



## Ficha Técnica

# LLANERO

## QUESO EN BARRA 500 g

Código FT-LLANERO | 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 LLanero

### DESCRIPCIÓN

Queso Llanero Barra es un producto semisólido-firme obtenido de la coagulación de leche estandarizada de vaca, la cual es pasteurizada y coagulada por la acción enzimática, separando parcialmente el suero que se produce como consecuencia de tal coagulación.

### INGREDIENTES

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

### PRESENTACIONES

Este queso encontrado en formato de barra de 5 Kg la cual lleva en su cara principal etiqueta la cual indica información nutricional y logo alto en sodio además indica fecha de elaboración, fecha de vencimiento y lote.

Envase primario corresponde a 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 6 meses de vida útil.

### CONSUMIDOR DE DESTINO

Este alimento puede ser consumido por toda la familia. Producto libre de gluten, apto para celíacos, No recomienda para personas intolerantes a lactosa y hipertensos.

### USOS SUGERIDOS

Cocktail, panadería y repostería en general

### FORMA DE CONSUMO

Listo para consumir.

### ALÉRGENOS

Leche-Lactosa.

### DESCRIPTORES DE ACUERDO A LEY 20606

Alto en sodio.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 Trozo (40 g)  
Porciones por Envase: 125 aprox.

	100 g	1 porción
<b>Energía</b> (Kcal)	363	145
<b>Proteínas</b> (g)	25	10
<b>Grasa Total</b> (g)	29	11
Grasa saturada (g)	19	7,6
Grasa monoinsat. (g)	10	4
Grasa poliinsat. (g)	1	0
Ac. grasos trans (g)	0	0
Coolesterol (g)	85	34
<b>Hidratos de Carbono disp.</b> (g)	1	0,4
Azúcares totales (g)	0,5	0,1
<b>Sodio</b> (mg)	980	392

### 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 firme textura uniforme sin ojos
<b>Color</b>	Blanco
<b>Olor y sabor</b>	Olor intenso, sabor salado

