GESTIÓN DE CALIDAD	
Ficha técnica Queso fresco, semigraso, semiduro Campesino	
Código: GC-FT-09	Versión: 3.0.

GRUPO LÁCTEO	
Fabricante	Lacteos Villa Aura SCS
País de origen	Colombia
Nit	9000193748
Teléfonos	350 56330811
Dirección	Tabio - Vereda Rio Frio Occidental
Correo electrónico	produccion@lacteosvillaaura.com y ventas@lacteosvillaaura.com
NOMBRE	
Registro sanitario	RSA-0010450-2020
Descripción física	Queso fresco, semigraso, semiduro
Composición	Leche Descremada Pasteurizada, Cloruro de sodio (sal de mesa), Cuajo, Cloruro de Calcio (Estabilizante)

Características organolépticas

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACION	METODO
Aroma	Caracteristico lacteo	Liberación análisis sensorial laboratorio
Sabor	Lacteo suave levemente salado	Liberación análisis sensorial laboratorio
Apariencia	Cortesa lisa y suave	Liberación análisis sensorial laboratorio
Color	Blanco caracteristico de los quesos frescos	Liberación análisis sensorial laboratorio
Textura	homogeno , suave en boca	Liberación análisis sensorial laboratorio

Características fisicoquímicas

Requisito	Rango	Caracteristica del producto
materia grasa m/m %	6 % - 20%	Semiduro
Humedad % m/m	56 % - 65%	Semigraso

Para los limites de aceptación de las muestras se toma como referencia: Resolución 1804/89

Características microbiológicas

REQUISITOS	n	m	M	c	TÉCNICA DE ANÁLISIS
NPM de coliformes fecales /g	3	<100	—	0	Número mas probable
Hongos y levaduras /g	3	100	500	1	Siembra en profundidad
EXÁMENES ESPECIALES					
Estafilococos coagulasa positivos/g	3	1.000	3.000	1	Siembra de superficie
Salmonella/25 g	3	ausente	—	0	Aislamiento y siembra en placa

Para los limites de aceptación de las muestras se toma como referencia: Resolución 1804/89

En donde :

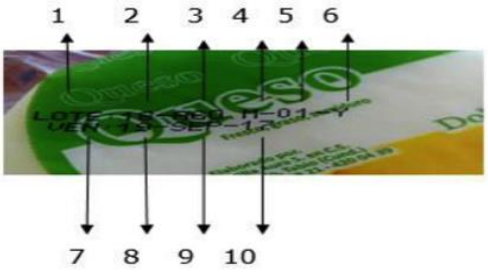
n = numero de muestras a examinar

m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad

M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable calidad

c = numero máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M

GESTIÓN DE CALIDAD		
Ficha técnica Queso fresco, semigraso, semiduro Campesino		
Código: GC-FT-09	Versión:3	

Conservación y almacenamiento	* Mantener refrigerado 4+/- 2ºC
	* Se debe asegurar que el manejo del el producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas practicas de manipulación para preservar la calidad del producto. * Para asegurar las BPM se realiza la limpieza general del vehículo, se verifica que las estibas se encuentren limpias y desinfectadas, el producto va en cestillos y/o canastillas con el fin de evitar el contacto con el piso directamente
	* Es necesario mantener la cadena de frio y almacenar el producto lejos de olores fuertes y de agentes contaminantes.
Forma de consumo	Este producto puede ser consumido directamente. Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible.
Requisitos mínimos y normatividad	Resolución 2310 del 24 de febrero de 1986
	NTC 750
	Resolución 1804 del 03 febrero 1989
	Resolución 2508 del 29 Agosto de 2012
	Resolución 5109 del 29 de diciembre de 2005
Alérgenos	Contiene leche
Mercado Objetivo	Se recomienda para niños mayores de 1 años y adultos; Precauciones contiene lactosa
Empaque y presentaciones	Bolsa de polietileno de baja densidad, sellado al vacio. En presentaciones comerciales de 125g, 250g,500g,2500g
Empaque secundarios	N.A.
Vida útil	20 días
Condiciones de transporte y almacenamiento	Transporta en vehículo refrigerado, almacenar a una temperatura de 4+/- 2ºC . Después de abierto consumir en el menor tiempo posible
IDENTIFICACIÓN DE LOTE TRAZABILIDAD	 **Descripción de lote:** 1. Sigla utilizada en la idenficacion de lote, resolución 5109 de 2005. 2. Día designado como lote único de fabricación. 3. Mes designado como lote único de fabricación. 4. Ruta utilizada en la fabricación. 5. Numero de bache de fabricación. 6. Inicial del nombre de la persona que realiza el sellado. 7. Siglas utilizadas para identificar el vencimiento. 8. Día designado para fin de vida útil. 9. Mes designado para fin de vida útil. 10.Año designado para fin de vida útil.

CONTROL DE EMISIÓN	
Elaboró: Aseguramiento calidad	Aprobó: Gerencia
Firma:	Firma:
Fecha: 16-02-24	Fecha:16-02-24