



Ficha Técnica

GRANULADO

500g

Código FTQG01-SOP23 Revisión 01 | Fecha Vigencia 2022



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

PRODUCTO

Queso granulado Rafulco 500g

DESCRIPCIÓN

Queso granulado 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 granulado 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, es producto porcionado.

INGREDIENTES

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

PRESENTACIONES

Formato termoformado con un peso 500 g, en su interior posee gránulos de queso de tamaño uniforme, con atmósferas modificadas, colocándose en su cara principal una etiqueta adhesiva con la marca y una etiqueta impresa con la fecha de elaboración y vencimiento y lote.

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 posee 8 unidades de queso laminado de 500g, cuyo peso neto total de la caja es 4 Kg.

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 fundir; perfecto para sándwich, cóctel, cocina y elaboración de pizzas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: (23 g)
Porciones por Envase: 21 apróx.

	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	365	84
Proteínas (g)	25	6
Grasa Total (g)	29	7
Grasa saturada (g)	18	4
Grasa monoinsat. (g)	10	2
Grasa poliinsat. (g)	1	0
Ac. grasos trans (g)	0	0
Colesterol (g)	85	20
Hidratos de Carbono disp. (g)	1	0,2
Azúcares totales (g)	0,5	0,1
Sodio (mg)	660	152

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

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

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

Aspecto	Queso semiduro y consistencia mantecosa, con gránulos de tamaño uniforme de 2 cm de largo y 0,5 cm de ancho.
Color	Amarillo pálido
Olor y sabor	Característico a queso

