



Ficha Técnica

QUESO CREMA

190 g

Código FTQCR02-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 crema 190 g Rafulco

EAN 13

7804646 540189

DESCRIPCIÓN

Queso de suave textura, cortable de agradable sabor y color.

Elaborado con leche fresca parcialmente descremada y pasteurizada posteriormente sometida a modernos y sofisticados procesos de elaboración, envasado y conservación.

INGREDIENTES

Leche fresca . crema de leche, proteína concentrada de suero, caseinato de sodio, mantequilla, sal, estabilizantes artificiales (goma guar y goma tara) saborizantes artificiales (de leche y de queso) , conservantes sorbato de potasio SIN 202 , Cultivos lácteos.

ENVASE

Envase primario bolsa de polietileno y caja individual.

El queso es embalado en caja de cartón corrugado de 36 unidades con un peso neto de 6.84 Kg.

ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

El producto debe ser almacenado en condiciones estándar de almacenamiento entre 4°C a 8°C lo que garantiza una vida útil de 6 meses.

USOS SUGERIDOS

Cocktail, panadería y repostería en general.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 Cucharadita (12 g)
Porciones por Envase: 16 aprox.

| | 100 g | 1 porción |
|--------------------------------------|-------|-----------|
| Energía (Kcal) | 297 | 44.6 |
| Proteínas (g) | 9 | 1.1 |
| Grasa Total (g) | 24 | 3.9 |
| Grasa saturada (g) | 12 | 2.5 |
| Grasa monoinsat. (g) | 10 | 1.1 |
| Grasa poliinsat. (g) | 2 | 0.3 |
| Ac. grasos trans (g) | 0 | 0 |
| Colesterol (g) | 4 | 5.7 |
| Hidratos de Carbono disp. (g) | 8 | 1.2 |
| Azúcares totales (g) | 4 | 0.1 |
| Sodio (mg) | 395 | 7.4 |

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

| Parámetro | c | n | m | M |
|---------------------------------------|----------|---|-----------------|--------|
| Enterobacterias | 5 | 2 | 2×10^2 | 10^3 |
| S. Aureus | 5 | 1 | 10^2 | 10^3 |
| Listeria Monocytogenes en 25 g | Ausencia | | | |

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

| | |
|---------------------|--|
| Aspecto | Forma uniforme. Pasta homogénea. |
| Color | Blanco |
| Textura | Suave untable |
| Olor y sabor | Sabor suave y limpio, característico a queso crema. |





Ficha Técnica

QUESO CREMA

1.3 Kg

Código FTQCR01-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 crema 190 g Rafulco

EAN 13

7804646 540189

DESCRIPCIÓN

Queso de suave textura, cortable de agradable sabor y color.

Elaborado con leche fresca parcialmente descremada y pasteurizada posteriormente sometida a modernos y sofisticados procesos de elaboración, envasado y conservación.

INGREDIENTES

Leche fresca . crema de leche, proteína concentrada de suero, caseinato de sodio, mantequilla, sal, estabilizantes artificiales (goma guar y goma tara) saborizantes artificiales (de leche y de queso) , conservantes sorbato de potasio SIN 202 , Cultivos lácteos.

ENVASE

Envase primario bolsa de polietileno y caja individual.

El queso es embalado en caja de cartón corrugado de 36 unidades con un peso neto de 6.84 Kg.

ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

El producto debe ser almacenado en condiciones estándar de almacenamiento entre 4°C a 8°C lo que garantiza una vida útil de 6 meses.

USOS SUGERIDOS

Cocktail, panadería y repostería en general.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 Cucharadita (12 g)
Porciones por Envase: 16 aprox.

| | 100 g | 1 porción |
|--------------------------------------|-------|-----------|
| Energía (Kcal) | 297 | 44.6 |
| Proteínas (g) | 9 | 1.1 |
| Grasa Total (g) | 24 | 3.9 |
| Grasa saturada (g) | 12 | 2.5 |
| Grasa monoinsat. (g) | 10 | 1.1 |
| Grasa poliinsat. (g) | 2 | 0.3 |
| Ac. grasos trans (g) | 0 | 0 |
| Colesterol (g) | 4 | 5.7 |
| Hidratos de Carbono disp. (g) | 8 | 1.2 |
| Azúcares totales (g) | 4 | 0.1 |
| Sodio (mg) | 395 | 7.4 |

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

| Parámetro | c | n | m | M |
|---------------------------------------|----------|---|-----------------|--------|
| Enterobacterias | 5 | 2 | 2×10^2 | 10^3 |
| S. Aureus | 5 | 1 | 10^2 | 10^3 |
| Listeria Monocytogenes en 25 g | Ausencia | | | |

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

| | |
|---------------------|--|
| Aspecto | Forma uniforme. Pasta homogénea. |
| Color | Blanco |
| Textura | Suave untable |
| Olor y sabor | Sabor suave y limpio, característico a queso crema. |





Ficha Técnica

QUESO CREMA SIN LACTOSA 190 g

Código FTQCRS03-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 crema sin lactosa 190 g

EAN 13

7804646 540202

DESCRIPCIÓN

Queso de suave textura, cortable de agradable sabor y color.

Elaborado con leche fresca parcialmente descremada y pasteurizada posteriormente sometida a modernos y sofisticados procesos de elaboración, envasado y conservación.

INGREDIENTES

Leche entera natural de vaca pasteurizada, proteína láctea (Leche en polvo 0%), estabilizante (Carragenano), sal conservante (Sorbato de Potasio), almidón modificado, enzima lactasa y cultivos lácteos.

ENVASE

Envase primario bolsa de polietileno y caja individual.

El queso es embalado en caja de cartón corrugado de 36 unidades con un peso neto de 6.84 Kg.

ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

El producto debe ser almacenado en condiciones estándar de almacenamiento entre 4°C a 8°C lo que garantiza una vida útil de 6 meses.

USOS SUGERIDOS

Cocktail, panadería y repostería en general.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 Cucharadita (12 g)
Porciones por Envase: 16 aprox.

| | 100 g | 1 porción |
|--------------------------------------|-------|-----------|
| Energía (Kcal) | 284 | 43 |
| Proteínas (g) | 9 | 1 |
| Grasa Total (g) | 24 | 3 |
| Grasa saturada (g) | 12 | 1 |
| Grasa monoinsat. (g) | 10 | 1 |
| Grasa poliinsat. (g) | 2 | 0 |
| Ac. grasos trans (g) | 0 | 0 |
| Coolesterol (g) | 4 | 0 |
| Hidratos de Carbono disp. (g) | 8 | 1 |
| Azúcares totales (g) | 4 | 1 |
| Lactosa | 0 | 0 |
| Sodio (mg) | 395 | 47 |

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

| Aspecto | |
|--------------|--|
| Forma | Forma uniforme. Pasta homogénea. |
| Color | Blanco |
| Textura | Suave untable |
| Olor y sabor | Sabor suave y limpio, característico a queso crema. |

