



Ficha Técnica

ORÉGANO

QUESO TROZADO

Código QT4000 | Revisión 01 | Fecha Vigencia 2019



PREPARADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR	REGISTRO DE CAMBIOS
Depto. De desarrollo	Depto. de Control de Calidad	Gerencia General	-

PRODUCTO

Queso Trozado Orégano.

DESCRIPCIÓN

Queso Trozado Orégano, 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 finalmente este queso es condimentado con Orégano.

INGREDIENTES

Leche líquida natural pasteurizada, fermentos lácteos, cloruro de calcio, cuajo, orégano y sal.

PRESENTACIONES

Envase primario corresponde a envase termo formado sellado al vacío.

Como envase secundario se utiliza caja de cartón, con medidas 15 cm de alto, 24. 5 cm de ancho y 30 cm de largo, en su interior poseen 12 unidades de queso laminado de 400g.

ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

El producto debe ser almacenado en condiciones estándar de almacenamiento, entre 4°C y 6°C.

Con este almacenamiento se garantiza como mínimo 4 meses de vida útil.

CONSUMIDOR DE DESTINO

Este alimento puede ser consumido por adultos y niños. Producto libre de gluten, apto para celíacos, No recomienda para personas intolerantes a lactosa.

USOS SUGERIDOS

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 trozo (40 g)
Porciones por Envase: 10 aprox.

	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	378	151
Proteínas (g)	26	10,4
Grasa Total (g)	30	12
Grasa saturada (g)	18	7,2
Grasa monoinsat. (g)	11	4,4
Grasa poliinsat. (g)	1	0,4
Ac. grasos trans (g)	0,3	0,1
Coolesterol (g)	89	35
Hidratos de Carbono disp. (g)	1	0,4
Azúcares totales (g)	<0,5	0,2
Sodio (mg)	538	215

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

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

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

Aspecto	Queso Frensko tiene textura uniforme con formación de ojos irregulares distribuidos homogéneamente en la masa del queso
Color	Amarillo pálido
Olor y sabor	Característico a queso fresco





Ficha Técnica

MERKÉN

QUESO TROZADO

Código QT400M | Revisión 01 | Fecha Vigencia 2019



PREPARADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR	REGISTRO DE CAMBIOS
Depto. De desarrollo	Depto. de Control de Calidad	Gerencia General	-

PRODUCTO

Queso Trozado Merken.

DESCRIPCIÓN

Queso Trozado Merken, 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 finalmente este queso es condimentado con merkén.

INGREDIENTES

Leche líquida natural pasteurizada, fermentos lácteos, cloruro de calcio, cuajo, merken y sal.

PRESENTACIONES

Envase primario corresponde a envase termo formado sellado al vacío.

Como envase secundario se utiliza caja de cartón, con medidas 15 cm de alto, 24. 5 cm de ancho y 30 cm de largo, en su interior poseen 12 unidades de queso laminado de 400g.

ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

El producto debe ser almacenado en condiciones estándar de almacenamiento, entre 4°C y 6°C.

Con este almacenamiento se garantiza como mínimo 4 meses de vida útil.

CONSUMIDOR DE DESTINO

Este alimento puede ser consumido por adultos y niños. Producto libre de gluten, apto para celíacos, No recomienda para personas intolerantes a lactosa.

USOS SUGERIDOS

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 trozo (40 g)
Porciones por Envase: 10 aprox.

	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	378	151
Proteínas (g)	26	10,4
Grasa Total (g)	30	12
Grasa saturada (g)	18	7,2
Grasa monoinsat. (g)	11	4,4
Grasa poliinsat. (g)	1	0,4
Ac. grasos trans (g)	0,3	0,1
Coolesterol (g)	89	35
Hidratos de Carbono disp. (g)	1	0,4
Azúcares totales (g)	<0,5	0,2
Sodio (mg)	538	215

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

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

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

Aspecto	Queso Frenco tiene textura uniforme con formación de ojos irregulares distribuidos homogéneamente en la masa del queso
Color	Amarillo pálido
Olor y sabor	Característico a queso fresco

