



Quality Specifications Sheet

Identificación EP-14-00
Revisión 10
Hoja 1 de 4
Fecha emisión 03/05/2017

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT

BRAND

REGGIANITO CHEESE

NOAL

SENSORY & LOGISTICS SPECIFICATIONS

ENGLISH

<i>Shape</i>	<i>Flat bases and right edges cylinder.</i>
<i>Size</i>	<i>Diameter: 23-24cm. Height: 10–14cm.</i>
<i>Weight</i>	<i>6,0 – 7,0Kg</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 two or four loaves each. Labeled with logistic data. Size for two loaves: 500 x 240 x 140mm. For four loaves: 520 x 260 x 290mm</i>
<i>Pallets</i>	<i>ARLOG type 1000x1200 mm. 7 cartons per layer.</i>
<i>Rind</i>	<i>Thin, hard, without marks of mould punctures.</i>
<i>Internal Aspect</i>	<i>Compact, light uniform amber colour, without fissures or spot. It can have some little mechanical holes.</i>
<i>Consistency and texture</i>	<i>Hard consistency and granular texture. It tends to break in slivers. Good to be grated.</i>
<i>Flavor</i>	<i>Well-defined, sweet, some spicy. Without acid, rancid or sour flavours.</i>



Quality Specifications Sheet

Identificación EP-14-00
Revisión 10
Hoja 2 de 4
Fecha emisión 03/05/2017

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT	BRAND
REGGIANITO CHEESE	NOAL

PHYSICOCHEMICAL SPECIFICATIONS

ENGLISH

<i>Ingredients: Pasteurized milk, Lactic cultures (Streptococcus thermophilus, LactobacillusBulgaricus), clotting enzymes (chymosin), salt, calcium chloride (E509), colorant (annatto/rocu: E160b)</i>	
<i>Humidity</i>	<i>32 – 35,9%</i>
<i>Fat (absolute)</i>	<i>24 – 28%</i>
<i>Fat in dry weight</i>	<i>38 - 42%</i>
<i>pH</i>	<i>5,00 – 5,30</i>
<i>Sodium Chloride</i>	<i>1,5 – 2,5%</i>
<i>Allergens*</i>	<i>Doesn't contain, except "Milk and milk products"</i>
<i>Temperature of conservation</i>	<i>Between 6°C and 15°C</i>
<i>Shelf Life</i>	<i>18 months since its production date.</i>
Consumption advices	<i>After opened store at 4-8°C and use within 60 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-14-00
Revisión 10
Hoja 3 de 4
Fecha emisión 03/05/2017

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT

REGGIANITO 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	2×10^2	10^3
Coliforms at 45°C	5	2	10^2	5×10^2
Staphylococcus Aureus CP	5	1	10^2	10^3
Salmonella spp.	5	Absence in 25 gr		

This product fulfills the GMC Resolution N° 69/93 of MERCOSUR Food Code

NUTRITIONAL VALUES PER 100g.

ENGLISH

Energy	383 kcal
Protein	37g
Fat	26g
Carbohydrate	0g
Dietary fiber	0g



Quality Specifications Sheet

Identificación EP-14-00
Revisión 10
Hoja 4 de 4
Fecha emisión 03/05/2017

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT	BRAND
REGGIANITO 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		Todo el documento	Se elimina el queso Sbrinz. Queda exclusiva de queso Reggianito.
03/02/2015	4	Tabla de control de cambios	Se incorpora la presenta tabla de control de cambios.
12/10/2016	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se modifica el rango de peso.
03/05/2017	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se ajusta el valor de materia grasa.