



FICHA TECNICA DE PRODUCTO QUESO DANBO

PRODUCTO:



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO:

Queso Danbo

PROCESO:

producto obtenido por coagulación de la leche por acción del cuajo y complementado por la acción de bacterias lácticas.

INGREDIENTES:

leche pasteurizada, sal, cloruro de calcio, cultivos lácticos, cuajo y colorante vegetal: anatto (INS 160b)

TABLA NUTRICIONAL:

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción 30g (dos fetas) | | |
|--|----------------------|----------|
| | Cantidad por porción | % VD (*) |
| Valor energético | 100Kcal – 420 kJ | 5 |
| Carbohidratos | 0,0 g | 0 |
| Proteínas | 7,5 g | 10 |
| Grasas totales | 8,0g | 15 |
| Grasas saturadas | 5,0 g | 23 |
| Grasas trans | 0,5 g | --- |
| Fibra alimentaria | 0 g | 0 |
| Sodio | 190 mg | 8 |

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



José Pedro Varela 1281.
Colonia Valdense. Departamento de Colonia



(+598)4558 8136



administracion@elpiamontes.com.uy

<http://www.elpiamontes.com.uy>

Fecha creado
Enero 2023

Aprobado por:
R. Troche



FICHA TECNICA DE PRODUCTO QUESO DANBO

Rotulado Frontal:

| | <u>SODIO</u> | <u>AZUCARES</u> | <u>GRASAS</u> | <u>GRASAS SATURADAS</u> |
|-----------------------------|--|--------------------|--|--------------------------|
| | 500 mg cada 100g | 3 g Cada 100g | 35% del valor calórico total | 12% valor calórico total |
| | | | En productos lácteos no se considera agregado de grasa cuando la cantidad de grasa láctea por litro de leche utilizada en la elaboración sea inferior a 50 g | |
| Producto | 633 mg de Sodio cada 100g de producto | No tiene agregados | No tiene agregados | |
| Aplica Octógono | Si | No | No | No |
| Símbolo octagonal de envase | CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Refrigerado a $\leq 12^{\circ}\text{C}$ | | No | No |

IDENTIFICACIÓN:

Fecha de Elaborado: dd/mm/aaaa

Fecha de Vencimiento: dd/mm/aaaa

Lote: N° correlativo a tachada del día

VIDA ÚTIL:

3 meses

PRESENTACIÓN:

Venta al peso

Hormas de 4Kg aprox.



José Pedro Varela 1281.
Colonia Valdense. Departamento de Colonia



administracion@elpiamontes.com.uy



(+598)4558 8136



<http://www.elpiamontes.com.uy>

Fecha creado
Enero 2023

Aprobado por:
R. Troche



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ESPECIFICACIÓN SENSORIAL:

Consistencia

Semidura, elástica

Textura:

Compacta, lisa, no granulosa

Color:

Blanco amarillento uniforme

Sabor:

Láctico, suave ligeramente salado, característico

Ojos

Algunos ojos pequeños, bien diseminados o sin ojos

ESPECIFICACIÓN FISICOQUIMICA

| Determinación | Límite | Ensayo | Referencia |
|---------------|-----------|--------|--------------------|
| Humedad | 36-45,9 | Estufa | Norma FIL 4A: 1982 |
| MG/ES | 45-59,9 % | Estufa | Norma FIL 4A: 1982 |
| | | Gerber | Norma FIL 5B:1986 |

ESPECIFICACIÓN MICROBIOLÓGICA

| Determinación | Límite | Ensayo | Referencia |
|--------------------------------------|-----------------|--|-----------------------|
| Coliformes /g (30°C) | 1000 | Placa incluida | FIL 73A: 1985 |
| Coliformes /g (45°C) | 100 | Placa incluida | APHA 1992 Cap. 24 (1) |
| Staphylococcus coagulasa positivo /g | 100 | Placa Petrifilm Staph Express | FIL 145: 1990 |
| Salmonella spp | ausencia en 25g | Enriquecimiento selectivo y aislamiento en placa | FIL 93A: 1985 |
| Listeria monocytogenes | ausencia en 25g | Enriquecimiento selectivo y aislamiento en placa | FIL 143: 1990 |



