



Ficha Técnica

GRANULADO

QUESO 500g

Código FT-QG500 | Revisión 01 | Fecha Vigencia 2019



PREPARADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR	REGISTRO DE CAMBIOS
Depto. De desarrollo	Depto. de Control de Calidad	Gerencia General	-

PRODUCTO

Queso granulado Rafulco 1Kg.

DESCRIPCIÓN

Queso granulado Rafulco, es el producto madurado, semisólido obtenido coagulando leche entera y pasteurizada de vaca, por la acción de coagulante enzimático, y separando parcialmente el suero que se produce como consecuencia de tal coagulación.

Queso granulado Rafulco es el producto que requiere de un periodo de maduración a temperatura y en condiciones tales, en dónde se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios para obtener las características organolépticas que tipifican los quesos, es producto porcionado.

INGREDIENTES

Leche líquida natural pasteurizada, fermentos lácteos, cloruro de calcio, cuajo y sal.

ENVASE

Formato termoformado con un peso 1 Kg, en su interior posee gránulos de queso de de tamaño uniforme, con atmósferas modificadas, colocándose en su cara principal una etiqueta adhesiva con la marca y una etiqueta impresa con la fecha de elaboración y vencimiento y lote

Como envase secundario se utiliza caja de cartón, con medidas 15 cm de alto, 24. 5 cm de ancho y 30 cm de largo, en su interior posee 6 unidades de queso laminado de 1 Kg, cuyo peso neto total de la caja es 6 Kg.

ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

El producto debe ser almacenado en condiciones estándar de almacenamiento, entre 4°C y 6°C.

Con este almacenamiento se garantiza como mínimo 4 meses de vida útil.

USOS SUGERIDOS

Consumo Humano, por sus propiedades es especial para fundir; perfecto para sándwich, cóctel, cocina y elaboración de pizzas

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 23 g
Porciones por Envase: 41 aprox.

	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	378	80
Proteínas (g)	24	5
Grasa Total (g)	30	6,3
Grasa saturada (g)	19	4
Grasa monoinsat. (g)	10	2,1
Grasa poliinsat. (g)	0,3	0,1
Ac. grasos trans (g)	0,7	0,2
Coolesterol (g)	89	18,7
Hidratos de Carbono disp. (g)	3	0,6
Azúcares totales (g)	0,5	0,1
Sodio (mg)	670	141

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias (ufc/g.)	200
Staphylococcus Aureus (ufc/g.)	<100
Listeria Monocytogenes en 25g.	Ausencia

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

Aspecto	Queso semiduro y consistencia mantecosa, con gránulos de tamaño uniforme de 2 cm de largo y 0,5 cm de ancho
Color	Amarillo pálido
Olor y sabor	Característico a queso

