	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE QUESO RALLADO	ETP-008-GC
		Revisión: 1
		Fecha: 16/05/2014

Denominación: QUESO RALLADO

Marca: Franz

RNE: 21-096736

SENASA N° S -I- 05340

RNPA: 21-32518

Ingredientes: Quesos de pasta dura (Leche pasteurizada, Fermentos Lácticos, Cloruro de Calcio, Sal y Cuajo), Antiaglutinante (INS 551), Conservante (INS 200).

Información nutricional

	Cantidad por porción* (grs.)	VD%
Valor energético	39Kcal=164	2
Carbohidratos	0	0
Proteínas	2.7	6
Grasas totales	2.5	6
Grasas saturadas	1.7	10
Grasas trans	0	-
Fibras alimentarias	0	0
Sodio	90 mg	4


*Porción 8 g=1 cuchara de sopa

Requisitos de Calidad:

Características Organolépticas	Estándar
Color	Blanco amarillento a amarillo.
Sabor y olor	Característico, más o menos intenso, de acuerdo con la variedad de queso o las variedades de queso de las cuales provenga.
Aspecto y textura	Gránulos o hebras más o menos finos.

Características Físico químicas	Unidad	Estándar
Humedad	%	Máx. 20
Materia grasa	%	Máx. 35
Proteínas	%	Máx. 35

Características Microbiológicas	Unidad	Estándar
Recuento de Coliformes Totales a 30°C	UFC/g	<200
Recuento de Coliformes Fecales 44.5°C	UFC/g	<100

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE QUESO RALLADO	<i>ETP-008-GC</i>
		<i>Revisión: 1</i>
		<i>Fecha: 16/05/2014</i>

Recuento de Estafilococos coagulasa-positivos	UFC/g	<100
Recuento de Mohos y Levaduras	UFC/g	<500

Presentación: Sobre de film bilaminado de poliéster metalizado-polietileno, cerrada por termosellado de 40 y 100 g.

Identificación del lote: un número de cuatro dígitos precedidos por la letra "L". También se leerá el vencimiento (día + mes + año).

Vida útil: 6 meses

Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco. No exponer a la luz solar y olores agresivos. Una vez abierto conservar en frío.