



## Ficha Técnica

# MANTECOSO

## QUESO LAMINADO 500g

Código QLM500 | 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 Laminado Mantecoso 500g, Rafulco.

### EAN 13

7804646540165

### DESCRIPCIÓN

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

### INGREDIENTES

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

### ENVASE

Formato de 18 láminas aprox. con un peso 500 g, envasado en termoformado, colocándose en su cara principal unas etiqueta adhesiva donde se encuentra información de: fecha de elaboración, fecha de vencimiento, lote y logo alto en sodio. 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 12 unidades de queso laminado de 500g, 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.

### CONSUMIDOR DE DESTINO

Este alimento puede ser consumido por adultos y niños. Producto libre de gluten, apto para celíacos, No recomienda para personas intolerantes a lactosa.

### USOS SUGERIDOS

Consumo Humano, perfecto para sándwich, cóctel, cocina.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 lámina (27 g)  
Porciones por Envase: 18 aprox.

	100 g	1 porción
<b>Energía</b> (Kcal)	384	104
<b>Proteínas</b> (g)	26	7
<b>Grasa Total</b> (g)	30	8
Grasa saturada (g)	18	5
Grasa monoinsat. (g)	11	3
Grasa poliinsat. (g)	0,3	0
Ac. grasos trans (g)	0,7	0
Coolesterol (g)	89	24
<b>Hidratos de Carbono disp.</b> (g)	1	0
Azúcares totales (g)	<0,5	0,1
<b>Sodio</b> (mg)	538	145

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

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

### ESPECIFICACIONES SENSORIALES

<b>Aspecto</b>	Queso semiduro y consistencia mantecosa, textura uniforme con formación de ojos irregulares distribuidos homogéneamente en la masa del queso.
<b>Color</b>	Amarillo pálido
<b>Olor y sabor</b>	Característico a queso

