

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b>Código:</b> ESPT-14
		<b>Versión:</b> 05
		<b>Vigencia:</b> 01/11/2018
<b>Título:</b> Queso mozzarella - Mozzarella cheese		

## Contenido

## Normas

ISO 22000 - 7.3. Pasos Preliminares para permitir el Análisis de Peligros

## ALCANCE PRINCIPAL

COMERCIAL, CONTROL DE CALIDAD, DIRECCION DE PLANTA, LABORATORIO, LOGISTICA, PRODUCCION

## PRODUCTO

QUESO MOZZARELLA

## Descripción

### 1. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATIONS.

#### 1.1 Descripción / Description.

Queso fresco de pasta semiblanda y filada elaborado a base de leche parcialmente descremada, con adición de cloruro de calcio, fermentos, sal y de coagulante biológico cuya acción le confieren al producto las características deseadas. Envasado al vacío en láminas de polietileno termocontraíble

Fresh semi-soft and straight pasta cheese made from partially skimmed milk, with the addition of calcium chloride, ferments, salt and biological coagulant whose action gives the product the desired characteristics. Vacuum packaging in thermocontractable polyethylene sheets

#### 1.2 Ingredientes / Ingredients.

Leche parcialmente descremada, sal (cloruro de sodio), cloruro de calcio (INS 509 - agente endurecedor), cultivos lácticos, cuajo (coagulante biológico).

Partially skimmed milk, salt (sodium chloride), calcium chloride (INS 509 - Firming agent), biological coagulant and ferments.

#### 1.3 Uso / Use.

Producto para consumo directo sin tratamiento previo y/o para ser utilizado como ingrediente en preparaciones culinarias.

**Emitió:**  
Guadalupe Coppes

**Revisó:**  
Natalia Perez

**Aprobó:**  
Evelina Moreno

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b>Código:</b> ESPT-14
		<b>Versión:</b> 05
		<b>Vigencia:</b> 01/11/2018
<b>Título:</b> Queso mozzarella - Mozzarella cheese		

Product for direct consumption without previous treatment and / or to be used as an ingredient in culinary preparations.

#### 1.4 Excepciones de consumo – grupos de riesgo / Exceptions consumption - risk groups.

Personas intolerantes a la lactosa y alérgicas a las proteínas de leche.

People intolerant to lactose and allergic to milk proteins.

#### 1.5 Otras denominaciones / Other names.

Muzzarella  
Mozarela.

#### 1.6 Requisitos legales de referencia / Reference legal requirements.

El producto cumple con el Código Alimentario Argentino, Capítulo VIII Alimentos Lácteos, Artículo 605: Quesos, Artículo 610 y Capítulo III De los productos alimenticios.

The product complies with the Argentine Food Code, Chapter VIII Dairy Foods, Article 605: Cheese, Article 610 and Chapter III Foodstuffs.

#### 1.7 Requisitos Organolépticos / Organolepticals requirements.

REQUISITOS / REQUIREMENTS	DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION
Color / Colour	Blanco a amarillento. White to yellowish.
Olor y Sabor / Smell and Taste	Cremoso, Ligeramente salado, ligeramente láctico. Creamy, slightly salt, slightly sourish
Consistencia / Consistency	Homogénea, semi dura, levemente elástica, ligera al tacto, estructura fibrosa de largas hebras de proteínas. Homogeneous, semi-hard, slightly elastic, light to the touch, fibrous structure of long protein strands.
Aspecto / Aspect	Semi-blando, suave y ligeramente húmedo. Semi-soft, soft and slightly moist.
Textura / Texture	Textura cerrada, elástica con buen filado. Closed, elastic texture with good lines.
Apariencia / Appearance	Superficie cerrada, firme. Masa homogénea, sin presencia de suero. Closed, firm surface. Homogeneous mass, without the presence of serum.

#### 1.8 Requisitos Físico-químicos / Physical – Chemical Requirements.

REQUISITOS / REQUIREMENTS	LIMITES / LIMITS	MÉTODO TESTIGO / TESTING METHOD
Humedad (%p/p) Moisture (%p/p)	Mínimo: 45 % Máximo: 50 %	ISO 21543:2006 (IDF 201)

**Emitió:**  
Guadalupe Coppes

**Revisó:**  
Natalia Perez

**Aprobó:**  
Evelina Moreno



## ESPECIFICACION DE PRODUCTO

Código: ESPT-14

Versión: 05

Vigencia: 01/11/2018

### Título: Queso mozzarella - Mozzarella cheese

Grasa en base seca (%p/p) Fat in Dry Matter (%p/p)	Mínimo: 40 % Máximo: 45 %	ISO 21543:2006 (IDF 201)
Proteína (%p/p) Protein (%p/p)	Mínimo: 23 %	ISO 21543:2006 (IDF 201)
pH	Mínimo: 5,1 Máximo: 5,5	Potentiometric (pH meter)
Sal (%p/p) Salt (%p/p)	Mínimo: 0,7 % Máximo: 1,7 %	ISO 21543:2006 (IDF 201)
Alérgenos Allergens	Presencia de proteínas de leche Presence of milk protein	

