

	Nombre del Formato:	PÁGINA:	1 de 3
	FICHA TÉCNICA	VIGENCIA:	21/01/08
		VERSIÓN:	03
	PROCESO PRODUCCIÓN	CÓDIGO:	SA-PP-01

1. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Queso fresco de pasta hilada, semiduro y semigraso

2. DENOMINACIÓN DE FANTASÍA O COMERCIAL

Queso Mozzarella

3. MARCAS RESPALDADAS POR ESTA FICHA TÉCNICA

TAPIOKA

4. NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO

RSIAN02M03195

5. PRESENTACIÓN COMERCIAL

Se empacan unidades: Bloque rectangular desde 1Kg hasta 2.5Kg, Tajado desde 100g hasta 2.5Kg, 200,250, Torta desde 120g hasta 1Kg.

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO

Es un producto sólido de color blanco uniforme, sabor láctico y poco desarrollado, aroma láctica perceptible y textura semidura, ligeramente elástica y fibrosa.

7. COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Leche semidescremada pasteurizada, sal refinada yodada y fluorizada para consumo humano (cloruro de sodio), estabilizante (cloruro de calcio), enzima (cuajo), cultivo láctico.

8. LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución No. 02310 de 24 de febrero 1.986 del Ministerio de Salud, Resolución No. 01804 de 03 de febrero 1.989 del Ministerio de Salud, Resolución No. 005109 de 29 de diciembre 2.005 del Ministerio de la Protección Social, Decreto No. 616 de 28 de febrero 2.006 del Ministerio de la Protección Social, Resolución No. 000017 de 2012 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Resolución 333 de Febrero 10 de 2011 Ministerio de la Protección Social.

	Nombre del Formato:	PÁGINA:	2 de 3
	FICHA TÉCNICA	VIGENCIA:	21/01/08
		VERSIÓN:	03
	PROCESO PRODUCCIÓN	CÓDIGO:	SA-PP-01

9. CARACTERÍSTICAS Y MÉTODO DE ENSAYO PARA REALIZAR ANÁLISIS FÍSICO- QUÍMICOS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIONES	MÉTODO	FRECUENCIA
Materia grasa, extracto seco % mm	35-44	Van Goulik	Una muestra por bache
Contenido de humedad, %	47-50	Infrarrojo	Una muestra por bache
Determinación de pH	5.2-5.5	Potenciómetro	Una muestra por bache

10. CARACTERÍSTICAS Y MÉTODO DE ENSAYO PARA REALIZAR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIONES	MÉTODO	FRECUENCIA
Coliformes fecales UFC/g	<10	Recuento en placa (Agar Chromocult)	Una muestra por bache
Estafilococos coagulasa positivo UFC/g	<1000	Petrifilm	Una vez a la semana/bache
Hongos UFC/g	<100	Recuento en placa (Agar Ogy)	Una muestra por bache
Salmonella/25 g	0	Recuento en placa (Agar Rambach)	Una vez a la semana/bache
Listeria monocytogenes/25g	Ausencia	Recuento en placa (Agar Oxford y Palcam)	Una muestra por bache

11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

El queso mozzarella tiene una vida útil de 55 días a partir de la fecha de despacho siempre y cuando se someta a las condiciones de almacenamiento recomendadas

12.MANEJO Y CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

El alcance de este numeral está hasta la distribución del producto, para lo cual se emplea camiones refrigerados para transporte de alimentos, los cuales deben estar lavados y desinfectados, secos, libre de olores-insectos- roedores y fisuras del furgón. Además, son aprovisionados de un control de temperatura “Delta-Trak”

	Nombre del Formato:	PÁGINA:	3 de 3
	FICHA TÉCNICA	VIGENCIA:	21/01/08
		VERSIÓN:	03
	PROCESO PRODUCCIÓN	CÓDIGO:	SA-PP-01

13. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA TENER EN CUENTA EN EL PRODUCTO

Este producto se debe almacenar y exhibir refrigerado en lugares secos y limpios a temperaturas entre 2-6° C

14. INSTRUCCIONES DE USO

Ideal para acompañar en pastas, pizzas, ensaladas, pasabocas, comidas rápidas y gratinadas

15. ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE

Para las presentaciones en unidades se utiliza una bolsa plástica termoencogible marca Cryovac que permite hacer el vacío y utiliza una barrera semipermeable. Para las presentaciones de tajado se utiliza dos películas constituidas por una Superior de nilón LLDPE-barrera EVOH de espesor 2.5 mils e inferior de Polipropileno, LLDPE y barrera EVOH de espesor 3.0-5.0 mils.

16. DATOS DEL FABRICANTE

Cooperativa de Productos Lácteos de Nariño. Pupiales (Nariño) Carrera 7 No. 7-58.

APROBADO POR:		Revisó: 24/02/2020
MARIA ISABEL DELGADO LUNA		
DIRECTORA DE CALIDAD		

QUESO MOZZARELLA