



PROCEDIMIENTO GENERAL Fraccionamiento de quesos

SUC-PG-005
Fecha: 19-06-2024
Revisión: 004
Página 1 de 7




PROCEDIMIENTO GENERAL

FRACCIONAMIENTO DE QUESOS

Registro de cambios:

Revisión	Fecha de aprobación	Cambios
001	17-12-2020	Se generalizan los artículos que pueden fraccionarse. Se coloca una excepción para definir la vida útil de los productos.
002	12-07-2023	Se agregan nuevas definiciones sobre quesos. Se realizan aclaraciones sobre el saneado de envases. Se modifica la vida útil de los productos fraccionados.
003	28-08-2023	Se modifican las indicaciones sobre el trozado de horma
004	19-06-2024	Se modifica la vida útil máxima para fraccionar

Registro de aprobación:

Creado. Fecha: 13-02-2020	Revisado. Fecha: 25-08-2023	Aprobado. Fecha: 19-06-2024
		
Ma. Agostina Mellano Analista Seg. Alimentaria	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria



PROCEDIMIENTO GENERAL

Fraccionamiento de quesos

SUC-PG-005
Fecha: 19-06-2024
Revisión: 004
Página 2 de 7

OBJETIVO

Establecer una metodología de trabajo para el fraccionamiento, manejo y conservación de los quesos.

ALCANCE

A todas las sucursales que cuentan con un sector de fiambres y lácteos y el mismo se encuentre habilitado para el fraccionamiento.

RESPONSABILIDADES

Personal de fiambres y lácteos: es responsable del cumplimiento del presente procedimiento. A su vez, es responsable de informar al gerente de la sucursal y/o a seguridad alimentaria, en caso de detectar alteraciones en las características propias del producto durante el manejo, el fraccionamiento y la conservación de este.

Gerente de sucursal: es responsable de velar por el cumplimiento del presente procedimiento y definir acciones preventivas o correctivas, en caso de ser necesario.

Personal de seguridad alimentaria: es responsable de verificar el cumplimiento del presente procedimiento a través de visitas o auditorías internas, así como también de verificar el cumplimiento de las acciones correctivas tomadas ante desvíos.

Auditor externo: es responsable de verificar el cumplimiento del presente procedimiento a través de auditorías BPM.

DEFINICIONES

Queso: producto fresco o maduro que se obtiene por separación parcial del suero de la leche o leche reconstituida (entera, parcial o totalmente descremada), o de suero lácteos, coagulados por acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario; con o sin el agregado de sustancias alimenticias y/o especias y/o condimentos, aditivos específicamente indicados, sustancias aromatizantes y materias colorantes.

Queso Fresco: Es el que está listo para consumo poco después de su fabricación.

Queso Azul: se entiende el producto que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas, y mediante un proceso de elaboración que utiliza hongos específicos (*Penicillium roquefortii*), complementados o no por la acción de hongos y/o levaduras subsidiarias responsables de otorgarle al producto características distintivas durante el proceso de elaboración y maduración.

Queso Holanda: se entiende el producto de mediana humedad, semigraso, elaborado con leche parcialmente descremada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.



PROCEDIMIENTO GENERAL

Fraccionamiento de quesos

SUC-PG-005
Fecha: 19-06-2024
Revisión: 004
Página 3 de 7

Quesos de pasta semi dura:

Con la denominación de **Queso Fontina** o Queso Colonia, se entiende el producto de mediana humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Con la denominación de **Queso Pategrás** o **Queso Gouda**, se entiende el producto de mediana humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Quesos de pasta dura:

Con el nombre de **Queso Parmesano**, Queso Parmesão, Queso Reggiano, **Queso Reggianito** y Queso Sbrinz se entienden los quesos madurados que se obtienen por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas

Con la denominación de Queso Romano y **Queso Sardo**, se entienden los quesos de baja humedad, madurados, elaborados con leche entera o parcialmente descremada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas, coagulada por cuajo de cabrito o cordero y/o enzimas específicas. Cuando se utilice cuajo de ternero o enzimas coagulantes deberá ser adicionado de enzimas lipolíticas.

Con el nombre de **Queso Goya** se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas.

Con la denominación de **Queso Provolone**, se entiende el queso madurado, de baja humedad, graso o semigraso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas, coagulada por cuajo de cabrito, cordero y/o enzimas específicas. Cuando se utilice cuajo de ternero o enzimas coagulantes, deberá ser adicionado de enzimas lipolíticas.

Con la denominación de **Queso Provolone Hilado**, se entiende el queso madurado, de baja humedad, graso o semigraso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas, coagulada por cuajo de cabrito, cordero y/o enzimas específicas. Cuando se utilice cuajo de ternero o enzimas coagulantes, deberá ser adicionado de enzimas lipolíticas.

DESARROLLO

1. Introducción

El procedimiento de fraccionamiento de quesos surge sólo para aquellas **sucursales que cuentan con un sector de Fiambres y Lácteos** dentro del establecimiento, y que el mismo se encuentre **habilitado** a través de su tarjeta municipal o bien su RNE.

Por otro lado, el fraccionamiento se debe realizar sólo en aquellos artículos que fueron dados de alta por el área comercial para tal fin.



PROCEDIMIENTO GENERAL Fraccionamiento de quesos

SUC-PG-005
Fecha: 19-06-2024
Revisión: 004
Página 4 de 7

2. Procedimiento de fraccionamiento

Las hormas de quesos deben almacenarse en la cámara de Fiambres y Lácteos, a una temperatura mínima de 0°C y máxima de 5°C.

