



Ficha técnica

Queso de cabra Lanzarote Ceniza
Especificación general

Hoja

Fecha

1 de 4

23 de Agosto del 2010

Nombre del producto: Queso de cabra Lanzarote ceniza

Unidad de negocio: Fabricante de quesos

Fecha de emisión: Junio 5, 2008

Fecha de actualizacion: Enero 11, 2010.

1. Descripción general

Queso, elaborado con leche pasteurizada de cabra

1.1 Descripción técnica, incluyendo requerimientos y restricción de ingredientes.

Dentro de la clasificación de los quesos, el queso boursin, es catalogado como una pasta láctica, producida por la acción de cultivos lácticos desdoblando azúcares como lactosa para producir aroma y sabor ácido delicado, característico de las mismas, además, la acción de cuajo enzimático nos da, la consistencia típica de las pastas lácticas, es una fermentación de entre 48 y 72 horas, dependiendo del grado de acidez deseado. La técnica de su producción es artesanal, con las ventajas que nos dan las nuevas tecnologías y materiales para el mantenimiento de inocuidad en el producto. Este elaborado con ingredientes naturales, 100% leche de cabra, por lo que no permitimos materias primas que no vayan con esta filosofía, restringimos cualquier tipo de extensores y productos de relleno.

2. Declaración de ingredientes

Leche entera de cabra, cloruro de calcio, cultivos lácticos, cuajo y sal yodatada.

2.1 Declaración de alérgenos

No aplica

2.2 Declaración de sustancias sensitivas

No aplica

3. Formulación

Ayuda visual del producto

Ingredientes	Cantidad	Porcentaje
Leche entera de cabra	999.869	99.9869
Cloruro de calcio	0.074	0.0074
Cultivos lácticos	0.026	0.0026
Cuajo	0.016	0.0016
Sal yodatada	0.015	0.0015
	<u>1000.000</u>	<u>100.000</u>



Nota: Para los quesos de sabores y ceniza, se añaden las especias y ceniza, respectivamente.

4. Proceso


Se recibe la leche chequeada contra cantidad, temperatura, pH, densidad, olor, color y sabor. La leche de cabra es pasteurizada a 63°C durante 30 minutos, o 15 segundos a 72°C, enfriada a 25°C, enviada a una tina de cuajado, donde recibe la aplicación de cultivos lácticos, calcio, y cuajo. La cuajada es retirada de las tinas y se somete al proceso de desuerado, la pasta obtenida del desuerado, es preparada con sal o especias, según sea la orden de producción y colocada en moldes de 200 gramos, los cuales son enviados a refrigeración. Al día siguiente, el producto es desmoldeado, chequeado contra contenido neto, y pasado para aplicación de ceniza en su caso, envuelto en polipapel, y empacado al vacío (etiqueta previamente colocada en la bolsa), acomodado en canastas de 160 piezas y enviado a refrigeración en espera de su embarque.





Diagrama de bloques


Descripción

Paso 1

Recepción de leche, chequeada contra cantidad, temperatura, acidez o pH, densidad, olor, color y sabor

Ficha técnica			
	Queso de cabra Lanzarote Ceniza	Hoja	Fecha
	Especificación general	2 de 4	23 de Agosto del 2010
Diagrama de bloques		Descripción	
Paso 2	La leche es pasteurizada a una temperatura de 63°C durante 30 minutos, y enfriada a 25°C, y pasada a una tina de cuajado		
Paso 3	Se aplica calcio, cultivo láctico y cuajo a la leche, se deja en reposo hasta el día siguiente.		
Paso 4	Se retira la cuajada de la tina, colocandola en bolsas para su desuero, se colocan en mesas de acero inoxidable para el desuere.		
Paso 5	Al día siguiente, la pasta es retirada de las bolsas de desuere, de acuerdo al producto, se agrega sal y especias, y se moldea en tamaño de 200 gramos. Se envían a refrigeración hasta el día siguiente		
Paso 6	El producto es desmoldeado, y se checa contra su contenido neto, se aplica ceniza o se deja natural, se envuelve en polipapel, y se manda a empaque		
Paso 7	Las bolsas de empaque se preparan previamente con la etiqueta que le corresponda, y con el código de identificación de empaque, el producto se sella a vacío.		
Paso 8	El producto sellado es colocado en cajas de 160 piezas, y enviado a el almacén refrigerado, en espera de ser surtido.		
Paso 9	Se conservan muestras de la producción para control de calidad.		
5. Parametros de inocuidad y microbiología			
Atributos	Metodo de prueba (normal)	Especificación	Tolerancia
Materia extraña	NA	Negativo	Cero
Contaminantes (hormonas, pesticidas, metales pesados, antibioticos, fumonicinas, aflatoxinas, etc)	NA	Negativo	Cero
Coliformes totales	NOM-113.SSA -1994	Negativo	< 10 UFC/g
Coliformes fecales	NOM-145.SSA1-1995	Negativo	< 10 UFC/g
E. coli	NOM-145.SSA1-1995	< 3.0 UFCg	NMPg
hongos y levaduras	NOM-111.SSA1-1994	<100 UFC7g	< 100 UFC/g
S. aureus	NOM-115-SSA1-1994	Negativo	< 100 UFC/g
Salmonella spp.	NOM-114-SSA1-1994	Negativo	Negativo
Lysteria monocytogenes	NOM-143-SSA1-1995	Negativo	Negativo
6. Parametros físicos			
Atributos	Metodo de prueba (normal)	Especificación	Tolerancia
Contenido neto	Pesado en bascula	200g	210g
7. Parametros químicos			
Atributos	Metodo de prueba (normal)	Especificación	Tolerancia
% proteina	Kjeldahl NMX-F608-NORMEX.2002	13%	> 13%
% grasa	Gravimetrico NOM-086-SSA1-1994 APC1.1.1.3.1	18.50	NA
% carbohidratos	Por diferencia	7g/100g	
% humedad	Gravimétrico NOM-116-SSA1-1994	64%	
pH	Potenciometro	4.4	4.8
otros	NA	NA	NA

