Peslac® Procesadora de Lácteos	**FICHE TÉCNICA**	**N° 005**
	PRODUCTO TERMINADO	**Version:** 02

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO

QUESO FRESCO, SEMIBLANDO,SEMIGRASO, CAMPESINO PASTEURIZADO

FOTO



NOMBRE COMERCIAL

QUESO PASTEURIZADO

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

LECHE FRESCA HIGIENIZADA, SAL YODADA Y CUAJO

ADITIVOS

CLORURO DE CALCIO

INFORMACIÓN DEL PROCESO

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

Alistar los materiales, 1. Recibir y análizar la leche 2. Pasteurizar la leche durante 12 minutos 3.Bajar la temperatura a y adicionar el cloruro de calcio. 4. Bajar la temperatura y adicionar el cuajo. 5.Dejar reposar durante 15 minutos aproximadamente. 6. Partir la cuajada en porciones de 1cm^3 y agitar durante 15 minutos. 7.Desuerar el 85% del contenido del tanque. 8. Adicionar la sal y agitar durante 10 minutos hasta homogenizar. 9. Retirar el queso de la tina y depositarlo en los cestillos con liensos. 10. Voltear el queso después de 20 minutos. 11. Refrigerar a 4 °C por 24 Horas. 12. Cortar. 13. Empacar. 14. 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 y 1 Libra al vacío

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE			
Empaque	**Unidades**	**Peso**	**Material de empaque**
Primario 5 Libras	1	2500 g	Dimensiones: Calibre: Material: Tipo de selle: Selle termico Condiciones: Sin vacio
Primario 1 Libra	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
Secundario	No aplica	No aplica	Dimensiones: No aplica Calibre: No aplica Material: No aplica Tipo de selle: No aplica Condiciones: No aplica
Embalaje	80 X LIBRA	40 Kg	Dimensiones: 80 x 41 x 25 cm Calibre: NO APLICA Material: Tipo de selle: Pegue adentro Condiciones:
Embalaje	16 X 5 LIBRAS	40 Kg	Dimensiones: 80 x 41 x 25 cm Calibre: NO APLICA Material: Tipo de selle: Pegue adentro Condiciones:

CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

El producto es enviado en cajas plásticas de 40 kg, podrán ser apiladas máximo 7 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 PASTEURIZADO	Refrigeración (0 a 4 °C)	20 días a partir de fabricacion

DESCRIPCIÓN DEL LOTE

En el lote se identifica la codificación interna del producto, la fecha juliana de elaboración del producto y el año de elaboración.

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

RSA-0011634-2021

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**

APROBADO POR:

NOMBRE	CARGO
GERMÁN MESA PRECIADO	**Gerente de Planta**