



FICHA TECNICA Queso Chanco laminado Rafulco 1000g

Clave: FT-QLCHR-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 laminado Rafulco 1000 g

CODIGO : QLCHR-03

Descripción:

Queso laminado 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 laminado 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 Lámina (23 g)		
Porciones por envase:	41 aproximadamente		
		100g	1 porción
Energía	(Kcal)	378	80
Proteínas	(g)	24	5,0
Grasa total	(g)	30	6,3
Grasa saturada	(g)	19	4,0
Grasa monoinsat.	(g)	10	2,1
Grasa poliinsat.	(g)	0,3	0,1
Ac. Grasos trans.	(g)	0,7	0,2
Colesterol	(mg)	89	18,7
Hidratos de carbono disponibles	(g)	3,0	0,6
Azúcares totales	(g)	0,5	0,1
Sodio	(mg)	670	141



FICHA TECNICA
Queso Chanco laminado Rafulco 1000g

Clave: FT-QLCHR-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

Envase:

Formato de 48 láminas con un peso 1000g, envasado en bolsa de 150 μ , con atmósferas modificadas, colocándose en su cara principal una etiqueta adhesiva, en donde se encuentra impresa fecha de elaboración y vencimiento. Como envase secundario se utiliza caja de cartón, con medidas internas 16,5cm. de alto, 25cm. de ancho y 26 cm. de largo, en su interior posee 6 unidades de queso laminado de 1000g, cuyo peso neto total de la caja es 6 Kg.



FICHA TECNICA
Queso Chanco laminado Rafulco 1000g

Clave: FT-QLCHR-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	

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 3 meses de vida útil.

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