



## ARIZTIA COMERCIAL LTDA. ESPECIFICACION TECNICA QUESOS

**Nº revisión: 01**  
**REF: 82545**  
**F: 825414501**  
**UNF: 825419957**

**Revisó : Encargado Especificaciones Técnicas**  
**Fecha : 21-08-09**

**Aprobó : Jefe Producto QUESOS Y OTROS**  
**Fecha : 21-08-09**

**Línea del producto** SUPERMERCADO, USUARIOS Y OTROS

**Marca** RUMAY

**Nombre del producto** QUESO GOUDA LAMINADO 2KG

**Código de barra EAN-13** N/A

**Código de barra DUN-14** N/A

**Planta Elaboradora**

Elaborado por Inversiones e Industrias Valle Verde S.A. KM. 8, Ruta 5, Hijueta A-1, Fundo Pilauco, Osorno. Res. N° O-R/458 del 12-05-09. Seremi de Salud de Osorno, Región de Los Lagos. Hecho en Chile y Laminado por Distribuidora de Alimentos Chile S.A. Caupolicán 9301. Bodega VW. Quilicura. Res. SEREMI N° 10004 del 10/01/08. Región Metropolitana de Ariztía Comercial Ltda. RUT: 83.614.800-2. Los Carrera 444. Melipilla. Fono Cliente: 800-71-2000.

**Comercializado por**

**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 laminado y envasado bajo atmósfera modificada en empaque transparente con etiqueta autoadhesiva y comercializado en caja de cartón corrugado. Venta individual.

**Ingredientes**

leche de vaca, sal, cloruro de Calcio, Nitrato de Sodio, Cuajo, cultivos lácticos, colorante natural (Annato).

**Mantención**

Refrigerado entre 0° - 4° C. , 85% HR

**Duración**

4 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. % Humedad: 46% , pH : 5.2

**Formas Consumo**

frío como caliente.



### Cuadro Nutricional

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL               |            |           |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| <b>Porción:</b>                       | 1 Rebanada | ( 30 g)   |
| <b>Porciones por envase:</b>          | Aprox. 67  |           |
|                                       | 100 g      | 1 porción |
| <b>Energía (Kcal)</b>                 | 356        | 107       |
| <b>Proteínas (g)</b>                  | 24,0       | 7,2       |
| <b>Grasa Total (g)</b>                | 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      |
| <b>Hidratos de carbono totales(g)</b> | 6,40       | 1,9       |
| <b>Sodio (mg)</b>                     | 550        | 165       |

### Producto



#### Característica microbiológicas

Enterobacterias: 200-1000 ufc/g; Mohos y Levaduras: < 500 ufc/g; S. aureus: 100-1000 ufc/g; Listeria sp en 25 g: Ausencia; Salmonella en 25 g: Ausencia

#### Dimensión del producto

: Bolsa polietileno, transparente, de 315 x 370 x 65 mm, av. 2 kg. Cantidad de lámina /paquete: app 67 .

#### Medidas de la Caja

425 x 328 x 145 mm. Peso caja \_\_\_\_ g . Cuatro envases / caja = 4 x 2 kg = 8 kg por caja

#### Cajas por Nivel (Pallet)

base 8 x capas 9 = 72 cajas por pallet. 288 unidades por pallet.

#### Trazabilidad

cada envase rotulado con Fecha de Elaboración- Fecha de vencimiento y Peso Neto.

