



## Quality Specifications Sheet

Identificación EP-10-00  
Revisión 05  
Hoja 1 de 4  
Fecha emisión 04/02/2015

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

### PRODUCT

POR SALUT CHEESE

### BRAND

NOAL

### SENSORY & LOGISTICS SPECIFICATIONS

#### ENGLISH

<b>Forma</b>	<b>Shape</b>	<i>Flat base and lightly convex edge cylinder.</i>
<b>Medidas</b>	<b>Size</b>	<i>Diameter: 22cm. Height: 7cm</i>
<b>Peso</b>	<b>Weight</b>	<i>2,9Kg – 3,4Kg</i>
<b>Identificación</b>	<b>Identification</b>	<i>Lot data printed on packaging line.</i>
<b>Envase Primario</b>	<b>Primary Packaging</b>	<i>Vacuum sealed in thermocontractile multilayered plastic bags.</i>
<b>Envase secundario</b>	<b>Secondary Packaging</b>	<i>Corrugated cardboard boxes with 4 loaves each. Labeled with logistic data cartons size: 484 x 239 x 239 mm.</i>
<b>Pallets</b>	<b>Pallets</b>	<i>ARLOG type 1000x1200 mm. 7 cartons per layer.</i>
<b>Corteza</b>	<b>Rind</b>	<i>It does not have.</i>
<b>Aspecto Interno</b>	<b>Internal Aspect</b>	<i>Compact, light uniform amber color, it can have some little mechanical holes.</i>
<b>Cuerpo y Textura</b>	<b>Consistency and texture</b>	<i>Soft and creamy, homogeneous texture. Young loaves tend to be brittle. Aged cheeses are sticky and suitable to melt.</i>
<b>Sabor y Aroma</b>	<b>Flavor</b>	<i>Well defined, of lactic fermentation, characteristic, very soft.</i>



# Quality Specifications Sheet

Identificación EP-10-00  
 Revisión 05  
 Hoja 2 de 4  
 Fecha emisión 04/02/2015

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT	BRAND
POR SALUT CHEESE	NOAL

## PHYSICOCHEMICAL SPECIFICATIONS

### ENGLISH

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

<b>Humedad</b>	<b>Humidity</b>	48 – 54%
<b>Materia Grasa</b>	<b>Fat (absolute)</b>	22 - 25%
<b>Materia Grasa en base seca</b>	<b>Fat in dry weight</b>	46 – 53%
<b>pH</b>	<b>pH</b>	5,10-5,50
<b>Cloruro de Sodio</b>	<b>Sodium Chloride</b>	1,0%-1,5%
<b>Alérgenos</b>	<b>Allergens*</b>	<i>Doesn't contain, except "Milk and milk products"</i>
<b>Temperatura de Conservación</b>	<b>Temperature of conservation</b>	<i>Between 4°C and 8°C</i>
<b>Vida Útil</b>	<b>Shelf Life</b>	<i>90 days since its production date.</i>
<b>Recomendaciones de consumo</b>	<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-10-00  
Revisión 05  
Hoja 3 de 4  
Fecha emisión 04/02/2015

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

### PRODUCT

POR SALUT CHEESE

### BRAND

NOAL

### MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS\*\*

#### ENGLISH

Microorganism	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>
Coliforms at 30°C	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliforms at 45°C	5	2	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</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 Nº 69/93 of MERCOSUR Food Code*

### NUTRITIONAL VALUES PER 100g.

#### ENGLISH

Energy	320 kcal
Protein	19g
Fat	26g
Carbohydrate	3g
Dietary fiber	0g



## Quality Specifications Sheet

Identificación EP-10-00  
Revisión 05  
Hoja 4 de 4  
Fecha emisión 04/02/2015

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

### PRODUCT

**POR SALUT CHEESE**

### BRAND

**NOAL**

#### 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.
04/02/2015		Todo el documento	Se ajusta el nombre de "Port Salut" a "Por Salut"