



## HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-02-00  
Revisión 06  
Hoja 1 de 4  
Fecha emisión 05/02/2018

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

### PRODUCTO

### MARCA

QUESO DANBO

NOAL

### ESPECIFICACIONES SENSORIALES y LOGÍSTICAS

#### ESPAÑOL

<b>Forma</b>	Paralelepípedo
<b>Medidas</b>	10cm x 10cm x 30cm
<b>Peso</b>	3,4Kg – 3,7 Kg
<b>Identificación</b>	<b>Impresión en línea de envase de datos del lote.</b>
<b>Envase Primario</b>	Envasado al vacío en bolsas plásticas multilaminadas termocontraíbles.
<b>Envase secundario</b>	Cajas de cartón corrugado con 4 hormas c/u. Etiquetadas con datos logísticos. Cajas de 496 x 307 x 107mm
<b>Pallets</b>	Tipo ARLOG 1000 x 1200mm. 7 cajas por fila.
<b>Corteza</b>	No presenta. Superficie limpia, de coloración uniforme, sin marcas.
<b>Aspecto Interno</b>	Masa compacta, color ámbar claro uniforme. Se admiten algunos pocos ojos mecánicos.
<b>Cuerpo y Textura</b>	Masa flexible, textura homogénea, de buena aptitud para el corte con feteadoras. Fetas que no se quiebren al doblarse.
<b>Sabor y Aroma</b>	Bien definido, de fermentación láctica, algo picante en hormas muy estacionadas. No se admiten sabores ácidos y amargos.



## HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-02-00  
Revisión 06  
Hoja 2 de 4  
Fecha emisión 05/02/2018

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO	MARCA
QUESO DANBO	NOAL

### ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

#### ESPAÑOL

Ingredientes: leche pasteurizada, fermentos lácticos ( <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i> ), enzimas coagulantes (quimosina), sal, cloruro de calcio (E509), colorante (annato/rocú: E160b).	
<b>Humedad</b>	40 - 45%
<b>Materia Grasa</b>	24 - 29%
<b>Materia Grasa en base seca</b>	45 - 50%
<b>pH</b>	5,10 - 5,50
<b>Cloruro de Sodio</b>	1,0% - 1,5%
<b>Alérgenos</b>	No contiene, con excepción de "Leche y Productos lácteos"
<b>Temperatura de Conservación</b>	Entre 2°C y 10°C
<b>Vida Útil</b>	180 días desde la fecha de elaboración.
<b>Recomendaciones de consumo</b>	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-02-00  
Revisión 06  
Hoja 3 de 4  
Fecha emisión 05/02/2018

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

### PRODUCTO

### MARCA

QUESO DANBO

NOAL

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

#### ESPAÑOL

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

\*\* El producto cumple con Resolución GMC N° 69/93 del Mercosur

### VALORES NUTRICIONALES EN 100g.

#### ESPAÑOL

Energía	367 kcal
Proteínas	25g
Grasas	28g
Carbohidratos	1g
Fibra alimentaria	0g



## HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-02-00  
Revisión 06  
Hoja 4 de 4  
Fecha emisión 05/02/2018

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

**PRODUCTO**

**MARCA**

**QUESO DANBO**

**NOAL**

### TABLA DE CONTROL DE CAMBIOS.

Fecha	Página	Sección	Cambio realizado
03/02/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora "Logística" como especificación. Se coloca la traducción correspondiente en portugués.
03/02/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora el apartado Pallets y la especificación correspondiente en los tres idiomas.
03/02/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se realiza la traducción correspondiente en portugués.
03/02/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se incorpora el apartado Ingredientes, Alérgenos y Recomendaciones de consumo en los tres idiomas.
03/02/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se agrega debajo de la tabla la especificación de los alérgenos a los que se hace referencia.
03/02/2015	3	Especificaciones microbiológicas	Se estandariza la utilización de Salmonella spp, Staphylococcus aureus y Listeria monocytogenes en los tres idiomas.
03/02/2015	3	Valores nutricionales en 100g.	Se incorpora este apartado.
03/02/2015		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.
03/02/2015	4	Tabla de control de cambios	Se incorpora la presenta tabla de control de cambios.
05/02/2018	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se actualizan medidas y pesos.