

	<p style="text-align: center;">PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTANDARIZADO ESPECIFICO ANEXO</p> <p style="text-align: center;">FICHA TECNICA QUESO LA ROTUNDA</p>	<p>Código: A 01-SOP E 03 Revisión: 03 Fecha: 01.03.2022 Páginas: 1 de 5</p>
--	--	---

QUESO MANTECOSO LAMINADO PESO VARIABLE (COD 07)



DESCRIPCION

Origen:

La leche utilizada es de origen conocido, ya que proviene de vacas nacidas y criadas en el Fundo sin interacción con el exterior, por tanto su sanidad animal ha sido certificada por organismos del estado otorgando la calidad de predio libre de enfermedades bovinas tales como tuberculosis y brucelosis.

Producto:

Queso Mantecoso La Rotunda es el producto obtenido de leche fresca debidamente pasteurizada, adicionada de cultivos lácticos seleccionados y coagulada por la acción del cuajo, separando parcialmente el suero que se produce como consecuencia de tal coagulación. Es un queso maduro que requiere de un período de maduración de 20 a 30 días, a temperatura adecuada y en condiciones tales que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios para obtener las características organolépticas que lo tipifican.

El Queso Mantecoso La Rotunda tiene un sabor delicado, textura suave y abierta, pasta de color amarillo cremoso y su corteza es de color amarillo suave.



PROCEDIMIENTO OPERACIONAL
ESTANDARIZADO ESPECIFICO
ANEXO

Código: A 01-SOP E 03
Revisión: 03
Fecha: 01.03.2022
Páginas: 3 de 5

FICHA TECNICA QUESO LA ROTUNDA

INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 38 g Porciones por envase: según envase		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	317	120
Proteínas (g)	20,5	7,8
Grasa Total (g)	23,5	8,9
Grasa Saturada (g)	16,5	6,3
Grasa Monoinsaturada (g)	6	2,3
Grasa poliinsaturada (g)	1	0,4
Ac. Grasos Trans (g)	0,5	0,2
Colesterol (mg)	41,6	15,8
H. de C. disp. (g)	6,1	2,3
Azucares Totales (g)	0,1	0,0
Sodio (mg)	384	145,9

PARAMETROS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Resultado
Materia grasa	Máx. 38%
Humedad	Máx. 54,9%
E. aureus (ufc/g) según RSA	100 - 1000
Enterobacterias (ufc/g) según RSA	200 - 1000
Listeria monocytogenes (P/A)	Ausencia

ASPECTO

- Color amarillo suave, con textura cremosa y semiblanda.
- Corteza uniforme y semidura.
- Durante la maduración, pueden formarse cristales de lactato en la superficie, lo cual se manifiesta como manchas blancas. Esto no representa un problema de inocuidad ni contaminación, sino que es una característica natural de un queso más maduro, que potencia su aroma y sabor.



SOCIEDAD AGRÍCOLA
LA ROTUNDA®

PROCEDIMIENTO OPERACIONAL
ESTANDARIZADO ESPECIFICO
ANEXO

FICHA TECNICA QUESO LA ROTUNDA

Código: A 01-SOP E 03
Revisión: 03
Fecha: 01.03.2022
Páginas: 4 de 5



PROCEDIMIENTO OPERACIONAL
ESTANDARIZADO ESPECIFICO
ANEXO

Código: A 01-SOP E 03
Revisión: 03
Fecha: 01.03.2022
Páginas: 5 de 5

FICHA TECNICA QUESO LA ROTUNDA

PRESENTACION

FORMATO	PESO DEL ENVASE	PESO POR CAJA	EMBALAJE	CODIGO INTERNO	CANTIDAD DE PRODUCTO POR CAJA
Laminado	Entre 300 a 500 gr	12 KG	Caja de Cartón	07	24 a 40

1 Envase primario : Producto envasado en film de polietileno tapa y fondo

2 Envase secundario: Producto embalado en cajas de cartón de dimensiones 300 x 113 x 450 mm (+/- 3mm)

3 Codificación.

Fecha de vencimiento: día/mes/año (2 dígitos)

Lote: N° de tina /día /mes / Año (2 dígitos)

Esta información va impresa en el envase.

PALLETIZACION:

Alto: 5 cajas

Base: 8 cajas

Medida pallet: 100 x 120 cm



PROCEDIMIENTO OPERACIONAL
ESTANDARIZADO ESPECIFICO
ANEXO

Código: A 01-SOP E 03
Revisión: 03
Fecha: 01.03.2022
Páginas: 6 de 5

FICHA TECNICA QUESO LA ROTUNDA

ALMACENAMIENTO

Mantener refrigerado entre 2 y 10 °C.

Duración: Consumir preferentemente antes de 120 días

LEGISLACIÓN

Producto Chileno. Resolución Sanitaria N° 1505381387 del 02.12.2015. Valparaíso. Chile.

CONTACTOS.

Josefa Riesco Viollier

josefariesco@larotunda.cl

Fono-Fax: 32- 2741617

Elaborado, Envasado y Distribuido: Sociedad Agrícola La Rotunda Ltda.

Fundo La Rotunda. Camino viejo Lo Vásquez. Kilómetro 2. Casablanca. V Región.

www.larotunda.cl