



Quality Specifications Sheet

Identificación EP-01-00
Revisión 05
Hoja 1 de 4
Fecha emisión 15/12/2014

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT

CREMOSO CHEESE

BRAND

NOAL

SENSORY & LOGISTICS SPECIFICATIONS

ENGLISH

<i>Shape</i>	<i>Parallelepiped</i>
<i>Size</i>	<i>22cm x 22cm x 7cm</i>
<i>Weight</i>	<i>4,3kg – 4,8kg</i>
<i>Identification</i>	<i>Lot data printed on packaging line.</i>
<i>Primary Packaging</i>	<i>Vacuum sealed in thermocontractile multilayered plastic bags.</i>
<i>Secondary Packaging</i>	<i>Corrugated cardboard boxes with 4 loaves each. Labeled with logistic data cartons size: 115 x 320 x 510mm.</i>
<i>Pallets</i>	<i>ARLOG type 1000x1200 mm. 7 cartons per layer.</i>
<i>Rind</i>	<i>It does not have. Clean surface, uniform color, without marks.</i>
<i>Internal Aspect</i>	<i>Compact, light uniform amber color, it can have some little mechanical holes.</i>
<i>Consistency and texture</i>	<i>Soft and creamy, homogeneous texture. Young loaves tend to be brittle. Aged cheeses are sticky and suitable to melt.</i>
<i>Flavor</i>	<i>Well defined, of lactic fermentation, characteristic, very soft.</i>



Quality Specifications Sheet

Identificación EP-01-00
Revisión 05
Hoja 2 de 4
Fecha emisión 15/12/2014

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT

CREMOSO CHEESE

BRAND

NOAL

PHYSICOCHEMICAL SPECIFICATIONS

ENGLISH

Ingredients: Pasteurized milk, Lactic cultures (Streptococcus thermophilus, LactobacillusBulgaricus), clotting enzymes (chymosin), salt, calcium chloride (E509).

<i>Humidity</i>	<i>50 - 55%</i>
<i>Fat (absolute)</i>	<i>22 - 25%</i>
<i>Fat in dry weight</i>	<i>>50%</i>
<i>pH</i>	<i>5,10-5,50</i>
<i>Sodium Chloride</i>	<i>1,0%-1,5%</i>
<i>Allergens*</i>	<i>Doesn't contain, except "Milk and milk products"</i>
<i>Temperature of conservation</i>	<i>Between 4°C and 8°C</i>
<i>Shelf Life</i>	<i>60 days since its production date.</i>
Consumption advices	<i>After opened store at 4-8°C and use within 30 days</i>

* The allergens include in the analysis are: buckwheat, celery, cereals containing gluten, wheat, eggs, fishes, crustacean shell-fish, lupine, mollusk, milk, mustard, nuts (tree), peanuts, sesame seed, soy (beans), sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10mg/kg or 10mg/l expressed as SO₂. It also includes all its by products, such as Barley, Kamut, Oats, Rye, Spelt or their hybridized strains; lysozyme; lactose; nut oil, almonds, Brazil nuts, Cashew, Hazelnut, Macadamia nut, Queensland nut, Pecan nut, Pistachio nut and Walnut.



Quality Specifications Sheet

Identificación EP-01-00
Revisión 05
Hoja 3 de 4
Fecha emisión 15/12/2014

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT

CREMOSO CHEESE

BRAND

NOAL

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS**

ENGLISH

Microorganism	n	c	m	M
Coliforms at 30°C	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliforms at 45°C	5	2	10 ³	5x10 ³
Staphylococcus Aureus CP	5	1	10 ²	10 ³
Salmonella spp.	5			Absence in 25 gr
Listeria Monocytogenes	5			Absence in 25 gr

This product fulfills the GMC Resolution N° 69/93 of MERCOSUR Food Code

NUTRITIONAL VALUES PER 100g.

ENGLISH

Energy	300 kcal
Protein	19g
Fat	24g
Carbohydrate	3g
Dietary fiber	0g



Quality Specifications Sheet

Identificación EP-01-00
Revisión 05
Hoja 4 de 4
Fecha emisión 15/12/2014

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT	BRAND
CREMOSO <i>CHEESE</i>	NOAL

TABLA DE CONTROL DE CAMBIOS.

Fecha	Página	Sección	Cambio realizado
15/12/2014	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora "Logística" como especificación. Se coloca la traducción correspondiente en portugués.
15/12/2014	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora el apartado Pallets y la especificación correspondiente en los tres idiomas.
15/12/2014	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se realiza la traducción correspondiente en portugués.
15/12/2014	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se incorpora el apartado Ingredientes, Alérgenos y Recomendaciones de consumo en los tres idiomas.
15/12/2014	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se agrega debajo de la tabla la especificación de los alérgenos a los que se hace referencia.
15/12/2014	3	Especificaciones microbiológicas	Se estandariza la utilización de Salmonella spp, Staphylococcus aureus y Listeria monocytogenes en los tres idiomas.
15/12/2014	3	Valores nutricionales en 100g.	Se incorpora este apartado.
15/12/2014		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.
15/12/2014	4	Tabla de control de cambios	Se incorpora la presenta tabla de control de cambios.