluyendo individuos con problemas de salud que tengan prescripción médica para este tipo de productos.
REQUISITOS LEGALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	• *Resolución 683/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamiento destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano).* • *Resolución 4143/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastómericos y sus aditivos, destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional).* • *Resolución 4506/2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano).* • *Resolución 719 del 2015 (Clasificación de alimentos para el consumo humano de acuerdo al riesgo en salud pública).* • *Resolución 333 de 2011 (Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional)* • *Resolución 5109 de 2005 (Requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano)* • *Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para plantas de elaboración de alimentos para consumo humano)*

CONFIDENCIAL

	• *Resolución 1804 de 1989 (Por la cual se modifica la Resolución No 02310 de 1986, (24deFebrero) que reglamenta parcialmente el título V de la Ley 09)* • *NTC 4433 (Esterilidad comercial en alimentos)*
DATOS DEL FABRICANTE	*Pasteurizadora La Mejor S.A.* *Calle. 7N No. 4-33 Zona Industrial – Cúcuta, Colombia.* *PBX. (7) 5782500 Ext. 149* *www.lamejor.com.co*
FIRMAS DIGITALES	*ELABORÓ:* _____ *HACCP*
	REVISÓ: _____ _____ *Líder de Producción* *Director Gestión de Calidad*
	APROBÓ: _____ *Gerencia*

CONFIDENCIAL