

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Redactado por: Control de Calidad

Aprobado por: Gerencia

Fecha: 18/08/2014

Nombre del Producto:

QUESO MOZZARELLA



Descripción del producto	Queso de alta humedad o pasta blanda hilada, sin corteza, graso, elaborado con leche pasteurizada y estandarizada, acidificada por cultivos de bacterias lácticas seleccionadas.	
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	246 Kcal
	Carbohidratos (g)	0
	Proteínas (g)	23
	Grasas totales (g)	17
	Grasas saturadas (g)	7.6
	Grasas trans	0
	Fibra alimentaria	0
	Sodio (mg)	600

Otros parámetros	% Humedad (g/100g)	46.0% - 54.9%
	Extracto seco (E.S.)	45.1% - 54 %
	% 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=500 ufc/g;M=1000 ufc/g n=5;c=2;m=10 ufc/g;M=100 ufc/g n=5;c=2;m=50 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, envasadas al vacío, con polietileno termocontraíble Cryovac.	
Características organolépticas	Sabor: característico de la variedad. Color: blanco o crema suave. Textura: Pasta hilada, flexible y compacta.	
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	150 días	
Instrucciones de consumo	<p>Es un producto que puede fetearse y o rallarse, y a su vez por sus características, almacenarse luego, conservándose en las mismas condiciones.</p> <p>Puede utilizarse en la elaboración de pizzas, y también, en un formato mas blando, es usado en ensaladas; como la “Caprese”.</p> <p>Su sabor y textura producen una agradable sensación en nuestra boca, una vez derretido y combinado con otros ingredientes.</p>	