



Quality Specifications Sheet

Identificación EP-07-00
Revisión 07
Hoja 1 de 4
Fecha emisión 04/02/2015

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT

LOW-FAT SOFT CHEESE

BRAND

NOAL

SENSORY & LOGISTICS SPECIFICATIONS

ENGLISH

Forma	Shape	<i>Flat base and lightly convex edge cylinder.</i>
Medidas	Size	<i>Diameter: 22cm. Height: 7cm</i>
Peso	Weight	<i>2.9 kg – 3.4 kg</i>
Identificación	Identification	<i>Lot data printed on packaging line.</i>
Envase Primario	Primary Packaging	<i>Vacuum sealed in thermocontractile multilayered plastic bags.</i>
Envase secundario	Secondary Packaging	<i>Corrugated cardboard boxes with 4 loaves each. Labeled with logistic data cartons size: 484 x 239 x 152mm.</i>
Pallets	Pallets	<i>ARLOG type 1000x1200 mm. 7 cartons per layer.</i>
Corteza	Rind	<i>It does not have.</i>
Aspecto Interno	Internal Aspect	<i>Compact, light uniform amber color, it can have some little mechanical holes.</i>
Cuerpo y Textura	Consistency and texture	<i>Firm, plastic consistency mass. Young cheeses tend to break and rip when they are cut with knife, mainly in cold.</i>
Sabor y Aroma	Flavor	<i>Typical, soft, lactic fermentation flavor.</i>



Quality Specifications Sheet

Identificación EP-07-00
Revisión 07
Hoja 2 de 4
Fecha emisión 04/02/2015

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT	BRAND
LOW-FAT SOFT CHEESE	NOAL

PHYSICOCHEMICAL SPECIFICATIONS

ENGLISH

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

<i>Humidity</i>	<i>> 55%</i>
<i>Fat (absolute)</i>	<i>7 – 11%</i>
<i>Fat in dry weight</i>	<i>< 25%</i>
<i>pH</i>	<i>5,10 – 5,40</i>
<i>Sodium Chloride</i>	<i>1,1%-1,6%</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>90 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-07-00
Revisión 07
Hoja 3 de 4
Fecha emisión 04/02/2015

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT	BRAND
LOW-FAT SOFT CHEESE	NOAL

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS**

ENGLISH				
Microorganism	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>
Coliforms at 30°C	5	2	10 ²	10 ³
Coliforms at 45°C	5	2	5x10 ¹	5x10 ²
Staphylococcus Aureus CP	5	1	10 ¹	10 ²
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



Quality Specifications Sheet

Identificación EP-07-00
Revisión 07
Hoja 4 de 4
Fecha emisión 04/02/2015

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT	BRAND
LOW-FAT SOFT CHEESE	NOAL

NUTRITIONAL VALUES PER 100g.

ENGLISH

Energy	217 kcal
Protein	28g
Fat	11g
Carbohydrate	2g
Dietary fiber	0g

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.