Peslac® Procesadora de Lácteos	**FICHE TÉCNICA**	**N° 003**
	PRODUCTO TERMINADO	**Version:** 01 **FECHA:** 10 Feb 2013

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	FOTO
QUESO FRESCO, SEMIGRASO, SEMIBLANDO, DOBLE CREMA	

NOMBRE COMERCIAL

QUESO DOBLE CREMA

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

LECHE FRESCA HIGIENIZADA, LACTOSUERO, ACIDO LÁCTICO, SAL YODADA Y CUAJO

ADITIVOS

NO APLICA

INFORMACIÓN DEL PROCESO

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

Alistar los materiales, 1. Recibir y análizar la leche 2.Mezclar en la tina la leche entera y leche descremada 3.Calentar la mezcla, 4. Aplicar el cuajo. 5. Agitar. 6. Dejar en reposo durante 10 min. 7. Adicionar el lactosuero con ácido láctico. 8. Agitar suavemente. 9. Dejar en reposo durante 5 minutos 10.Desuerar. 11. Revisar la acidez de la cuajada. 12. Adicionar la sal e hilar el queso en las pailas. 13. Retirar el queso de la paila. 14. Cortar. 15. Pesar. 16. Moldear. 17. Refrigerar. 18. Distribuir.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	Frecuencia	Método de medición	Norma	Especificación
Color	Cada Lote	Análisis organoléptico	Interna	Propia del Producto
Olor	Cada Lote	Análisis organoléptico		Propia del Producto
Textura	Cada Lote	Análisis organoléptico		Propia del Producto
Sabor	Cada Lote	Análisis organoléptico		Propia del Producto

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	Frecuencia	Método de medición	Norma	Especificación
Materia grasa en extracto seco de m/m mínimo	Según Cronograma de Muestreo		Res. 02310 de 1986 Res. 01804 de 1989	20%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Frecuencia	Método de medición	Norma	Especificación

Coliformes Fecales	Cronograma de muestreo	NMP	Resolución 02310 de 1986 Resolución 01804 de 1989	<100/g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	Cronograma de muestreo	Recuento en placa		1000 - 3000 /g
Hongos y Levadoras/g	Cronograma de muestreo	Recuento en placa		100 - 500 /g
Salmonella	Cronograma de muestreo	Ausencia/presencia		Ausente en 25/g

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Bloque 5 Libras, Bloque 5 libras Tajado, 1 Libra al vacío, 1/2 Libra al vacío, 1 Libra Tajada al vacío, 1/2 Libra tajada al vacío

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE

Empaque	Unidades	Peso	Material de empaque
Primario 5 Libras 2.5 y 5 Libras Tajado	1	2500 g	Dimensiones: Calibre: Material: Tipo de selle: Selle termico Condiciones: Sin vacio
Primario 1 Libra y 1 Libra Tajado	1	500 g	Dimensiones: 18 X 20 cm Calibre: 70 µ Material: Bolsa de polietileno de alta densidad Tipo de selle: Selle termico Condiciones: Al vacio
Primario 1/2 Libra y 1/2 Libra Tajado	1	250 g	Dimensiones: 15 X 20 cm Calibre: 70 µ Material: Bolsa de polietileno de alta densidad Tipo de selle: Selle termico Condiciones: Al vacio

CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

El producto es enviado en cajas plásticas de 40 lb, podrán ser apiladas máximo 3 para no presentar problemas de abollamiento y maltrato.

USO - CONSERVACIÓN - PRECAUCIONES

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto debe ser almacenando en refrigeración a una temperatura entre 0 a 4°C± 2 °C.

VIDA ÚTIL

Producto	Temperatura	Vida útil
QUESO DOBLE CREMA	Refrigeración (0 a 4 °C)	30 días a partir de fabricacion

DESCRIPCIÓN DEL LOTE

En el lote se identifica la fecha de elaboracion y la fecha de vencimiento

INSTRUCCIONES DE USO

PRODUCTO PARA CONSUMO DIRECTO

SUGERENCIA DE CONSUMO

Este producto puede ser consumido de diversas formas desde consumo directo hasta acompañamiento de comidas elaboradas.

DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
El producto debe ser almacenado, transportado y exhibido a una temperatura de 0 a 4°C ± 2°C.
REGISTRO SANITARIO
RSAL02I12610
LEGISLACIÓN APLICABLE
Resolucion 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 000017 de 2012, Resolución 02310 de 1986, Resolución 01804 de 1989, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011.
INFORMACIÓN DE LACTEOS PESLAC
DIRECCIÓN: Carrera 4 No. 10 - 98 Firavitoba, Boyacá. TELÉFONO: (098) 7770206 - 3158827406
REVISADO POR:

NOMBRE	CARGO
NELCI YANET BOLIVAR	**Directora de Producción**