



QUESERÍA HELVÉTICA

## QUESO CUARTIROLO SIN SAL AGREGADA

Fecha : 2013-09-10

Revisión: 1

### 2.- Características del Proceso.

Etapa	Equipo	Condiciones	Control de Proceso
Recibo de leche	Tanque de acero inoxidable, 6000 lts. Construcción sanitaria	Temperatura < a 10° C	Control de Materia Prima (Punto III, Sección A)
Análisis de Materia Prima	Acidímetro. pH metro	Menor a 17° Dc pH entre 6,6 y 6,8	Grados Dornic PH
Pasteurización	Pasteurizador a placas: 5000 lts/hora Acero inoxidable, construcción sanitaria	Temperatura 74° C/15 seg.	Temperatura y Tiempo.
Enfriamiento	Tina de elaboración: 1200 lts Acero inoxidable, construcción sanitaria	Temperatura 37° C	Temperatura
Realización de agregados	Tina de elaboración: 1200 lts Acero inoxidable, construcción sanitaria	Agregados: Cultivo láctico. Cloruro de Calcio Coagulante	Volumen/ Peso.
Cocción	Tina de elaboración: 1200 lts Acero inoxidable, construcción sanitaria	Temperatura 38° C.	Temperatura y Tiempo.
Moldeo/Prensado	Mesa acero inoxidable, Prensa: Acero inoxidable, construcción sanitaria	pH entre 5.3 y 5.2 Acidez entre 55 y 65° Dc	pH/ acidez
Envasado al vacío	Envasadora al vacío. Construcción sanitaria	Temperatura del agua 90° C	Temperatura
Maduración	Cámara de maduración: Bandejas plásticas o estantes de madera	15 días a menos de 4° C	Tiempo Temperatura

**Inalterabilidad :** Este producto permanece inalterable por un período no inferior a 90 días. Las alteraciones que pueden aparecer en el producto con más de 90 días es un ablandamiento excesivo del queso por proteolisis avanzada, acompañado con un ligero sabor amargo.