

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



CÓDIGO	FECHA DE REVISIÓN	RESPONSABLE	VERSIÓN	PÁGINA
FT4 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, semiduro	REGISTRO SANITARIO:	RSAA02I53411
NOMBRE COMERCIAL:	Queso	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 Cloruro de Calcio (Estabilizante) Sal (Para consumo humano) Cuajo Contiene lactosa como componente natural de la leche (utilizada como ingrediente para el proceso de quesos frescos).				
VIDA ÚTIL	14 días en condiciones de refrigeración 4 ± 2°C				
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Sabor	Característico			
	Color	Blanco crema			
	Olor	Característico			
	Textura	Masa compacta, homogénea y semidura			
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Característica		%		
	Materia grasa en extracto seco		Graso (45 - 59)		
	Humedad		Semiduro (41 - 55)		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Parámetro	LÍMITES			
		n	m	M	c
	NMP Coliformes fecales/g	3	<100	-	0
	Hongos U.F.C./g	3	100	500	1
	Estafilococos coagulasa positiva/g	3	1000	3000	1
	Salmonella/25 g	3	0	-	0

Búsqueda de Listeria Monocytogenes 25cm ³		Ausente	
---	--	---------	--

EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE

MARCAS	Fontana, Fortuna, Paraíso, Euromax, Lida, Pure Milk, Mervélez.
PRESENTACIONES COMERCIALES	500, 1000, 10000 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. Bolsa coextruido nylon (Nylon-Adhesivo-PEBD) empaque al vacío.
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 ± 2°C
INSTRUCCIONES DE USO	Producto listo para consumo
CONDICIONES ESPECIALES DE MANEJO	Después de abierto permanecer refrigerado a 4 ± 2°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. 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 alergenios por contaminación cruzada.

RESPONSABLE

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