



## Ficha Técnica

# MANTECOSO

## QUESO LAMINADO 250 G

Código FTQLM01-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 Laminado Mantecoso 250g

### EAN 13

7804646540158

### DESCRIPCIÓN

Queso Mantecoso 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 donde se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios para obtener las características organolépticas que tipifican los quesos.

### INGREDIENTES

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

### ENVASE

Formato de 9 láminas aprox. con un peso 250 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 20 unidades de queso laminado de 250 g, 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 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, perfecto para sándwich, cóctel, cocina

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 lámina (27 g)  
Porciones por Envase: 9 aprox.

	100 g	1 porción
<b>Energía</b> (Kcal)	384	104
<b>Proteínas</b> (g)	26	7
<b>Grasa Total</b> (g)	30	8
Grasa saturada (g)	18	5
Grasa monoinsat. (g)	11	3
Grasa poliinsat. (g)	0,3	0
Ac. grasos trans (g)	0,7	0
Coolesterol (g)	89	24
<b>Hidratos de Carbono disp.</b> (g)	1	0
Azúcares totales (g)	<0,5	0,1
<b>Sodio</b> (mg)	538	145

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

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

### ESPECIFICACIONES SENSORIALES

<b>Aspecto</b>	Queso semiduro y consistencia mantecosa, textura uniforme con formación de ojos irregulares distribuidos homogéneamente en la masa del queso
<b>Color</b>	Amarillo pálido
<b>Olor y sabor</b>	Característico a queso





## Ficha Técnica

# MANTECOSO

## QUESO LAMINADO 500g

Código QLM500 | 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 Mantecoso 500g, Rafulco.

### EAN 13

7804646540165

### DESCRIPCIÓN

Queso Mantecoso 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 18 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 12 unidades de queso laminado de 500g, 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 celíacos, No recomienda para personas intolerantes a lactosa.

### USOS SUGERIDOS

Consumo Humano, perfecto para sándwich, cóctel, cocina.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 lámina (27 g)  
Porciones por Envase: 18 aprox.

	100 g	1 porción
<b>Energía</b> (Kcal)	384	104
<b>Proteínas</b> (g)	26	7
<b>Grasa Total</b> (g)	30	8
Grasa saturada (g)	18	5
Grasa monoinsat. (g)	11	3
Grasa poliinsat. (g)	0,3	0
Ac. grasos trans (g)	0,7	0
Coolesterol (g)	89	24
<b>Hidratos de Carbono disp.</b> (g)	1	0
Azúcares totales (g)	<0,5	0,1
<b>Sodio</b> (mg)	538	145

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

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

### ESPECIFICACIONES SENSORIALES

<b>Aspecto</b>	Queso semiduro y consistencia mantecosa, textura uniforme con formación de ojos irregulares distribuidos homogéneamente en la masa del queso.
<b>Color</b>	Amarillo pálido
<b>Olor y sabor</b>	Característico a queso





## Ficha Técnica

# MANTECOSO CHANQUITO RAFULCO

Código FT-QMC1 | 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 Mantecoso Chanquito

### DESCRIPCIÓN

Queso Mantecoso Chanquito Rafulco, es el producto madurado, semisólido obtenido de la coagulación de 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 Mantecoso Chanquito Rafulco es el producto que requiere de un periodo de maduración a temperatura y en condiciones dónde se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios para obtener las características organolépticas que tipifican los quesos. maduración a temperatura y en condiciones dónde se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios para obtener las características organolépticas que tipifican los quesos.

### INGREDIENTES

Leche natural de vaca, fermentos lácticos, cloruro de calcio, cuajo y sal.

### PRESENTACIONES

Este queso es pintado con película plástica antihongos, el cual lleva en su cara principal etiqueta de papel seda la cual indica información nutricional y logo alto en sodio además lleva etiquetas con información de fecha de elaboración, fecha de vencimiento y lote

Envase primario corresponde bolsa plástica sellada al vacío. El queso está dispuesto de 10 unidades en caja de cartón de 40 cm de largo, 21.5 cm de alto y 30 cm de ancho

Este producto se presenta en formato de peso variable de 1,6 Kg apróx.

### 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 5 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 (27 g)  
Porciones por Envase: 9 apróx.

	100 g	1 porción
<b>Energía</b> (Kcal)	384	104
<b>Proteínas</b> (g)	26	7
<b>Grasa Total</b> (g)	30	8
Grasa saturada (g)	18	5
Grasa monoinsat. (g)	11	3
Grasa poliinsat. (g)	0,3	0
Ac. grasos trans (g)	0,7	0
Coolesterol (g)	89	24
<b>Hidratos de Carbono disp.</b> (g)	1	0
Azúcares totales (g)	<0,5	0,1
<b>Sodio</b> (mg)	538	145

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

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

### ESPECIFICACIONES SENSORIALES

<b>Aspecto</b>	Queso semiduro y consistencia mantecosa, textura uniforme con formación de ojos irregulares distribuidos homogéneamente en la masa del queso
<b>Color</b>	Amarillo pálido
<b>Olor y sabor</b>	Característico a queso





## Ficha Técnica

# MANTECOSO

## QUESO BARRA 5Kg

Código FT-QMB5 | 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 Barra Rafulco.

### DESCRIPCIÓN

Queso Mantecoso Barra, es el producto madurado, semisólido obtenido de la coagulación de 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 Mantecoso Barra es un 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 la obtener las características organolépticas que tipifican los quesos.

