

	50000314, 50000315	Revisión: 09
	FICHA TECNICA: QUESO PROCESADO FUNDIDO	Emisión: 14/02/2020 Elaborado por: MLC Revisado por: CSC Aprobado por: AE

Descripción	Queso procesado fundido sabor natural, obtenido a partir de la mezcla de queso fresco y quesos madurados (Edam y/o Danbo y/o Gouda y/o Parmesano y/o Cuartirollo y/o Andino y/o Majes y/o Characato), por medio de fusión.						
Marca	LAIVE/LA PREFERIDA						
Ingredientes	Sabor Natural: Quesos frescos y de maduración, agua, crema de leche, emulsificantes (SIN 450(i), SIN 452(i)), conservante (SIN 211) y sabor queso. Sabor Jamón: Quesos frescos y de maduración, agua, crema de leche, emulsificantes (SIN 450(i), SIN 452(i)), color natural (SIN 120), conservante (SIN 211), sabor jamón y sabor humo.						
Características fisicoquímicas	pH: 5.60 - 5.80 Humedad(b.h): 65 - 68 % Grasa*(b.h): 12 - 15 % <i>*Método de Gerber van Gulik.</i>						
Características Microbiológicas RM N° 591-2008-MINSA	Límite por g						
	Análisis	Categoría	Clase	n	c	m	M
	<i>Coliformes</i>	6	3	5	1	10	10 ²
	<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²
Forma de Consumo y consumidores potenciales	Producto para público en general, listo para consumir.						
Empaque	Bolsa de Polietileno de baja densidad (PEBD Cristal / PEBD blanco). Sachets o cojines de 80 g c/u.						
Embalaje	Canastillas con 11 bolsas de polietileno conteniendo 25 unidades c/bolsa.						
Presentaciones	50000314 CREMA DE QUESO LA PREFERIDA SABOR NATURAL SACHET 80G 50000315 CREMA DE QUESO LA PREFERIDA SABOR JAMÓN SACHET 80G						
Tratamiento de Conservación	Pasteurización						
Conservación	Mantener en refrigeración entre 2 - 6°C						
Condiciones de Almacenamiento	Mantener en refrigeración entre 2 - 6°C						
Vida Útil	120 días a partir de la fecha de producción del producto.						
Requisitos e instrucciones de etiqueta	Nombre del producto, ingredientes, nombre y dirección del fabricante, país de origen, número de registro sanitario, fecha de vencimiento, lote, condiciones de conservación, contenido neto, instrucciones de uso e información nutricional. Sistema de identificación por lote: Por fecha de vencimiento.						
Control especial durante distribución	Transporte en unidades refrigeradas a las temperaturas indicadas, cerradas y protegidas de condiciones climáticas adversas. Se debe tener control diario de rotación y fecha de vencimiento en los puntos de venta.						

(Natural- RS-DIGESA/A5601217N NALISA; Jamón-RS-DIGESA/A5601317N NALISA)

Motivo del cambio: Se actualizó la marca y características fisicoquímicas.

Toda copia de este documento que se encuentre fuera del entorno del servidor SG (S:) de LAIVE es una COPIA NO CONTROLADA

FT-I&D-15
Rev.03/03.07.17