



SABINA AGROALIMENTOS SAS
COMERCIALIZADORA INTERNACIONAL
Agroindustria de Alimentos y Exportaciones

FICHA TÉCNICA

QUESO FRESCO

NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO FRESCO “DOBLE CREMA”
DESCRIPCIÓN	Se obtiene a partir de leche de vaca fresca entera, que se mezcla con leche de vaca acida, se deja reposar por 10 minutos. Se corta el coagulo en trozos de 20 cm, se agita suavemente y se desuera para obtener la cuajada acida. Se hace calentamiento e hilado de la cuajada, con adición de cloruro de sodio, hasta alcanzar la temperatura de 85°C y la textura deseada. Luego sigue el moldeo, enfriamiento por 12 horas. Luego se desmolda, porciona, empaque y sellado al vacío. Finalmente pasa a conservación en frio a temperatura de 2°C a 4°C.
COMPOSICIÓN (Ingredientes)	• Leche entera higienizada..... 99.81 g • Acidulante (ácido cítrico)..... 0.07 g • Cloruro de socio (sal).....0.06 g • Estabilizante (citrato de sodio).....0.05 g • Enzima (cuajo).....0.0055g
EMBALAJE	Exportaciones: En este caso como embalaje primario utilizar bolsas individuales selladas al vacío y como embalaje secundario cajas de cartón corrugado. Luego las cajas se apilan sobre estibas y se aseguran con revestimiento de plástico.
PRESENTACIONES Y EMPAQUES	* BLOQUE, envasado en porciones de rango de 50 a 5000 g. * TAJADO, Envasado en porciones de rango de : 25 a 5.000 g * Bolsa plástica de polietileno de baja densidad. * Bolsa plástica exterior en película co-extruida de Nylon/adhesivo/PEBD 70. micras de alta sellabilidad para empaque al vacío.
FORMA DE CONSERVACIÓN	Refrigeración de 0 a 4 °C +/-2° C No almacenar con productos que impriman un fuerte aroma.
VIDA ÚTIL	30 (Treinta) días.
CERTIFICADO DE CALIDAD	Todo lote lleva consigo un Certificado de Calidad y Peso emitido por empresas especializadas y acreditadas internacionalmente, como SGS, B.Veritas, COTECNA, etc. Estas empresas son seleccionadas por el comprador.
PARTIDA ARANCELARIA	Queso fresco 04.06.10.00.00

