| | | |
|---|---|---|
| | **QUESOS PREMIUM DEL HUILA** | Código: QPH-FT-01 |
| | **FICHA TÉCNICA**<br>**PRODUCTO TERMINADO** | Versión 3.0 |
| | | Fecha: 12/12/2024 |

| | |
|---|---|
| **INFORMACIÓN DE LA EMPRESA** | Quesos Premium del Huila<br>Dirección: Calle 8 N. 20-16 Neiva/ Huila/Colombia<br>Teléfono: 3115302348 |
| **DENOMICACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO** | QUESO FRESCO SEMIBLANDO, SEMIGRASO DOBLE CREMA |
| **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** | Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche por acción del cuajo y la eliminación completa de lacto suero, en el procedimiento de hilado. |
| **INGREDIENTES** | Leche fresca, suero acido, sal, estabilizante ( citrato de sodio) y cuajo |
| **REGISTRO SANITARIO** | RSA-0018722-2022 |
| **REQUISITOS DE CALIDAD** | **Requisitos Microbiológicos:** |

| **Requisito*** | **n** | **m** | **M** | **c** |
|---|---|---|---|---|
| NMP Coliformes fecales/g | 3 | <100 | - | 0 |
| Hongos y levaduras/g | 3 | 100 | 500 | 1 |
| Staphylococcus coagulasa positivos/g | 3 | 1000 | 3000 | 1 |
| Salmonella /25g | 3 | 0 | - | 0 |

*Resolución 1804 de 1989
n = número de muestras por examinar
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.

**Requisitos fisicoquímicos:**

| Parámetro | **Semigraso** |
|---|---|
| Materia grasa en extracto seco de m/m mínimo | >5.0 y ≤20.0 |
| Parámetro | **Semiblando** |
| Humedad % m/m, máximo | >55 y ≤65 |

*Resolución: 1804 de 1989

**Requisitos contaminantes:**

| **Contaminante** | **Límite Máximo mg/kg** |
|---|---|
| Plomo (Pb) | 0.02 |
| Aflatoxinas M1 | 0.0005 |
| Melamina | 2.5 |

*Resolución 4506 de 2013

| | QUESOS PREMIUM DEL HUILA | Código: QPH-FT-01 |
|---|---|---|
| | FICHA TÉCNICA<br>PRODUCTO TERMINADO | Versión 3.0 |
| | | Fecha: 12/12/2024 |

| | Aceptación | Rechazo | Liberación |
|---|---|---|---|
| **REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS** | Color: blanco<br>Sabor: característico producto lácteo<br>Aroma: característico productos lácteos, agradable<br>Textura: uniforme, suave | Color: diferente al blanco, presencia de hongo<br>Sabor: rancio, fuerte, químicos<br>Aroma: desagradable<br>Textura: harinosa, soplada, quebradiza | No aplica liberación para producto, si no cumple alguno de los anteriores aspectos no se debe comercializar |
| **CONSERVACIÓN** | Refrigeración entre 0°C y 4°C<br>Una vez abierto, consúmase en el menor tiempo posible. | | |
| **VIDA ÚTIL** | 30 días | | |
| **PRESENTACIÓN COMERCIAL** | 20 g hasta 5000 g | | |
| **ROTULADO** | Resolución No. 5109 de 2005<br>Resolución 810 de 2021<br>Resolución 2492 de 2022 | | |

**ELABORÓ:**
OLGA LUCÍA BAQUERO HERNANDEZ
Ingeniera de alimentos