**I. INFORMACIÓN**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Fecha de Emisión: | |  | | | | | |  | Producto: | | *Queso D’Seda* | | | |  | *Queso Duro* | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |  | | | | | | | | |
| Presentación: | *320g* |  | *454g* |  | *20Kg* |  |  | Número de Lote: | | |  | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | |  |  | |  |  | | | |  |  | | |
| Fecha de Vencimiento: | |  | | | | | | Envío: | *Nacional* | |  | *Exportación* | | | |  |  | | |
| Referencia de Envío: | |  | | | | | | Cantidad de Producto: | | | | |  | | | | | | |

**II. ANÁLISIS FISICO-QUIMICO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPO DE ANÁLISIS** | **RESULTADO** | **ESTANDAR** | **OBSERVACIONES** |
| Solidos Totales |  | 27% - 28% |  |
| Grasa |  | 12% - 13% |  |
| Humedad |  | 72% - 73% |  |
| pH |  | 6.5 - 6.70 |  |
| Olor |  | Leche Pasteurizada |  |
| Sabor |  | Queso Fresco |  |
| Color |  | Blanco Crema |  |

**III. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPO DE ANÁLISIS** | **RESULTADO** | **ESTANDAR RTCA 67.04.50.08 C.M.** | **OBSERVACIONES** |
| Escherichia Coli |  | <10 UFC/g |  |
| Staphylococcus Aereus |  | 103 UFC/g |  |
| Listeria Monocytogenes |  | Ausencia |  |
| Salmonella spp |  | Ausencia |  |
| Mohos y Levaduras |  | N/E |  |

***N/E:*** *No Especificado para este producto en la norma de referencia; Ejemplo de Mohos y Levaduras en lácteos (Yogurt M 100 UFC/g).*

**IV. OBSERVACIONES**

* *Las pruebas microbiológicas que se realizan están fundamentadas en reacciones enzimáticas que determinan microorganismos patógenos en tiempos de 36- 48 horas y cuentan a la fecha con la aprobación y validación AOAC - PETRIFLM 3M.*
* *Muestreo, CODEX STAN 233 (NCA 6,5).*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  | *Responsable de Análisis* |  | *Coordinador de Gestión de Calidad* |  |