

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Redactado por: Control de Calidad

Aprobado por: Gerencia

Fecha: 13/12/2016

Nombre del Producto:

QUESO PROVOLONE



Descripción del producto	Queso madurado y salado, de baja humedad, graso, elaborado con leche pasteurizada y estandarizada acidificada por bacterias lácticas, y coagulada por cuajo.	
Lugar de elaboración	Producto elaborado en planta de lácteos, en calle Pedro Bounous s/n, Col. Cosmopolita. Ruta 1 km 134,500. Colonia. Tel: 4586 3062	
Composición nutricional		Cantidad en 100 g de producto
	Valor energético	350 Kcal
	Carbohidaratos (g)	2.1
	Proteínas (g)	25.6
	Grasas totales (g)	26.6
	Grasas saturadas (g)	17.07
	Grasas trans	0
	Fibra alimentaria	0
Sodio (mg)	875	

Otros parámetros	% Humedad (g/100g)	Máximo: 35.9%
	Extracto seco (E.S.)	Mínimo: 64.1%
	% Materia grasa (sobre E.S.)	45.0% - 59.9%
Requisitos Microbiológicos:	Microorganismo Coliformes totales (30° C) Coliformes (45° C) Staphylococcus coagulasa positivo Salmonella spp Listeria monocitógenas	Criterio de aceptación n=5;c=2;m=100 ufc/g;M=200 ufc/g n=5;c=2;m=10 ufc/g;M=50 ufc/g n=5;c=2;m=10 ufc/g;M=100 ufc/g n=5;c=0;m=ausencia en 25 g n=5;c=0;m=ausencia en 25 g
Presentación	Hormas de 3 kg y fracción, venta al peso, envasado al vacío, con polietileno termocontraíble Cryovac.	
Características organolépticas	Sabor: sabroso y agradable, picante bien desarrollado. Color: blanco amarillento uniforme. Textura: pasta compacta, semi-consistente.	
Recomendaciones de conservación y uso	Debe conservarse refrigerado entre 2 y 8 °C, y ser utilizado bajo condiciones de Buenas Prácticas de Manufactura y dentro del período de vida útil.	
Vida útil del producto	12 meses.	
Instrucciones de consumo	El queso provolone fue creado especialmente para asar a la barbacoa o a la plancha, y su forma cilíndrica permite el fraccionamiento en rodajas. En Uruguay existe la costumbre de comer a la parrilla discos de queso Provolone, precortados y envasados al vacío, a veces condimentados con especias como el orégano o el pimentón, a veces con inclusiones de aceitunas (olivas) o morrón (chile, pimiento morrón).	