



Ficha tecnica

Queso de cabra lanzarote natural

Especificación general

hoja

fecha

1 de 4

01 de Agosto del 2010

nombre del producto: queso de cabra lanzarote natural

unidad de negocio: fabricante de quesos

fecha de emision: junio 5, 2008

fecha de actualizacion: enero 11, 2010.

1. descripcion general

queso, elaborado con leche pasteurizada de cabra

1.1 descripcion tecnica, incluyendo requerimientos y restriccion de ingredientes.

dentro de la clasificacion de los quesos, el queso boursin, es catalogado como una pasta lactica, producida por la accion de cultivos lacticos desdoblado azucars como lactosa para producir aroma y sabor acido delicado, caracteristico de las mismas, ademas, la accion de cuajo enzimatico nos da, la consistencia tipica de las pastas lacticas, es una fermentacion de entre 48 y 72 horas, dependiendo del grado de acidez deseado. La tecnica de su produccion es artesanal, con las ventajas que nos dan las nuevas tecnologias y materiales para el mantenimiento de inocuidad en el producto. Esta elaborado con ingredientes naturales, 100% leche de cabra, por lo que no permitimos materias primas que no vayan con esta filosofia, restringimos cualquier tipo de extensores y productos de relleno.

2. declaracion de ingredientes

leche entera de cabra, cloruro de calcio, cultivos lacticos, cuajo y sal yodatada.

2.1 declaracion de alergenicos

no aplica

2.2 declaracion de sustancias sensitivas

no aplica

3. formulacion

ingredientes	cantidad	porcentaje
leche entera de cabra	999.869	99.9869
cloruro de calcio	0.074	0.0074
cultivos lacticos	0.026	0.0026
cuajo	0.016	0.0016
sal yodatada	0.015	0.0015
	<u>1000.000</u>	<u>100.000</u>

ayuda visual del producto



nota: para los quesos de sabores y ceniza, se añade las especias y ceniza, respectivamente.

4. proceso


se recibe la leche checada 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 lacticos, 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 produccion y colocada en moldes de 200 gramos, los cuales son enviados a refrigeracion. Al dia siguiente, el producto es desmoldeado, checado contra contenido neto, y pasado para aplicación de ceniza en su caso, envuelto en polipapel, y empacado al vacio (etiqueta previamente colocada en la bolsa), acomodado en canastas de 160 piezas y enviado a refrigeracion en espera de su embarque.





diagrama de bloques


descripcion

paso 1

recepcion de leche, checada contra cantidad, temperatura, acidez o pH, densidad, olor, color y sabor

			
ficha tecnica			
queso de cabra lanzarote natural y ceniza		hoja	fecha
especificacion general		2 de 4	01 de Agosto del 2010
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 lactico y cuajo a la leche, se deja en reposo hasta el dia 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 dia siguiente, la pasta es retirada de las bolsas de desuere, de acuerdo al producto, se agrega sal y especies, y se moldea en tamaño de 200 gramos. Se envian a refrigeracion hasta el dia 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 codigo de identificacion de empaque, el producto se sella a vacio.		
paso 8	el producto sellado es colocado en cajas de 160 piezas, y enviado a el almacen refrigerado, en espera de ser surtido.		
paso 9	se conservan muestras de la produccion para control de calidad.		
5. parametros de inocuidad y microbiologia			
atributos	metodo de prueba (normal)	especificacion	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 fisicos			
atributos	metodo de prueba (normal)	especificacion	tolerancia
contenido neto	pesado en bascula	200g	210g
7. parametros quimicos			
atributos	metodo de prueba (normal)	especificacion	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	gravimetrico NOM-116-SSA1-1994	64%	
pH	potenciometro	4.4	4.8
otros	na	na	na

	ficha tecnica		
	queso de cabra lanzarote natural y ceniza	hoja	fecha
especificacion general	3 de 4	29 de Julio del 2010	
8. parametros sensoriales			
atributos	definicion de parametros	optimo	tolerancia
color	blanco uniforme	blanco uniforme	na
olor	caracteristico acidez lactica	aroma suave	na
sabor	caracteristico acidez lactica	sabor suave	na
textura	firme, cortable	rebanable	na
apariencia	compacto, sin suero	sin roturas	na
9. informacion nutrimental (tabla nutrimental)			
por cada 100 gramos			
contenido energetico	250 Kcal		
proteinas	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	80		
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. codificacion			
descripcion de codificacion del producto: lote, fecha de caducidad y elaboracion			
lote:	indica el dia 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		
elaboracion:	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 tecnica		
	queso de cabra lanzarote natural y ceniza especificacion general	hoja	fecha
		4 de 4	01 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 frio	
unidad de recepcion: producto a temperatura menor a 4°C			
recomendaciones: mantener la cadena de frio			
13. distribucion			
condiciones de la distribucion: el producto debera conservar su temperatura menor a los 4°C, de eso modo se conserva la la cadena de frio, 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 frio		
14. manejo en punto de venta			
unidad de venta:	producto de 200 gramos		
condiciones de recepcion 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 dias	conservar frio
5°C	4 meses	15 dias	conservar frio
preparacion previa a su empleo: no lo requiere			
modo de empleo: consumo directo del queso, o en preparacion 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 tecnica	direccion de produccion	gerencia de ventas

