



## HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-28-00  
Revisión 07  
Hoja 1 de 5  
Fecha emisión 12/10/2016

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

### PRODUCTO

QUESO MOZZARELLA

### MARCA

NOAL

### ESPECIFICACIONES SENSORIALES y LOGÍSTICAS

#### ESPAÑOL

<b>Forma</b>	Paralelepípedo
<b>Medidas</b>	9cm x 9cm x 30cm
<b>Peso</b>	2,5Kg – 3,0 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 cinco hormas c/u. Etiquetadas con datos logísticos. Cajas de 480 x 305 x 95mm
<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 blanco uniforme, con unos pocos ojos mecánicos o sin ellos.
<b>Cuerpo y Textura</b>	Masa flexible, textura homogénea de buena aptitud para el corte con feteadora. No se admiten texturas ásperas al paladar.
<b>Sabor y Aroma</b>	Suave, de fermentación láctica. No se admiten sabores ácidos y/o amargos.



## HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-28-00  
Revisión 07  
Hoja 2 de 5  
Fecha emisión 12/10/2016

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO	MARCA
QUESO MOZZARELLA	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).	
<b>Humedad</b>	48 - 50%
<b>Materia Grasa</b>	21 - 23%
<b>Materia Grasa en base seca</b>	40 - 45%
<b>pH</b>	5,30 - 5,70
<b>Cloruro de Sodio</b>	0,6 - 1,2%
<b>Alérgenos</b>	No contiene, con excepción de "Leche y Productos lácteos"
<b>Temperatura de Conservación</b>	Entre 2°C y 4°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-28-00  
Revisión 07  
Hoja 3 de 5  
Fecha emisión 12/10/2016

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO	MARCA
QUESO MOZZARELLA	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



## HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-28-00  
Revisión 07  
Hoja 4 de 5  
Fecha emisión 12/10/2016

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO	MARCA
QUESO MOZZARELLA	NOAL

### VALORES NUTRICIONALES EN 100g.

ESPAÑOL	
Energía	300 kcal
Proteínas	25g
Grasas	22g
Carbohidratos	1g
Fibra alimentaria	0g

### TABLA DE CONTROL DE CAMBIOS.

Fecha	Página	Sección	Cambio realizado
01/08/2013	4	Tabla de control de cambios	Se incorpora la presenta tabla de control de cambios.
01/08/2013	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se cambian los límites de humedad y grasa en extracto seco.
04/02/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora "Logística" como especificación. Se coloca la traducción correspondiente en portugués.
04/02/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora el apartado Pallets y la especificación correspondiente en los tres idiomas.
04/02/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se realiza la traducción correspondiente en portugués.
04/02/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se incorpora el apartado Ingredientes, Alérgenos y Recomendaciones de consumo en los tres idiomas.
04/02/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se agrega debajo de la tabla la especificación de los alérgenos a los que se hace referencia.
04/02/2015	3	Especificaciones microbiológicas	Se estandariza la utilización de Salmonella spp, Staphylococcus aureus y Listeria monocytogenes en los tres idiomas.
04/02/2015	3	Valores nutricionales en 100g.	Se incorpora este apartado.
04/02/2015		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.
01/04/2016	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se corrige en portugués e inglés la oración en español: "blanco uniforme" en el Aspecto interno.



## HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-28-00  
Revisión 07  
Hoja 5 de 5  
Fecha emisión 12/10/2016

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO	MARCA
QUESO MOZZARELLA	NOAL

01/04/2016	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se elimina "Colorante" de los ingredientes.
12/10/2016	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se corrige el mínimo de Humedad a 48%.