#### 1.9 Requisitos Microbiológicos / Micro-biological Requirements.

REQUISITOS / REQUIREMENTS	LIMITES / LIMITS	MÉTODO TESTIGO / TESTING METHOD
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positivos (UFC/g). Staphylococcus aureus positive coagulose (UFC/g).	< 10	ISO 6888-1:1999
Recuento de bacterias coliformes (a 30°C) (UFC/g). Coliform bacteria count at 30°C (UFC/g).	< 10	ISO 4832: 2006
Recuento de bacterias coliformes Fecales (UFC/g). Fecal coliform bacteria count (UFC/g)	Ausencia Absence	ISO 16649-3: 2001
Escherichia coli (UFC/g). Escherichia coli (UFC/g)	Ausencia Absence	ISO 16649-3: 2001
Enterobacterias (UFC/g) Enterobacteriaceae (UFC/g)	<100	ISO 21528-2:2004 (37°C)
Recuento de Salmonella (UFC/ 25g) Salmonella spp (UFC/25g)	Ausencia Absence	ISO 6579:2002
Hongos y levaduras (UFC/g) Yeast and Mold (UFC/g)	< 30	ISO 6611 - FIL 94: 2004
Listeria monocytogenes (UFC /25 g)	Ausencia Absence	ISO 11290-1:1996

#### 2. ESPECIFICACIONES DE ENTREGA / DELIVERY SPECIFICATIONS.

##### 2.1 Características del envase / Characteristics of packaging.

Envase primario: bolsas de polietileno termo-contráctil, con etiqueta en cada unidad.

Envase secundario: cajas de cartón corrugado, con etiqueta en cada caja. Cada caja contiene 4 unidades (envases primarios).

##### Nota.

- Sección de la horma de queso: 10,5 cm por 10,5 cm.
- Es posible hacer envases primarios con un peso neto de 3, 3.5 y 4 Kg aproximadamente.

Emitió:  
Guadalupe Coppes

Revisó:  
Natalia Perez

Aprobó:  
Evelina Moreno

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b>Código:</b> ESPT-14
		<b>Versión:</b> 05
		<b>Vigencia:</b> 01/11/2018
<b>Título:</b> Queso mozzarella - Mozzarella cheese		

Primary packaging: thermo-shrinkable polyethylene bags, with label on each unit.

Secondary packaging: corrugated cardboard boxes, with label in each box. Each box contains 4 units (primary containers).

**Note.**

- Section of the cheese form: 10,5 cm by 10,5 cm.
- It's possible to do primary packing with net weight of 3, 3,5 and 4 Kg approximately.

**2.2 Características del rotulado / labeling Characteristics.**

Los envase primarios contienen la siguiente información impresa:

The primary packages contain the following printed information:

- a. Denominación del producto.  
Product denomination.
- b. Razón social del fabricante.  
Manufacturer commercial name.
- c. Registro Nacional de Establecimiento.  
National register of the factory.
- d. País de Origen.  
Country of origin.
- e. Fecha de fabricación.  
Elaboration date.
- f. Número de Lote.  
Lot number.
- g. Fecha de vencimiento.  
Expiration date.
- h. Contenido neto en unidades del Sistema Internacional.  
Net content in the International System units.
- i. Declaración de alérgenos.  
Declaration of allergens.
- j. Información nutricional.  
Nutritional information.

**2.3 Condiciones de Transporte y almacenamiento / Transport and storage conditions.**

**Transporte / Transport:**

El producto se transporta en condiciones higiénicas sanitarias, de acuerdo al cumplimiento de normas de Buenas Prácticas de Manufactura, evitando la existencia de riesgos físicos, químicos y microbiológicos para el producto.

El producto se transporta en contenedores refrigerados a temperatura de 2 a 4°C.

The product is transported under hygienic sanitary conditions, according to the compliance with Good Manufacturing Practices standards, avoiding the existence of physical, chemical and microbiological risks for the product.

The product is transported in refrigerated containers at a temperature of 2 to 4 °C.

**Almacenamiento / Storage:**

El producto es almacenado en condiciones de refrigeración (de 2 a 4°C), y en condiciones higiénicas sanitarias en cumplimiento de normas de Buenas Prácticas de Manufactura, evitando la existencia de riesgos físicos, químicos y microbiológicos.

