



ARIZTIA COMERCIAL LTDA. ESPECIFICACION TECNICA QUESOS

Nº revisión: 02
REF: 82511

F: 825114524
EF: 825114500
UNF: 825119956

Revisó : Encargado Especificaciones Técnicas
Fecha : 11-11-09

Aprobó : Jefe Producto QUESO Y OTROS
Fecha : 11-11-09

Línea del producto	SUPERMERCADO, USUARIOS Y OTROS
Marca	RUMAY
Nombre del producto	QUESO GOUDA EN BARRA 3,3 KG
Código de barra EAN-13	7804115000572
Código de barra DAN-13	97804115000575 (F: 6 piezas por caja) 17804115000579 (EF: 4 piezas por caja)
Planta Elaboradora	Inversiones e Industrias Valle Verde S.A. RUT: 76006.727-K Fundo Pilauco, Panam. Sur, Km 8 Norte, Osorno. Res. N° 0-R458 del 12-05-09. Seremi de Salud de Osorno, Región de Los Lagos. PRODUCTO CHILENO
Comercializado por	Ariztia Comercial Ltda. RUT: 83.614.800-2. Los Carrera 444. Melipilla. Fono Cliente: 800-71-2000.
Descripción	es producto lácteo semisólido, obtenido de la coagulación de la leche entera debidamente pasteurizada, y de la separación parcial del suero que se produce como consecuencia de tal coagulación. Una vez madurado con cultivos fermentadores seleccionados, se obtiene un queso de consistencia firme y elástica que permite rebanarlo con facilidad. Es envasada al vacío en bolsa transparente termoretráctil y comercializado en caja de cartón corrugado con 6 (F) ó 4 piezas (EF). Venta individual.
Ingredientes	leche fluida pasteurizada de vaca, sal, cloruro de Calcio, Nitrato de Sodio, Cuajo, cultivos lácticos, colorante natural (Annato).
Mantención	Refrigerado entre 0° - 4° C. , 85% HR
Duración	9 meses a contar de la fecha de elaboración impresa en la etiqueta y en las condiciones de almacenamiento indicadas
Otras Características	Textura: masa interna húmeda y firme, textura cerrada. Su corteza es fina y lisa. Color: masa interna amarilla pálida. Olor y sabor característico a queso maduro. Con etiqueta autoadhesiva marca RUMAY.
Formas Consumo	frío como caliente.



Cuadro Nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción:	1 Rebanada	(30 g)
Porciones por envase:	Aprox. 110	
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	356	107
Proteínas (g)	24,0	7,2
Grasa Total (g)	26,0	7,8
Grasa Saturada (g)	18,0	5,4
Acidos Grasos Trans (g)	1,0	0,3
Grasa Monoinsaturada (g)	7,0	2,1
Grasa Poliinsaturada (g)	1,0	0,3
Colesterol (mg)	89,0	26,7
Hidratos de carbono totales(g)	6,40	1,9
Sodio (mg)	550	165

Producto



Característica microbiológicas y químicas

Enterobacterias: <200 ufc/g; Mohos y Levaduras: < 500 ufc/g; S. aureus: <100 ufc/g; Listeria sp en 25 g: Ausencia; Salmonella en 25 g: Ausencia. % Humedad: 46% , pH : 5.1-5.5

Dimensión del producto

barra aprox. 35x9x12 cm

Medidas de la Caja

365 x 275 x 230 mm. Seis (6) piezas por caja. Total: aprox 19,8 kg

365 x 230 x 175 mm. Cuatro (4) piezas por caja. Total: aprox 13,2 kg

Cajas por Nivel (Pallet)

F: base 8x 9 niveles= 72 cajas por pallet . EF: base 8x 9 niveles= 72 cajas por pallet

Trazabilidad

cada barra rotulada con Fecha de Elaboración- Fecha de vencimiento y Peso Neto.

