



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-14-00
Revisión 10
Hoja 1 de 4
Fecha emisión 03/05/2017

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO

MARCA

QUESO REGGIANITO

NOAL

ESPECIFICACIONES SENSORIALES y LOGÍSTICAS

ESPAÑOL

Forma	Cilindro de bases planas y borde rectos.
Medidas	Diámetro: 23-24cm. Altura: 10-14cm
Peso	6,0 – 7,0Kg
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 dos o cuatro hormas cada una. Etiquetadas con datos logísticos. Cajas de dos hormas: 500 x 240 x 140mm; por cuatro: 520 x 260 x 290mm.
Pallets	Tipo ARLOG 1000 x 1200mm. 7 cajas por fila.
Corteza	Firme, seca de poco espesor, lisa, sin marcas de trapos ni picaduras.
Aspecto Interno	Masa compacta, sin ojos o con algunos pocos ojos mecánicos, sin exfolias ni grietas. Color natural ámbar, uniforme y sin manchas.
Cuerpo y Textura	Masa firme y poco elástica, con tendencia a quebrar y formar grana. Buena aptitud para el rallado.
Sabor y Aroma	Bien definido, dulce, algo picante. No se admiten sabores amargos, ácidos o rancios.



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-14-00
Revisión 10
Hoja 2 de 4
Fecha emisión 03/05/2017

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO	MARCA
QUESO REGGIANITO	NOAL

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

ESPAÑOL

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

Humedad	32 – 35,9%
Materia Grasa	24 - 28%
Materia Grasa en base seca	38 - 42%
pH	5,00 – 5 ,30
Cloruro de Sodio	1,5 – 2,5%
Alérgenos	No contiene, con excepción de “Leche y Productos lácteos”
Temperatura de Conservación	Entre 6 y 15°C
Vida Útil	18 meses 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 60 días siguientes.



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-14-00
Revisión 10
Hoja 3 de 4
Fecha emisión 03/05/2017

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO

MARCA

QUESO REGGIANITO

NOAL

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

ESPAÑOL

Microorganismo	n	c	m	M
Coliformes a 30°C (colonias/gr)	5	2	2x10 ²	10 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		

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

VALORES NUTRICIONALES EN 100g.

ESPAÑOL

Energía	383 kcal
Proteínas	37g
Grasas	26g
Carbohidratos	0g
Fibra alimentaria	0g



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-14-00
 Revisión 10
 Hoja 4 de 4
 Fecha emisión 03/05/2017

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO	MARCA
QUESO REGGIANITO	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		Todo el documento	Se elimina el queso Sbrinz. Queda exclusiva de queso Reggianito.
03/02/2015	4	Tabla de control de cambios	Se incorpora la presenta tabla de control de cambios.
12/10/2016	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se modifica el rango de peso.
03/05/2017	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se ajusta el valor de materia grasa.