Selección del producto: El operario debe tomar del envase secundario (caja que contiene las unidades de producto), la horma que va a trozar y debe revisar su fecha de vencimiento y la integridad del envase (*).

(*) **Nota:** En caso de que algún envase primario no se encuentre integro dentro de la caja, el mismo debe ser separado de la venta y se debe gestionar como un reclamo.
Al momento de fraccionar se debe verificar la vida útil de la horma. Para fraccionar en forma completa, la vida útil debe ser como máximo 7 días y de ser menor, la horma deberá venderse entera de manera de no extender la vida útil.

Una vez seleccionado el producto, el mismo se debe transportar hasta el sector de Fiambres y Lácteos y debe ser saneado, siempre y cuando el envase primario sea un plástico termosellado (ejemplo: quesos frescos) y no un recubrimiento en su corteza (ejemplo: quesos de pasta semi dura y dura) ni aluminio (ejemplo: queso azul).



Imagen I:
*Ejemplo de envase plástico
termosellado en queso fresco*



Imagen II:
*Ejemplo de envase de aluminio
en queso azul*



Imagen III:
*Ejemplo de recubrimiento en
Corteza en queso sardo*

Cabe aclarar que, es altamente recomendable que estos sectores cuenten con equipos de frío y además deberán contar con tablas de teflón sanitarias, cuchillos y elementos de higiene específicos y de uso exclusivo del sector.

En caso de que el sector no tenga equipo de frío, se debe asegurar el mantenimiento de la cadena de frío a través de los volúmenes de producto que se procese (producciones pequeñas, en tiempos breves).

Saneado del envase: El operario debe realizar un proceso de saneado de la parte externa del envase primario del producto a fraccionar. Para esto, se debe:

- ✓ Pulverizar los cuatro lados del envase con el sanitizante que se encuentra en el recipiente correspondiente al sector (Ver IT-01-SUC-ML-002 Medición de la concentración de amonio en la solución sanitizante).
- ✓ Esperar 2 minutos.
- ✓ Secar los cuatro lados del envase con papel descartable.

Finalizado el proceso de saneado se prepara el producto para su fraccionamiento, donde se debe conservar el envase primario.



PROCEDIMIENTO GENERAL Fraccionamiento de quesos

SUC-PG-005
Fecha: 19-06-2024
Revisión: 004
Página 5 de 7

Fraccionamiento: Se debe apoyar el producto sobre una tabla de teflón y trozar la horma con un cuchillo de mango. Ambos utensilios deben ser higienizados previo a su uso, siguiendo los pasos indicados en *SUC-ML-002 Manual POES*.

Cada horma deberá fraccionarse según la venta planificada, pudiendo quedar un remanente de esta sin fraccionar almacenada en la cámara con las siguientes condiciones:

- Resinitada con film
- Rotulada con etiqueta blanca con la sig. información (*ver IT-01-SUC-PG-005-Etiquetado y manejo de hormas fraccionadas*)
 - ✓ **Fecha de trozado:**
 - ✓ **Fecha límite de trozado:**
 - ✓ **Fecha de vto. original:**

Desde el día que la horma se fraccionó por primera vez, se deberán contar 5 días más (fecha límite de trozado) para fraccionar el remanente dentro de este periodo. Este fraccionado puede ser total o parcial, pero en ningún caso debe superarse la fecha límite, es decir, transcurridos los 5 días el remanente deberá decomisarse.

En ningún caso, sea el fraccionamiento completo o parcial, la vida útil del producto fraccionado debe superar la vida útil de la horma.

Envasado: las piezas trozadas se deben envasar, de forma inmediata y posterior al fraccionamiento, con film extensible de PVC.

Etiquetado: el producto trozado y envasado se debe pesar sobre una balanza y luego, adicionar la etiqueta adhesiva que arroja el equipo.

Exhibición: el producto final se debe exhibir en góndolas pre-pack.



PROCEDIMIENTO GENERAL Fraccionamiento de quesos

SUC-PG-005
Fecha: 19-06-2024
Revisión: 004
Página 6 de 7

Figura I: Diagrama de Flujo del producto



3. Forma de conservación y vida útil del producto

El producto debe ser **conservado en refrigeración**, a una temperatura de entre 0°C y 5°C.
El **lapso de vida útil** del mismo es de **7 días (*)**.

(*) **Nota:** Se debe considerar otro lapso de aptitud en caso de que el proveedor indique expresamente que la vida útil de sus productos es menor a 7 días.

4. Transporte de mercadería entre sucursales

Aquellas sucursales que **no posean este sector habilitado** (y de uso exclusivo para este fin) dentro del establecimiento, deben **abastecerse de otras sucursales** que se encuentren preferentemente dentro de la misma ciudad. Esto evita, fundamentalmente, el tránsito entre



PROCEDIMIENTO GENERAL

Fraccionamiento de quesos

SUC-PG-005
Fecha: 19-06-2024
Revisión: 004
Página 7 de 7

jurisdicciones provinciales.

El tránsito del producto trozado dentro de la misma ciudad o entre ciudades de otras provincias debe hacerse SIEMPRE en camiones refrigerados.

DOCUMENTOS ASOCIADOS

No aplica.

DOCUMENTOS RELACIONADOS

SUC-ML-001 Manual de Buenas Prácticas de Manufactura

SUC-ML-002 Manual POES

IT-01-SUC-ML-002 Medición de la concentración de amonio en la solución sanitizante