		Ficha técnica	
		Queso de cabra Lanzarote Ceniza Especificación general	Hoja 3 de 4
8. Parametros sensoriales			
Atributos	Definición de parametros	Optimo	Tolerancia
Color	Blanco uniforme	Blanco uniforme	NA
Olor	Caracteristico acidez láctica	Aroma suave	NA
Sabor	Caracteristico acidez láctica	Sabor suave	NA
Textura	Firme, cortable	Rebanable	NA
Apariencia	Compacto, sin suero	Sin roturas	NA
9. Información nutrimental (tabla nutrimental)			
Por cada 100 gramos			
Contenido energetico	250 Kcal		
Proteínas	15g.		
Grasas	20g.		
Carbohidratos	.05g.		
Calcio	.10g		
Sodio	.06g.		
10. Empaque			
10.1 Empaque primario		Anexar ayuda visual	
Material	Empaque vacio pouche		
Tipo de envase	Transparente		
Dimensiones	10 cms x 5 cms		
Presentacion	200 gramos		
Contenido neto por pieza	200 gramos		
10.2 Empaque secundario		Anexar ayuda visual	
Material	Plastico	 canasta tamaño gigante.mediano 	
Dimensiones:			
a. largo de caja	73 cms		
b. ancho de caja (cms)	43 cms		
c. alto de caja (cms)	20 cms		
Piezas por caja	160		
Tipo de embalaje	NA		
Peso por caja con total de producto	32 kilos		
Estiba para 1.80 mts de altura	9 o 10 cajas		
El empaque es resistente para Soportar las condiciones de almacenaje y transporte de envio al usuario final	Si		
11. Codificación			
Descripción de codificación del producto: lote, fecha de caducidad y elaboracion			
Lote:	Indica el día de empaque como producto terminado		
Fecha de caducidad:	Consecutivo interno de la empresa que representa año, mes y dia de empaque, mas cuatro meses de vida media		
Elaboración:	Fecha determinada por el lote		
11.1 Diseño de etiqueta del empaque primario			
Muestra como principal objeto, una diseño de una cabra alegre, con fondo de una montaña y cielo azul, presenta la marca, tipo de queso, contenido neto, codigo de barras, ingredientes, y a lo largo de la orilla, relacion de legales.			

	Ficha técnica		
	Queso de cabra Lanzarote Ceniza Especificación general	Hoja	Fecha
		4 de 4	23 de Agosto del 2010
11.2 Diseño de etiqueta de la unidad de venta			
Igual			
12. Almacenaje			
Temperatura	Tiempo de vida con empaque primario cerrado	Observaciones	
< de 4°C	Seis meses	Mantener la cadena de frío	
Unidad de recepción: Producto a temperatura menor a 4°C			
Recomendaciones: Mantener la cadena de frío			
13. Distribución			
Condiciones de la distribución: El producto debera conservar su temperatura menor a los 4°C, de eso modo se conserva la cadena de frío, y el producto mantendra sus condiciones de vida media.			
Unidad de venta:	Cajas plasticas con 160 productos		
Recomendaciones	Al igual que en almacenaje, mantener la cadena de frío		
14. Manejo en punto de venta			
Unidad de venta:	Producto de 200 gramos		
Condiciones de recepción en punto de venta	Temperatura menor o igual a 4°C		
Condiciones de almacenaje			
Temperatura	Tiempo de vida con empaque primario cerrado	Tiempo de vida con empaque primario abierto	Observaciones
4°C	6 meses	15 días	Conservar frío
5°C	4 meses	15 días	Conservar frío
Preparación previa a su empleo: No lo requiere			
Modo de empleo: Consumo directo del queso, o en preparación de platillos			
Recomendaciones: Acompañarlo con vino de mesa			
15. Normatividad			
Norma oficial mexicana NOM-121-SSA1-1994, bienes y servicios, quesos frescos, madurados, y procesados, especificaciones sanitarias			

Elaboro	Reviso	Valido
Gerencia técnica	Dirección de producción	Gerencia de ventas

