	FICHA TÉCNICA QUESO COSTEÑO - QUESANO	NOMBRE DEL PRODUCTO: QUESO FRESCO SEMIGRASO BLANDO

DESCRIPCIÓN GENERAL	Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche entera, por la acción del cuajo y la eliminación completa del lacto suero. Queso fresco semigraso blando.	
COMPOSICIÓN	✓ Leche entera ✓ Cuajo químico (Lactobacillos bulgaricus) ✓ Sal	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color: crema suave Olor: característico al queso costeño Sabor: bajo en sal Textura: blanda y semiblanda.	
MARCA	QUESANO	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Parámetros Fisicoquímicos	Valores permisibles
	Humedad	
	Sal	5 – 7 %
	Material extraño	Ausente
	Acidez- (ácido láctico)	Max. 1%
	pH	6.0 – 7.0
	Grasa	35 – 45%
EMPAQUE	Bolsa plástica polietileno baja densidad	
PRESENTACIONES COMERCIALES	Entero y Rallado por 460g 500g, 2kg, 3kg 15kg.	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	15 días	
FLUJOGRAMA DEL PROCESO EN PLANTA	Recepción Pruebas de Calidad Pasteurización Homogenización Coagulación Moldeo y prensado Maduración y envasado ⬇ QUESO .	

<table>
<tr><td>NORMATIVID
ADR</td><td>Resolución 2310/86Resolución 2674/13
NTC 750</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
- Características microbiológicas del queso fresco
<table>
<tr><td>Tipo de exámenes</td><td>Requisito*</td><td>n</td><td>m</td><td>M</td><td>c</td></tr>
<tr><td rowspan="2">De rutina</td><td>NMP Coliformes fecales/ g</td><td>3</td><td><100</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Hongos y levaduras/ g</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Especiales</td><td>Staphylococcus coagulasa positivos/ g</td><td>3</td><td>1000</td><td>3000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Salmonella/ 25 g</td><td>3</td><td>0</td><td>-</td><td>0</td></tr>
</table>
Fuente: 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.

- Contaminantes:
La leche utilizada para la elaboración de quesos frescos no supera los límites de contaminantes descritos a continuación:
<table>
<tr><th>Contaminante *</th><th>Límite máximo, mg/Kg</th></tr>
<tr><td>Plomo, expresado como Pb</td><td>0.02</td></tr>
<tr><td>Aflatoxinas M1</td><td>0.0005</td></tr>
<tr><td>Melamina</td><td>2.5</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 4506 de 2013

Los quesos exceden los límites máximos de plaguicidas, ni los de residuos de drogas o medicamentos veterinarios establecidos en las Resoluciones 2906 de 2007 y 1382 de 2013 respectivamente.
</td></tr>
<tr><td>REGISTRO SANITARIO</td><td>Resolución N° 2022028084 DEL 11 de agosto de 2022 en el que se concede el Registro Sanitario de Alimentos RSA-0021210-2022</td></tr>
<tr><td>ALMACENAM IEMTO</td><td>Manténgase refrigerado entre 2°C y 4°C, alejados de productos que puedan desprender contaminantes.</td></tr>
</table>

CONTENIDO NUTRICIONAL	
INFORMACIÓN DEL FABRICANTE	ALBENIS DE JESÚS NAVAS RODRÍGUEZ. Representante LegalNit: 72344208-3 Dirección: calle 5 N° 5 – 54 calle Central (ARIGUANI)Magdalena.

ELABORO



Ing. SILVIA MARY GARCIAT.P 0825415294-ATL