



FICHA TECNICA Queso Chanco Barra Rafulco

Clave: FT-QCHBR-01

Revisión: 01

Fecha Vigencia: 05-03-2012

Página: 1 de 3

Preparado Por:	Revisado Por:	Aprobado Por:	Registro de cambios
Depto. De desarrollo	Depto. de Control de Calidad	Gerencia General	

PRODUCTO : Queso Chanco Barra Rafulco

CODIGO : QCHBR-01

Descripción:

Queso Chanco barra 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 chanco barra 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.

Ingredientes:

Leche parcialmente descremada y pasteurizada de vaca, cultivos lácteos, sal, cloruro de calcio, coagulante enzimático, nitrato de sodio.

Especificaciones nutricionales:

INFORMACION NUTRICIONAL			
Porción:	1 trozo (40 g)		
Porciones por envase:	50 aproximadamente		
		100g	1 porción
Energía	(Kcal)	378	151
Proteínas	(g)	24	9,6
Grasa total	(g)	30	12
Grasa saturada	(g)	19	7
Grasa monoinsat.	(g)	10	4
Grasa poliinsat.	(g)	0,3	0,1
Ac. Grasos trans.	(g)	0,7	0,2
Colesterol	(mg)	89	35
Hidratos de carbono disponibles	(g)	3,0	1,2
Azúcares totales	(g)	0,5	0,2
Sodio	(mg)	670	271



FICHA TECNICA Queso Chanco Barra Rafulco

Clave: FT-QCHBR-01

Revisión: 01

Fecha Vigencia: 05-03-2012

Página: 2 de 3

Preparado Por:	Revisado Por:	Aprobado Por:	Registro de cambios
Depto. De desarrollo	Depto. de Control de Calidad	Gerencia General	

Especificaciones Físico-químicas:

Grasa en el extracto seco	Mínimo	50%
Grasa total	Máximo	30%
Proteína	Mínimo	24%
Sal (Cloruro de Sodio)	Máximo	1.2%
Cenizas	Máximo	3%
Humedad	Máximo	45%
Sólidos Totales	Máximo	57%
pH	Máximo	5,3
Antibióticos, ppb (ug/kg)	Ausencia	

Especificaciones microbiológicas:

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

Especificaciones sensoriales

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



FICHA TECNICA
Queso Chanco Barra Rafulco

Clave: FT-QCHBR-01

Revisión: 01

Fecha Vigencia: 05-03-2012

Página: 3 de 3

Preparado Por:	Revisado Por:	Aprobado Por:	Registro de cambios
Depto. De desarrollo	Depto. de Control de Calidad	Gerencia General	

Presentación:

Formato de 2,5 Kg, cuyas medidas son de 25 cm de largo, 10cm de ancho y 10 cm de alto, cubierto de una película plástica de color amarillo, antihongos. En su cara principal lleva adherido una etiqueta de papel seda.

Almacenamiento y vida útil:

El producto debe ser almacenado en condiciones estándar de almacenamiento, entre 4°C y 6°C con un 90% H.R. Con este almacenamiento se garantiza como mínimo 5 meses de vida útil.

Usos sugeridos: Consumo Humano, por sus propiedades es especial para laminar, rallar o fundir; perfecto para sándwich, cóctel, cocina