

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



CÓDIGO	FECHA DE REVISIÓN	RESPONSABLE	VERSIÓN	PÁGINA
FT1 PCN 12	20/09/2019	Control de Calidad	2	1 de 2

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

RAZÓN SOCIAL	Lácteos La Fontana S.A.S.	NIT	811.043.115-5
DIRECCIÓN	Troncal Norte Km. 42. Don Matías - Antioquia	TELÉFONO	3146202253
CONTACTO	Claudia Andrea Vanegas Gil	E-MAIL	calidad@lacteoslafontana.com

INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN LEGAL:	Queso fresco, graso, semiblando	REGISTRO SANITARIO:	RSAA02I53411
NOMBRE COMERCIAL:	Quesito	RIESGO:	Alto Resolución 719 de 2015
NORMATIVIDAD:	Resolución 2674 de 2013		
	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 - Derivados lácteos		
	Resolución 4506 de 2013 - Contaminantes, Resolución 2906 de 2007 - Plaguicidas		
	Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 - Rotulado / Etiquetado		

INFORMACIÓN DETALLADA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN	Producto fresco, higienizado y sin madurar, obtenido por la coagulación de la leche por la acción del cuajo y listo para el consumo.			
COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES FORMULADOS:	Leche entera pasteurizada de bovino Sal (Para consumo humano) Cloruro de Calcio (Estabilizante) Cuajo Contiene lactosa como componente natural de la leche (utilizada como ingrediente para el proceso de quesos frescos).			
VIDA ÚTIL	16 días en condiciones de refrigeración 4 ± 2°C			
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Sabor	Característico		
	Color	Blanco crema		
	Olor	Característico		
	Textura	Masa compacta, homogénea y semiblanda		
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Característica		%	
	Materia grasa en extracto seco		Graso (45 - 59)	
	Humedad		Semiblando (56 - 65)	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Parámetro		LÍMITES	
			m	M
	NMP Coliformes fecales/g		<100	-
	Hongos U.F.C./g		100	500
	Estafilococos coagulasa positiva/g		1000	3000
	Salmonella/25 g		0	-
Búsqueda de Listeria Monocytogenes 25cm ³		Ausente		

EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE

MARCAS	Fontana, Fortuna, Euromax, Pure Milk, Mervélez y Rosales
PRESENTACIONES COMERCIALES	200, 220, 280, 380, 400, 500, 600, 1000 y 6000 gramos
DESCRIPCIÓN DEL LOTE	Tres números que se asignan con base al calendario juliano e indican el día en que se fabricó el producto
DESCRIPCIÓN DE LA FECHA DE VENCIMIENTO	Ocho números en formato dd/mm/aaaa
EMPAQUE	Bolsa polietileno de baja densidad, grado alimentario.
EMBALAJE	Canastillas plásticas de 60X40X13
TRANSPORTE	Vehículo con sistema de frío, exclusivo para transporte de alimentos, con puertas que permitan hermeticidad, limpio y libre de plagas.

ALMACENAMIENTO, USO Y MANEJO DEL PRODUCTO

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Refrigerado entre $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$
INSTRUCCIONES DE USO	Producto listo para consumo
CONDICIONES ESPECIALES DE MANEJO	Después de abierto permanecer refrigerado a $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ y consumir en el menor tiempo posible.

MERCADO OBJETIVO

MERCADO OBJETIVO	Niños, jóvenes y adultos
POBLACIÓN VULNERABLE	Personas alérgicas o intolerantes a los componentes
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Derivado lácteo, contiene leche y lactosa como componente natural de la leche. Este producto se elabora en una línea de producción exclusiva para el proceso de quesos, por lo tanto no hay existencia de trazas de otros alérgenos por contaminación cruzada.

RESPONSABLE

ELABORADO POR	Claudia Andrea Vanegas Gil
CARGO	Jefe Control Calidad
TELÉFONO	3146202253
E-MAIL	calidad@lacteoslafontana.com