**Emitió:**  
Guadalupe Coppes

**Revisó:**  
Natalia Perez

**Aprobó:**  
Evelina Moreno

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b>Código:</b> ESPT-14
		<b>Versión:</b> 05
		<b>Vigencia:</b> 01/11/2018
<b>Título:</b> Queso mozzarella - Mozzarella cheese		

Condiciones de palletizado: producto protegido con film streech, colocando los envases secundarios (cajas) sobre pallet de madera, *conteniendo una plancha de papel kraft entre el pallet y la caja de producto terminado, y un esquinero de cartón en cada vértice.*

Palletizado estándar: 84 cajas conteniendo 4 barras cada una, por pallet para la presentación de 3,5 Kg por barra.

The product must be stored in refrigerated conditions (2 to 4 °C), in sanitary hygienic conditions in compliance with standards of Good Manufacturing Practices, avoiding the existence of physical, chemical and microbiological risks.

Palletizing conditions: product protected with stretch film, placing secondary containers (boxes) on wooden pallets, *containing a sheet of kraft paper between the pallet and the finished product box, and a cardboard corner at each vertex.*

Standard palletizing: 84 boxes containing 4 bars each, per pallet for the presentation of 3.5kg per bar.

#### **2.4 Vida útil / Shelf Life.**

Bajo las condiciones de transporte y almacenamiento establecidas, la vida útil del producto es de 9 (*nueve*) meses.

Under the conditions of transport and storage established, the useful life of the product is 9 (*nine*) months.

### **3. VERIFICACIÓN DE CALIDAD / QUALITY VERIFICATION.**

La calidad del producto se verifica con los análisis de laboratorio lo cual sirve como requisito para su liberación, emitiendo un certificado de calidad que confirma el cumplimiento de las especificaciones.

The product quality is tested with lab analysis which are used as requirement for its liberation, emitting a quality certificate confirming that the specifications have being accomplished.

#### **Documentos relacionados**

#### **Anexos**

**Emitió:**  
Guadalupe Coppes

**Revisó:**  
Natalia Perez

**Aprobó:**  
Evelina Moreno



## ESPECIFICACIÓN

### Queso Mussarela

N° 03.01.02.010

Versión: 01

Fecha: 15/01/2024

Página 1 de 5

Versión	Fecha	Modificaciones
1	15/01/2024	Creación.

INTERNA

	<b>Redactor</b>	<b>Verificador</b>	<b>Aprobador</b>
<b>Nombre</b>	Paola Suárez	Mauricio Noain	Alfredo Montoya
<b>Función</b>	Jefe de Calidad	Jefe de Producción	Gerente General

La impresión de este documento es una COPIA NO CONTROLADA

	<b>Especificación</b>  <b>Queso Mussarela</b>	N° 03.01.02.010 Versión: 01 Fecha: 15/01/2024 Página 2 de 5
---	---	--

## 1. DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO

El queso Mussarela es un producto obtenido por filtración de una masa acidificada (producto intermedio obtenido por coagulación de leche por medio de cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, completada por la acción de bacterias lácticas específicas.

Denominación del producto	Queso Mussarela
Peso por unidad	3,0 kg aprox.
Unidades por caja	6
Dimensiones de la horma	250x 110 x 105 mm aprox.
Marca	-

Este producto cumple con:

Codex Alimentarius	√
Reglamento Técnico MERCOSUR	√

2. **USO ESPERADO:** El queso muzzarella puede consumirse directamente o en diversos tipos de preparaciones alimenticias (comidas, panadería, entre otros). Conservar en su embalaje original, refrigerado (2 a 6°C). Después de abierto mantener refrigerado (2 a 6°C) y consumir antes de 7 días.

## 3. CLASIFICACIONES

CLASIFICACION ADMINISTRATIVA	
Denominación MGAP	Queso Mussarela
N°habilitación de Planta MGAP	UY- 154

## 4. COMPOSICIÓN

### 4.1 INGREDIENTES:

Leche pasteurizada, cloruro de calcio (SIN 509), cuajo, fermentos lácticos y cloruro de sodio. Conservador: natamicina (SIN 235).

