# DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Queso madurado, graso y duro

# DENOMINACIÓN DE FANTASÍA O COMERCIAL

Queso Holandés Gouda

# MARCAS RESPALDADAS POR ESTA FICHA TÉCNICA

COLACTEOS

# NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO

RSA-0008313-2019

# PRESENTACIÓN COMERCIAL

Se empacan unidades en tortas desde 250g hasta 5.000g, cuñas desde 200g hasta 1.000g, bloque rectangular desde 1.000g hasta 5.000g, Rallado desde 250g hasta 10.000g

# DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO

Es un producto de pasta blanca-amarillenta uniforme, sabor dulce característico, aroma suave, limpio bien desarrollado, textura compacta, firme y elástica

# COMPOSICIÓN CUALITATIVA

**Leche entera pasteurizada,** sal refinada, yodada y fluorizada apta para consumo humano (cloruro de sodio), conservante (nitrato de potasio) estabilizante (cloruro de calcio), enzima (cuajo), cultivo láctico, colorante natural (amarillo NB1265).

# LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución No. 02310 de 24 de febrero 1.986 del Ministerio de Salud, Resolución No. 01804 de 3 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. 10593 de 1985 del Ministerio de Salud, Resolución No. 000017 de 2012 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Resolución 333 de Febrero 10 de 2011 Ministerio de la Protección Social.

# CARACTERÍSTICAS Y MÉTODO DE ENSAYO PARA REALIZAR ANÁLISIS FISICO- QUÍMICOS

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CARACTERÍSTICA** | **ESPECIFICACIONES** | **MÉTODO** | **FRECUENCIA** |
| Materia grasa, extracto seco % mm | 45-54 | Van Goülik | Una muestra por bache |
| Contenido de humedad,  % | 37-40 | Infrarrojo | Una muestra por bache |
| Determinación de pH | 5.1-5.4 | Potenciómetro | Una muestra por bache |

1. **CARACTERÍSTICAS Y MÉTODO DE ENSAYO PARA REALIZAR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CARACTERÍSTICA** | **ESPECIFICACIONES** | **MÉTODO** | **FRECUENCIA** |
| Coliformes totales/g | < 10 UFC | Recuento en placa (Cristal Violeta) | Una muestra por bache |
| Coliformes fecales/g | < 10 UFC | Recuento en placa (Agar Chromocult) | Una muestra por bache |
| Estafilococos coagulasa positivo/g | < 500 UFC | Petrifilm | Una vez a la semana/bache |
| Salmonella/25 g | Ausencia | Recuento en placa (Agar Rambach) Método Precis | Una vez a la semana/bache |
| Listeria monocytógenes/25g | Ausencia | Recuento en Placa (Oxford y Palcam) Método Precis | Una vez a la semana/bache |

# VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

El queso gouda tiene una vida útil de 110 días a partir de la fecha de despacho siempre y cuando se someta a las condiciones de almacenamiento recomendadas.

# 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”



# 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

# INSTRUCCIONES DE USO

Preparación de comidas rápidas, pastas, pasabocas. Ideal para acompañar con vinos, aperitivo cortado en lonchas o trozos

# ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE

Se usa una parafina sólida roja y amarilla, constituida por una mezcla de hidrocarburos refinados, polímeros y pigmentos; además del uso de una película plástica extensible “vitafilm” de 300mm x 1500mts y 12 pulgadas.

Para presentación de rallado, se utiliza una bolsa plana fabricada a partir de una película coextruida apta para contacto con alimentos de material flexible (PA-PE) de 70µm de calibre.

# DATOS DEL FABRICANTE

Cooperativa de Productos Lácteos de Nariño. Guachucal (Nariño) Km 1.5 Vía a Cumbal. Tel. 7778204 [correo@colacteos.com](mailto:correo@colacteos.com) y [director.calidad@colacteos.com](mailto:director.calidad@colacteos.com)

|  |
| --- |
| **APROBADO POR: REVISADO: 12 /08/2019** |
| **MARIA ISABEL DELGADO LUNA** |
| **DIRECTORA DE CALIDAD** |