



Ficha Técnica

GOUDA

QUESO LAMINADO 250 G

Código FT-QL250 | 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 laminado 250g , Rafulco.

EAN 13

7804646540042

DESCRIPCIÓN

Queso laminado 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 laminado es el producto que requiere de un periodo de maduración a temperatura y en condiciones en dónde se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios para obtener las características organolépticas que tipifican los quesos.

INGREDIENTES

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

ENVASE

Formato de 9 a 11 láminas con un peso 250g, envasado en termoformado, colocándose en su cara principal una etiqueta adhesiva donde se encuentra información de: fecha de elaboración, fecha de vencimiento, lote y logo alto en sodio.

Como envase secundario se utiliza caja de cartón, con medidas 15 cm de alto, 24.5cm de ancho y 30 cm de largo, en su interior posee 20 unidades de queso laminado de 250g, cuyo peso neto total de la caja es 5 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 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, perfecto para sándwich, cóctel, cocina

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 lámina (23 g)
Porciones por Envase: 43 aprox.

	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	363	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
Coolesterol (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, textura uniforme con formación de ojos irregulares distribuidos homogéneamente en la masa del queso
Color	Amarillo pálido
Olor y sabor	Característico a queso





Ficha Técnica

GOUDA

QUESO LAMINADO 500 G

Código FT-QL500 | 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 laminado 500g , Rafulco.

EAN 13

7804646540059

DESCRIPCIÓN

Queso laminado 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 laminado es el producto que requiere de un periodo de maduración a temperatura y en condiciones en dónde se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios para obtener las características organolépticas que tipifican los quesos.

INGREDIENTES

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

ENVASE

Formato de 21 láminas aprox. con un peso 500 g, envasado en termoformado, colocándose en su cara principal unas etiqueta adhesiva donde se encuentra información de: fecha de elaboración, fecha de vencimiento, lote y logo alto en sodio.

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 celiacos, 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 lámina (23 g)
Porciones por Envase: 43 aprox.

	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	363	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
Coolesterol (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, textura uniforme con formación de ojos irregulares distribuidos homogéneamente en la masa del queso
Color	Amarillo pálido
Olor y sabor	Característico a queso





Ficha Técnica

GOUDA

QUESO LAMINADO 1 Kg

Código FT-QL1 | 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 laminado 1Kg, Rafulco.

EAN 13

7804646540004

DESCRIPCIÓN

Queso laminado 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 laminado es el producto que requiere de un periodo de maduración a temperatura y en condiciones en dónde se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios para obtener las características organolépticas que tipifican los quesos.

INGREDIENTES

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

ENVASE

Formato de 43 láminas aprox. con un peso 1 Kg, envasado en termoformado colocándose en su cara principal etiqueta adhesiva donde se encuentra información de: fecha de elaboración, fecha de vencimiento, lote y logo alto en sodio.

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 6 unidades de queso laminado de 1 Kg, cuyo peso neto total de la caja es 6 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 celiacos, No recomienda para personas intolerantes a lactosa.

USOS SUGERIDOS

Consumo Humano, perfecto para sándwich, cóctel, cocina

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 lámina (23 g)
Porciones por Envase: 43 aprox.

	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	363	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
Coolesterol (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, textura uniforme con formación de ojos irregulares distribuidos homogéneamente en la masa del queso
Color	Amarillo pálido
Olor y sabor	Característico a queso

