



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-23-00
Revisión 06
Hoja 1 de 4
Fecha emisión 05/02/2018

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO

MARCA

QUESO TYBO

NOAL

ESPECIFICACIONES SENSORIALES y LOGÍSTICAS

ESPAÑOL

Forma	Paralelepípedo
Medidas	10cm x 10cm x 30cm
Peso	3,4Kg – 3,7 Kg
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 496 x 307 x 107mm
Pallets	Tipo ARLOG 1000 x 1200mm. 7 cajas por fila.
Corteza	No presenta. Superficie limpia, de coloración uniforme, sin marcas.
Aspecto Interno	Masa compacta, color ámbar claro uniforme. Se admiten algunos pocos ojos mecánicos.
Cuerpo y Textura	Masa flexible, textura homogénea, de buena aptitud para el corte con feteadoras. Fetas que no se quiebren al doblarse.
Sabor y Aroma	Bien definido, de fermentación láctica. No se admiten sabores ácidos y amargos.



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-23-00
Revisión 06
Hoja 2 de 4
Fecha emisión 05/02/2018

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO

MARCA

QUESO TYBO

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	40 - 45%
Materia Grasa	22 - 25%
Materia Grasa en base seca	40 – 44,9%
pH	5,05 – 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
Vida Útil	180 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-23-00
Revisión 06
Hoja 3 de 4
Fecha emisión 05/02/2018

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO

MARCA

QUESO TYBO

NOAL

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

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	330 kcal
Proteínas	30g
Grasas	23g
Carbohidratos	0g
Fibra alimentaria	0g



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-23-00
Revisión 06
Hoja 4 de 4
Fecha emisión 05/02/2018

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO

MARCA

QUESO TYBO

NOAL

TABLA DE CONTROL DE CAMBIOS.

Fecha	Página	Sección	Cambio realizado
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.
04/02/2015	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.