



# Quality Specifications Sheet

Identificación EP-05-00  
Revisión 07  
Hoja 1 de 4  
Fecha emisión 01/12/2017

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

## PRODUCT

**GOUDA CHEESE**

## BRAND

**NOAL**

### SENSORY & LOGISTICS SPECIFICATIONS

#### ENGLISH

<i>Shape</i>	<i>Flat based, convex-edges cylinder. Convex top face.</i>
<i>Size</i>	<i>Diameter: 23-24cm. Height: 8cm to 9cm.</i>
<i>Weight</i>	<i>4kg – 4,5kg</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: 500 x 240 x 130mm.</i>
<i>Pallets</i>	<i>ARLOG type 1000x1200 mm. 7 cartons per layer.</i>
<i>Rind</i>	<i>Thin, dry, without marks or punctures.</i>
<i>Internal Aspect</i>	<i>Compact smooth mass with a uniform amber colour.</i>
<i>Consistency and texture</i>	<i>Firm and flexible mass that can be cut cleanly without ripping.</i>
<i>Flavor</i>	<i>Soft and sweet. Without acid or bitter tastes.</i>

### PHYSICOCHEMICAL SPECIFICATIONS



## Quality Specifications Sheet

Identificación EP-05-00  
Revisión 07  
Hoja 2 de 4  
Fecha emisión 01/12/2017

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT	BRAND
GOUDA CHEESE	NOAL

ENGLISH	
<i>Ingredients: Pasteurized milk, Lactic cultures (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus Bulgaricus), clotting enzymes (chymosin), salt, calcium chloride (E509), colorant (annatto/rocu: E160b)</i>	
<i>Humidity</i>	38 - 43%
<i>Fat (absolute)</i>	26 - 29%
<i>Fat in dry weight</i>	48 - 53%
<i>pH</i>	5,25-5,50
<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>Consumption advices</i>	<i>After opened store at 2-8°C and use within 30 days</i>
<i>Shelf Life</i>	<i>120 days from the date of packaging box.</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.

### MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS\*\*



# Quality Specifications Sheet

Identificación EP-05-00  
Revisión 07  
Hoja 3 de 4  
Fecha emisión 01/12/2017

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT	BRAND
GOUDA CHEESE	NOAL

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-05-00  
Revisión 07  
Hoja 4 de 4  
Fecha emisión 01/12/2017

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

### PRODUCT

**GOUDA CHEESE**

### BRAND

**NOAL**

### TABLA DE CONTROL DE CAMBIOS.

Fecha	Página	Sección	Cambio realizado
15/03/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora "Logística" como especificación. Se coloca la traducción correspondiente en portugués.
15/03/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora el apartado Pallets y la especificación correspondiente en los tres idiomas.
15/03/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se realiza la traducción correspondiente en portugués.
15/03/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se incorpora el apartado Ingredientes, Alérgenos y Recomendaciones de consumo en los tres idiomas.
15/03/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se agrega debajo de la tabla la especificación de los alérgenos a los que se hace referencia.
15/03/2015	3	Especificaciones microbiológicas	Se estandariza la utilización de Salmonella spp, Staphylococcus aureus y Listeria monocytogenes en los tres idiomas.
15/03/2015	3	Valores nutricionales en 100g.	Se incorpora este apartado.
15/03/2015		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.
15/03/2015	4	Tabla de control de cambios	Se incorpora la presenta tabla de control de cambios.
01/12/2017	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se incorpora el apartado que describe las "Recomendaciones de Consumo".