



Quality Specifications Sheet

Identificación EP-28-00
Revisión 07
Hoja 1 de 4
Fecha emisión 12/10/2016

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT

MOZZARELLA CHEESE

BRAND

NOAL

SENSORY & LOGISTICS SPECIFICATIONS

ENGLISH

<i>Shape</i>	<i>Parallelepiped</i>
<i>Size</i>	<i>9cm x 9cm x 30cm</i>
<i>Weight</i>	<i>2,5kg – 3,0kg</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 five loaves each. Labeled with logistic data cartons size: 480 x 305 x 95mm</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, uniform white color, it can have some little mechanical holes.</i>
<i>Consistency and texture</i>	<i>Flexible, homogeneous texture, suitable for cutting in slices.</i>
Flavor	<i>Mild of lactic fermentation. Without acid or sour flavors.</i>



Quality Specifications Sheet

Identificación EP-28-00
Revisión 07
Hoja 2 de 4
Fecha emisión 12/10/2016

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT	BRAND
MOZZARELLA CHEESE	NOAL

PHYSICOCHEMICAL SPECIFICATIONS

ENGLISH	
<i>Ingredients: Pasteurized milk, Lactic cultures (Streptococcus thermophilus, LactobacillusBulgarius), clotting enzymes (chymosin), salt, calcium chloride (E509).</i>	
<i>Humidity</i>	48 - 50%
<i>Fat (absolute)</i>	21 - 23%
<i>Fat in dry weight</i>	40 - 45%
<i>pH</i>	5,30 - 5,70
<i>Sodium Chloride</i>	0,6 - 1,2%
<i>Allergens*</i>	<i>Doesn't contain, except "Milk and milk products"</i>
<i>Temperature of conservation</i>	<i>Between 2°C and 4°C</i>
<i>Shelf Life</i>	<i>180 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-28-00
Revisión 07
Hoja 3 de 4
Fecha emisión 12/10/2016

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT

MOZZARELLA CHEESE

BRAND

NOAL

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS**

ENGLISH

Microorganism	n	c	m	M
Coliforms at 30°C	5	2	10 ³	5x10 ³
Coliforms at 45°C	5	2	10 ²	5x10 ²
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 Nº 69/93 of MERCOSUR Food Code

NUTRITIONAL VALUES PER 100g.

ENGLISH

Energy	300 kcal
Protein	25g
Fat	22g
Carbohydrate	1g
Dietary fiber	0g



Quality Specifications Sheet

Identificación EP-28-00
Revisión 07
Hoja 4 de 4
Fecha emisión 12/10/2016

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT	BRAND
MOZZARELLA CHEESE	NOAL

TABLA DE CONTROL DE CAMBIOS.

Fecha	Página	Sección	Cambio realizado
01/08/2013	4	Tabla de control de cambios	Se incorpora la presenta tabla de control de cambios.
01/08/2013	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se cambian los límites de humedad y grasa en extracto seco.
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.
01/04/2016	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se corrige en portugués e inglés la oración en español: "blanco uniforme" en el Aspecto interno.
01/04/2016	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se elimina "Colorante" de los ingredientes.
12/10/2016	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se corrige el mínimo de Humedad a 48%.