



## 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
<b>Energía</b> (Kcal)	297	44.6
<b>Proteínas</b> (g)	9	1.1
<b>Grasa Total</b> (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
<b>Hidratos de Carbono disp.</b> (g)	8	1.2
Azúcares totales (g)	4	0.1
<b>Sodio</b> (mg)	395	7.4

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	c	n	m	M
<b>Enterobacterias</b>	5	2	$2 \times 10^2$	$10^3$
<b>S. Aureus</b>	5	1	$10^2$	$10^3$
<b>Listeria Monocytogenes en 25 g</b>	Ausencia			

### ESPECIFICACIONES SENSORIALES

<b>Aspecto</b>	Forma uniforme. Pasta homogénea.
<b>Color</b>	Blanco
<b>Textura</b>	Suave untable
<b>Olor y sabor</b>	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
<b>Energía</b> (Kcal)	297	44.6
<b>Proteínas</b> (g)	9	1.1
<b>Grasa Total</b> (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
<b>Hidratos de Carbono disp.</b> (g)	8	1.2
Azúcares totales (g)	4	0.1
<b>Sodio</b> (mg)	395	7.4

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	c	n	m	M
<b>Enterobacterias</b>	5	2	$2 \times 10^2$	$10^3$
<b>S. Aureus</b>	5	1	$10^2$	$10^3$
<b>Listeria Monocytogenes en 25 g</b>	Ausencia			

### ESPECIFICACIONES SENSORIALES

<b>Aspecto</b>	Forma uniforme. Pasta homogénea.
<b>Color</b>	Blanco
<b>Textura</b>	Suave untable
<b>Olor y sabor</b>	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
<b>Energía</b> (Kcal)	284	43
<b>Proteínas</b> (g)	9	1
<b>Grasa Total</b> (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
<b>Hidratos de Carbono disp.</b> (g)	8	1
Azúcares totales (g)	4	1
<b>Lactosa</b>	0	0
<b>Sodio</b> (mg)	395	47

### ESPECIFICACIONES SENSORIALES

Aspecto	Forma uniforme. Pasta homogénea.
<b>Color</b>	Blanco
<b>Textura</b>	Suave untable
<b>Olor y sabor</b>	Sabor suave y limpio, característico a queso crema.

