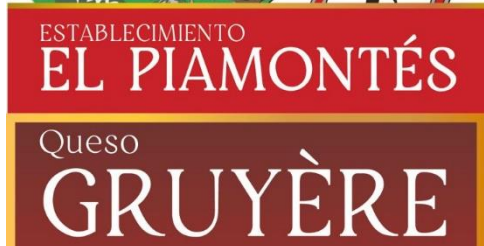




FICHA TECNICA DE PRODUCTO QUESO GRUYERE

PRODUCTO:



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO:

Queso Gruyere

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, cuajo, cultivos lácticos y colorante vegetal: bixina (INS 160b)

TABLA NUTRICIONAL:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción 30g (una feta)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	102Kcal – 428 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
Setiembre
2024

Aprobado por:
R. Troche



FICHA TECNICA DE PRODUCTO QUESO GRUYERE

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 rotulo de envase				



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

Refrigerado ≤ 12°C



IDENTIFICACIÓN:

Fecha de Elaborado: dd/mm/aaaa

Fecha de Vencimiento: dd/mm/aaaa

Lote: N° correlativo a tachada del día



VIDA ÚTIL:

Horma 6 meses

Fracción envasado 90 días



PRESENTACIÓN:

Venta al peso

Hormas entera y fracción



José Pedro Varela 1281.
Colonia Valdense. Departamento de Colonia



(+598)4558 8136



administracion@elpiamontes.com.uy



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

Fecha creado
Setiembre
2024

Aprobado por:
R. Troche



FICHA TECNICA DE PRODUCTO QUESO GRUYERE

ESPECIFICACIÓN SENSORIAL:

Consistencia	Suave, medianamente firme
Textura:	Elástica, presenta ojos de variado tamaño.
Color:	amarillo, homogéneo
Sabor y aroma:	Láctico, ligeramente ácido.

ESPECIFICACIÓN FISICOQUIMICA

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



(+598)4558 8136



administracion@elpiamontes.com.uy



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

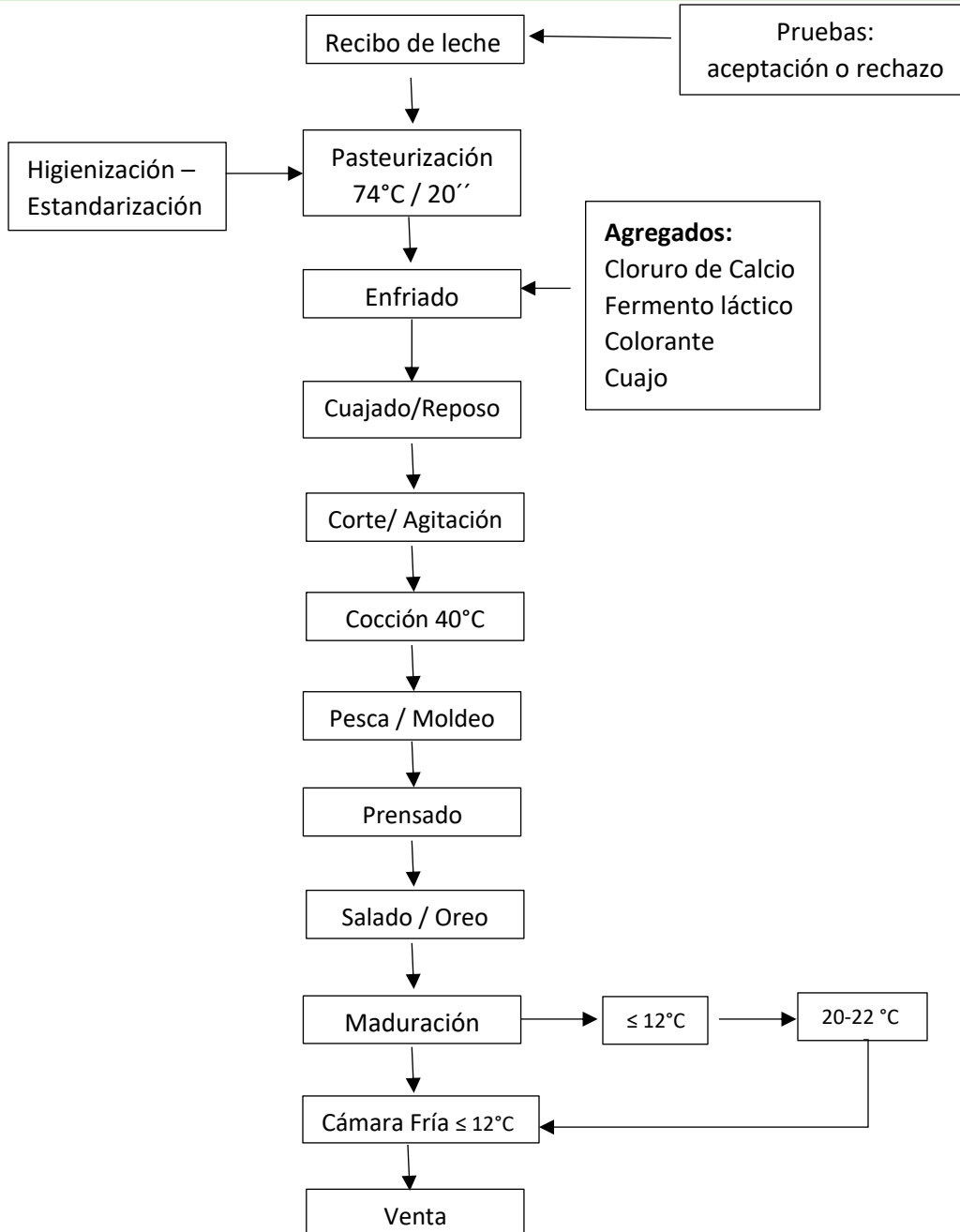
Fecha creado
Setiembre
2024

Aprobado por:
R. Troche



FICHA TECNICA DE PRODUCTO QUESO GRUYERE

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
Setiembre
2024

Aprobado por:
R. Troche