



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-01-00
Revisión 05
Hoja 1 de 4
Fecha emisión 15/12/2014

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO

MARCA

QUESO CREMOSO

NOAL

ESPECIFICACIONES SENSORIALES y LOGÍSTICAS

ESPAÑOL

Forma	Paralelepípedo
Medidas	22cm x 22cm x 7cm
Peso	4,3kg – 4,8kg
Identificación	Impresión en línea de envase de datos del lote.
Envase Primario	Envasado al vacío en bolsas plásticas multilaminadas termocontraíbles.
Envase secundario	Cajas de cartón corrugado con 4 hormas c/u. Etiquetadas con datos logísticos. Cajas de 115 x 320 x 510 mm
Pallets	Tipo ARLOG 1000 x 1200mm. 7 cajas por fila.
Corteza	No presenta. Superficie limpia, de coloración uniforme, sin marcas.
Aspecto Interno	Color blanco uniforme, brillante. Se admiten algunos pocos ojos mecánicos.
Cuerpo y Textura	Masa suave, cremosa, con tendencia a quebrar en los quesos frescos. Los quesos estacionados presentan una textura untuosa y aptitud para fundirse.
Sabor y Aroma	De fermentación láctica, característico, muy suave.



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-01-00
Revisión 05
Hoja 2 de 4
Fecha emisión 15/12/2014

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO	MARCA
QUESO CREMOSO	NOAL

ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS

ESPAÑOL	
Ingredientes: leche pasteurizada, fermentos lácticos (<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), enzimas coagulantes (quimosina), sal, cloruro de calcio (E509).	
Humedad	50 - 55%
Materia Grasa	22 - 25%
Materia Grasa en base seca	>50%
pH	5,10 – 5,50
Cloruro de Sodio	1,0% - 1,5%
Alérgenos	No contiene, con excepción de "Leche y Productos lácteos"
Temperatura de Conservación	Entre 4°C y 8°C
Vida Útil	60 días desde la fecha de elaboración.
Recomendaciones de consumo	Después de abierto el envase, conservar entre 4°C y 8°C y consumir dentro de los 30 días siguientes.



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-01-00
Revisión 05
Hoja 3 de 4
Fecha emisión 15/12/2014

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO	MARCA
QUESO CREMOSO	NOAL

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

ESPAÑOL				
Microorganismo	n	c	m	M
Coliformes a 30°C (colonias/gr)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes a 45°C (colonias/gr)	5	2	10 ³	5x10 ³
Staphylococcus aureus CP (colonias/gr)	5	1	10 ²	10 ³
Salmonella spp.	5			Ausencia en 25 gr
Listeria Monocytogenes	5			Ausencia en 25 gr

** El producto cumple con Resolución GMC Nº 69/93 del Mercosur

VALORES NUTRICIONALES EN 100g.

ESPAÑOL	
Energía	300 kcal
Proteínas	19g
Grasas	24g
Carbohidratos	3g
Fibra alimentaria	0g



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-01-00
Revisión 05
Hoja 4 de 4
Fecha emisión 15/12/2014

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO	MARCA
QUESO CREMOSO	NOAL

TABLA DE CONTROL DE CAMBIOS.

Fecha	Página	Sección	Cambio realizado
15/12/2014	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora "Logística" como especificación. Se coloca la traducción correspondiente en portugués.
15/12/2014	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora el apartado Pallets y la especificación correspondiente en los tres idiomas.
15/12/2014	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se realiza la traducción correspondiente en portugués.
15/12/2014	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se incorpora el apartado Ingredientes, Alérgenos y Recomendaciones de consumo en los tres idiomas.
15/12/2014	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se agrega debajo de la tabla la especificación de los alérgenos a los que se hace referencia.
15/12/2014	3	Especificaciones microbiológicas	Se estandariza la utilización de Salmonella spp, Staphylococcus aureus y Listeria monocytogenes en los tres idiomas.
15/12/2014	3	Valores nutricionales en 100g.	Se incorpora este apartado.
15/12/2014		Todo el documento	Se modifica el logo en el encabezado, se cambia la tipografía y el formato de las tablas. Se elimina la nota al pie que establecía el control de documentos de las mismas.
15/12/2014	4	Tabla de control de cambios	Se incorpora la presenta tabla de control de cambios.