José Pedro Varela 1281.
Colonia Valdense. Departamento de Colonia



administracion@elpiamontes.com.uy



(+598)4558 8136



<http://www.elpiamontes.com.uy>

Fecha creado
Enero 2023

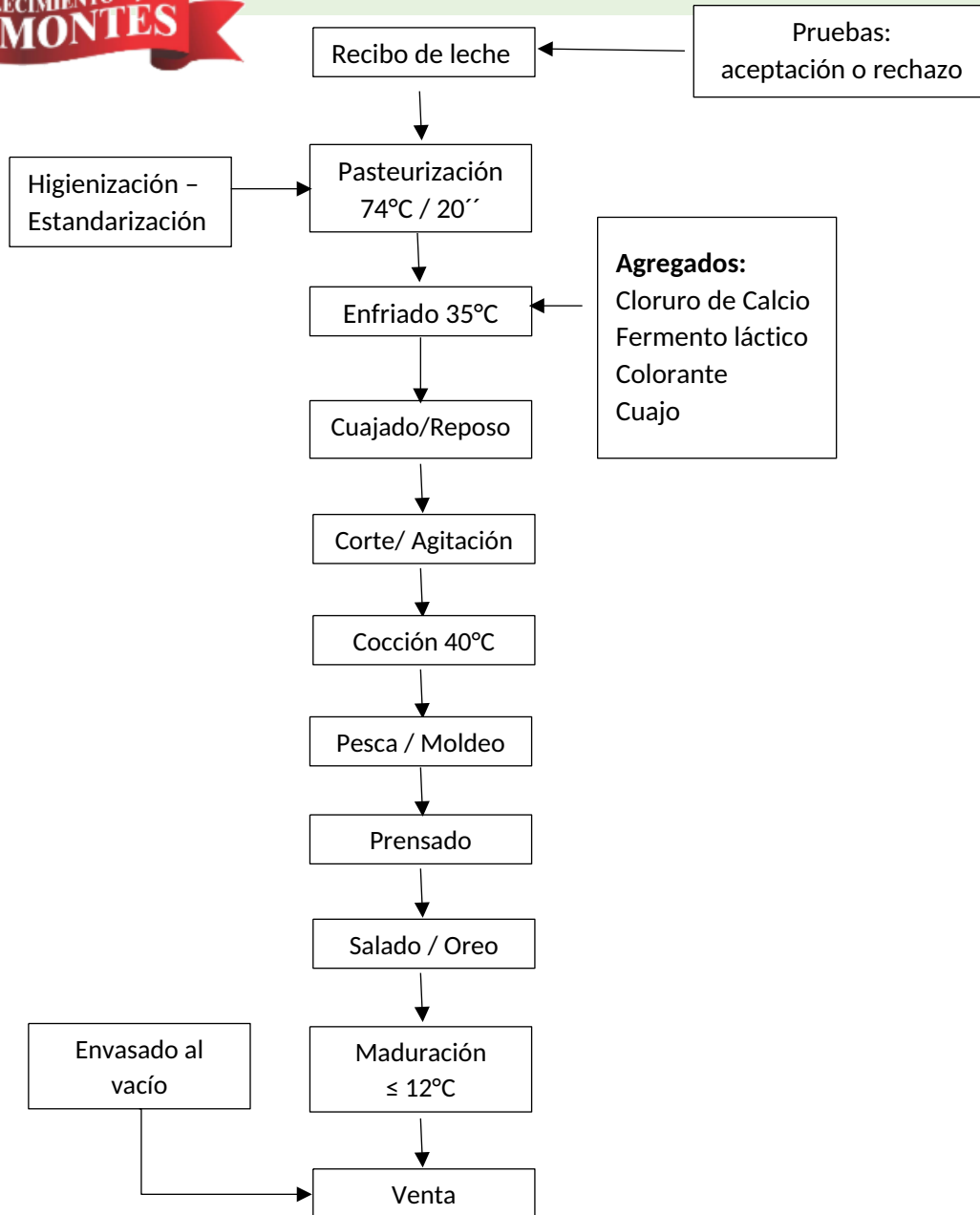
Aprobado por:
R. Troche



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

QUESO DANRO

DIAGRAMA DE FLUJO



José Pedro Varela 1281.
Colonia Valdense. Departamento de Colonia



(+598)4558 8136



administracion@elpiamontes.com.uy

<http://www.elpiamontes.com.uy>

Fecha creado
Enero 2023

Aprobado por:
R. Troche