



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-05-00
Revisión 07
Hoja 1 de 4
Fecha emisión 01/12/2017

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO

MARCA

QUESO GOUDA

NOAL

ESPECIFICACIONES SENSORIALES y LOGÍSTICAS

ESPAÑOL

Forma	Cilindro de base plana y bordes convexos. Cara superior convexa.
Medidas	Diámetro: 23-24cm. Altura: de 8 a 9cm
Peso	4 a 4,5Kg
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 500 x 240 x 130mm
Pallets	Tipo ARLOG 1000 x 1200mm. 7 cajas por fila.
Corteza	Firme, delgada, lisa. Sin marcas de picaduras o grietas.
Aspecto Interno	Masa lisa y cerrada. Color uniforme ámbar claro.
Cuerpo y Textura	Masa firme y flexible. Se puede cortar netamente sin desgarros.
Sabor y Aroma	Suave y dulce. Algo picante en hormas de mayor maduración. Sin sabores amargos o ácidos.



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-05-00
Revisión 07
Hoja 2 de 4
Fecha emisión 01/12/2017

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO

MARCA

QUESO GOUDA

NOAL

ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS

ESPAÑOL

Ingredientes: leche pasteurizada, fermentos lácticos (*Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*), enzimas coagulantes (quimosina), sal, cloruro de calcio (E509), colorante (annato/rocú: E160b).

Humedad	38 - 43%
Materia Grasa	26 - 29%
Materia Grasa en base seca	48 - 53%
pH	5,25 – 5,50
Cloruro de Sodio	1,0% - 1,5%
Alérgenos	No contiene, con excepción de "Leche y Productos lácteos"
Temperatura de Conservación	Entre 2°C y 10°C
Recomendaciones de consumo	Después de abierto el envase, conservar entre 2°C y 8°C y consumir dentro de los 30 días siguientes.
Vida Útil	120 días desde la fecha de envasado en caja.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-05-00
Revisión 07
Hoja 3 de 4
Fecha emisión 01/12/2017

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO

MARCA

QUESO GOUDA

NOAL

ESPAÑOL

Microorganismo	n	c	m	M
Coliformes a 30°C (colonias/gr)	5	2	10 ³	5x10 ³
Coliformes a 45°C (colonias/gr)	5	2	10 ²	5x10 ²
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 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-05-00
Revisión 07
Hoja 4 de 4
Fecha emisión 01/12/2017

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO

QUESO GOUDA

MARCA

NOAL

TABLA DE CONTROL DE CAMBIOS.

Fecha	Página	Sección	Cambio realizado
15/03/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora "Logística" como especificación. Se coloca la traducción correspondiente en portugués.
15/03/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora el apartado Pallets y la especificación correspondiente en los tres idiomas.
15/03/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se realiza la traducción correspondiente en portugués.
15/03/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se incorpora el apartado Ingredientes, Alérgenos y Recomendaciones de consumo en los tres idiomas.
15/03/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se agrega debajo de la tabla la especificación de los alérgenos a los que se hace referencia.
15/03/2015	3	Especificaciones microbiológicas	Se estandariza la utilización de Salmonella spp, Staphylococcus aureus y Listeria monocytogenes en los tres idiomas.
15/03/2015	3	Valores nutricionales en 100g.	Se incorpora este apartado.
15/03/2015		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.
15/03/2015	4	Tabla de control de cambios	Se incorpora la presenta tabla de control de cambios.
01/12/2017	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se incorpora el apartado que describe las "Recomendaciones de Consumo".