
	Ficha Técnica		
	Queso de cabra Vistalegre natural y ceniza especificacion general	Hoja 2 de 3	Fecha 8 Agosto del 2011
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 desuereado, 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 especias, 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 físicos			
Atributos	metodo de prueba (normal)	especificacion	tolerancia
Contenido neto	pesado en bascula	200g	210g
7. Parametros químicos			
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 técnica			
	Queso de cabra Vistalegre natural y ceniza especificacion general		Hoja	Fecha
			3 de 3	8 Agosto del 2011
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	90 días	mantener la cadena de frio		
unidad de recepcion: producto a temperatura menor a 4°C				
recomendaciones: mantener la cadena de frio				
13. Distribución				
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 de anaquel.				
Unidad de venta:	Caja de carton con 10 piezas de 200 gr.			
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	180 días	15 días	conservar frio	
5°C	120 días	15 días	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-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.				

Elaboró	Revisó	Validó
Gerencia Técnica Jaime Olvera	Dirección de Producción Jeronimo Cullen	Gerencia de Ventas Raquel E. Reyes Ramírez

