



## Quality Specifications Sheet

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

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

### PRODUCT

**DANBO CHEESE**

### BRAND

**NOAL**

### SENSORY & LOGISTICS SPECIFICATIONS

#### ENGLISH

<i>Shape</i>	<i>Parallelepiped</i>
<i>Size</i>	<i>10cm x 10cm x 30cm</i>
<i>Weight</i>	<i>3,4kg – 3,7kg</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: 496 x 307 x 107mm.</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>Flexible, homogeneous texture, suitable for cutting in slices that do not break when they are bent.</i>
<b>Flavor</b>	<i>Well defined, of lactic fermentation, some spicy in aged forms. Without acid or sour flavors.</i>



## Quality Specifications Sheet

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

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

### PRODUCT

**DANBO CHEESE**

### BRAND

**NOAL**

### PHYSICOCHEMICAL SPECIFICATIONS

#### ENGLISH

*Ingredients: Pasteurized milk, Lactic cultures (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), clotting enzymes (chymosin), salt, calcium chloride (E509), colorant (annatto/rocou: E160b)*

<i>Humidity</i>	40% - 45%
<i>Fat (absolute)</i>	24 - 29%
<i>Fat in dry weight</i>	45 - 50%
<i>pH</i>	5,10-5,50
<i>Sodium Chloride</i>	1,0%-1,5%
<i>Allergens*</i>	<i>Doesn't contain, except "Milk and milk products"</i>
<i>Temperature of conservation</i>	<i>Between 2°C and 10°C</i>
<i>Shelf Life</i>	<i>180 days since its production date.</i>
<b>Consumption advices</b>	<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 SO<sub>2</sub>. 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-02-00  
Revisión 06  
Hoja 3 de 4  
Fecha emisión 05/02/2018

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT	BRAND
DANBO CHEESE	NOAL

## MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS\*\*

### ENGLISH

Microorganism	n	c	m	M
Coliforms at 30°C	5	2	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
Coliforms at 45°C	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
Staphylococcus Aureus CP	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
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	367 kcal
Protein	25g
Fat	28g
Carbohydrate	1g
Dietary fiber	0g



## Quality Specifications Sheet

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

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT	BRAND
DANBO CHEESE	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	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.