### 4.2 DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

ALÉRGENOS: CONTIENE LECHE

	<b>Especificación</b>  <b>Queso Mussarela</b>	N° 03.01.02.010  Versión: 01  Fecha: 15/01/2024  Página 3 de 5
---	---	--

DESCRIPCION	ESPECIFICACION		METODO ANALITICO
	Min	Max.	
Materia grasa%	25,0	30,0	ISO 3433 (IDF 222)- ISO 3432 (IDF 221)
Humedad %	-	60	ISO 5534 (IDF4)
Materia grasa en extracto seco %	35	-	ISO 5534 (IDF4), ISO 3433 (IDF 222)- ISO 3432 (IDF 221)
Sal %	1,1	1,8	AOAC Official Method 935.43
pH	5,2	5,5	

#### **4.2 PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS**

DESCRIPCION	ESPECIFICACION	METODO ANALITICO
Coliformes totales (30°C)	<100 ufc/g	ISO 4832:2006
Coliforme (45°C)	<10 ufc/g	ISO 4832-APHA 1992
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	3MPetrifilm Staph Express
Salmonella sp/ 25 g	Ausencia	AOAC 1995
Listeria monocytogenes/25g	Ausencia	ISO 11290-1:1996

#### **4.3 VALORES NUTRICIONALES:**

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL:</b> Tamaño porción: 30 g. Porciones por envase: Aprox.: 100 <b>Energía: 104 kcal</b>			
	<b>100 g</b>	<b>Porción</b>	<b>%VD *</b>
Grasa total (g)	26.0	7.8	14%
Grasas saturada (g)	16.0	4.8	22%
Grasas <i>trans</i> (g)	1.0	0.3	-
Colesterol (mg)	55	17	-
Sodio (mg)	634	190	8%
Carbohidratos totales (g)	2.7	0.8	0%
Azúcares totales (g)	2.7	0.8	-
Proteína (g)	25.2	7.6	10%
Calcio (mg)	677	203	20%
(*) Valores diarios con base en una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.			

	<b>Especificación</b>  <b>Queso Mussarela</b>	N° 03.01.02.010
		Versión: 01
		Fecha: 15/01/2024
		Página 4 de 5

#### **4.4 PROPIEDADES FISICAS Y SENSORIALES:**

DESCRIPCION	ESPECIFICACION	METODO ANALITICO
Aroma/ Sabor	Láctico, poco desarrollado. Levemente salado y levemente ácido.	Evaluación sensorial
Color	Coloración levemente amarilla, natural de la leche.	Evaluación sensorial
Aspecto interior	Pasta lisa, cerrada y homogénea.	Evaluación sensorial
Aspecto exterior	Ausencia de cáscara.	Evaluación sensorial
Textura/ consistencia	Elástica y flexible a la presión de los dedos, fibrosa.	Evaluación sensorial
Comportamiento al corte	No deberá deformarse al momento del corte.	
Codificación de fecha/ lote	Claro, legible	Inspección visual

#### **5. ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCION**

ALMACENAJE & DISTRIBUCION	Temperatura	Debe ser transportado y almacenado: 4 °C +/-2 °C.
	Manipuleo	Con cuidado para evitar daños.
Vida útil	1 año	

#### **6. EMBALAJE Y ETIQUETADO**

##### **6.1 EMPAQUE**

PROPIEDADES DEL PACKAGING	
Envase Primario	Bolsa termo contraíble roja 250x450 mm
Envase secundario	---
Caja	Caja de cartón n° 72
Pallet	Correctamente enfilamado con esquineros y etiqueta de pallet

ESPECIFICACION PACKAGING			
Impresión de la etiqueta	-	Tipo de impresión de la caja	-
Idioma de la etiqueta	Español	Peso neto de la caja	18,0 kg.aprox.
Unidades por caja	6	Peso bruto de la caja	18,5 kg. aprox.
Dimensiones Externas	0,377 x 0,260x 0,212 mm	m3 por caja	0,0208

	<b>Especificación</b>  <b>Queso Mussarela</b>	N° 03.01.02.010 Versión: 01 Fecha: 15/01/2024 Página 5 de 5
---	---	--

## **6.2 PALLET ESPECIFICACION**

<b>Configuración del pallet</b>	9 cajas por piso x 6 cajas de alto (maximo)
<b>Modelo de pallet (fumigado NIMF 15)</b>	1.00 x 1.20 metros
<b>Altura de pallet</b>	1,42 m aprox.
<b>Palletización</b>	Columna
<b>Peso neto</b>	1080 kg aprox.
<b>Peso bruto</b>	1145 kg aprox.

<b>CODIFICACIÓN DE LA FECHA</b>	<b>Método</b>	<b>Código</b>	<b>Configuración</b>	<b>Posición</b>
<b>Sobre envase primario</b>	<i>Impreso</i>	Elaborador Importador Ingredientes Sello UY	DD/MM/AAAA	-
	<i>Inkjet</i>	Lote Fecha de elaboración Fecha de vencimiento Trazabilidad Peso neto		
<b>Sobre la caja</b>	Etiqueta/ Impresión	Elaborador Importador Ingredientes Lote Fecha de elaboración Fecha de vencimiento Peso neto	DD/MM/AAAA	-
<b>Sobre el pallet</b>	Etiqueta	Nro de Pallet Producto Lote Cantidad de cajas Kg. Neto Kg. Bruto		-