### INGREDIENTES

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

### PRESENTACIONES

Este queso es pintado con película plástica antihongos, el cual lleva en su cara principal etiqueta de papel seda la cual indica información nutricional y logo alto en sodio además lleva etiquetas con información de fecha de elaboración, fecha de vencimiento y lote.

Envase primario corresponde bolsa plástica sellada al vacío y dispuesto en caja de cartón.

Este producto se presenta en formato de peso variable de 5 Kg apróx.

### 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 5 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 lámina (27 g)  
Porciones por Envase: 9 aprox.

	100 g	1 porción
<b>Energía</b> (Kcal)	384	104
<b>Proteínas</b> (g)	26	7
<b>Grasa Total</b> (g)	30	8
Grasa saturada (g)	18	5
Grasa monoinsat. (g)	11	3
Grasa poliinsat. (g)	0,3	0
Ac. grasos trans (g)	0,7	0
Colesterol (g)	89	24
<b>Hidratos de Carbono disp.</b> (g)	1	0
Azúcares totales (g)	<0,5	0,1
<b>Sodio</b> (mg)	538	145

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

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

### ESPECIFICACIONES SENSORIALES

<b>Aspecto</b>	Queso semiduro y consistencia mantecosa, textura uniforme con formación de ojos irregulares distribuidos homogéneamente en la masa del queso
<b>Color</b>	Amarillo pálido
<b>Olor y sabor</b>	Característico a queso





## Ficha Técnica

# MANTECOSO QUESO MEDIANO

Código FT-QM4 | 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 Mediano Rafulco

### DESCRIPCIÓN

Queso Chanco mantecoso Rafulco, es el producto madurado, semisólido obtenido de la coagulación de 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 Chanco 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.

### INGREDIENTES

Leche natural de vaca, fermentos lácticos, cloruro de calcio, cuajo y sal.

### PRESENTACIONES

Este queso es pintado con película plástica antihongos, el cual lleva en su cara principal etiqueta de papel seda la cual indica información nutricional y logo alto en sodio además lleva etiquetas con información de fecha de elaboración, fecha de vencimiento y lote

Envase primario corresponde bolsa plástica sellada al vacío. El queso está dispuesto de 5 unidades en caja de cartón de 40 cm de largo, 21.5 cm de alto y 30 cm de ancho.

Este producto se presenta en formato de peso variable de 4 Kg aprox.

### 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 5 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 lámina (27 g)  
Porciones por Envase: 9 aprox.

	100 g	1 porción
<b>Energía</b> (Kcal)	384	104
<b>Proteínas</b> (g)	26	7
<b>Grasa Total</b> (g)	30	8
Grasa saturada (g)	18	5
Grasa monoinsat. (g)	11	3
Grasa poliinsat. (g)	0,3	0
Ac. grasos trans (g)	0,7	0
Coolesterol (g)	89	24
<b>Hidratos de Carbono disp.</b> (g)	1	0
Azúcares totales (g)	<0,5	0,1
<b>Sodio</b> (mg)	538	145

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

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

### ESPECIFICACIONES SENSORIALES

<b>Aspecto</b>	Queso semiduro y consistencia mantecosa, textura uniforme con formación de ojos irregulares distribuidos homogéneamente en la masa del queso
<b>Color</b>	Amarillo pálido
<b>Olor y sabor</b>	Característico a queso





## Ficha Técnica

# MANTECOSO

## QUESO PIEZA 10 kg

Código FT-QMP10 | 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 Mantecoso Pieza

### DESCRIPCIÓN

Queso Chanco mantecoso Rafulco, es el producto madurado, semisólido obtenido de la coagulación de 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 Chanco 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.

### INGREDIENTES

Leche natural de vaca, fermentos lácticos, cloruro de calcio, cuajo y sal.

### PRESENTACIONES

Este queso es pintado con película plástica antihongos, el cual lleva en su cara principal etiqueta de papel seda la cual indica información nutricional y logo alto en sodio además lleva etiquetas con información de fecha de elaboración, fecha de vencimiento y lote.

Envase primario corresponde bolsa plástica sellada al vacío. El queso está dispuesto de 2 unidades en caja de cartón de 40 cm de largo, 21.5 cm de alto y 30 cm de ancho.

Este producto se presenta en formato de peso variable de 10 Kg aprox.

### 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 5 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 lámina (27 g)  
Porciones por Envase: 9 aprox.

	100 g	1 porción
<b>Energía</b> (Kcal)	384	104
<b>Proteínas</b> (g)	26	7
<b>Grasa Total</b> (g)	30	8
Grasa saturada (g)	18	5
Grasa monoinsat. (g)	11	3
Grasa poliinsat. (g)	0,3	0
Ac. grasos trans (g)	0,7	0
Coolesterol (g)	89	24
<b>Hidratos de Carbono disp.</b> (g)	1	0
Azúcares totales (g)	<0,5	0,1
<b>Sodio</b> (mg)	538	145

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

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

### ESPECIFICACIONES SENSORIALES

<b>Aspecto</b>	Queso semiduro y consistencia mantecosa, textura uniforme con formación de ojos irregulares distribuidos homogéneamente en la masa del queso
<b>Color</b>	Amarillo pálido
<b>Olor y sabor</b>	Característico a queso

